**بأجواء مفعمة بالحياة تستقبل دبي مطعم "إن فويجو" الأمريكي اللاتيني كوجهة جديدة في عالم الضيافة**

*في قلب منتجع أتلانتس النخلة، وجهة المطاعم الأشهر في دبي يفتتح مطعم "إن فويجو" أبوابه ويعد زوّاره بتجربة طعام مميزة ترتقي بفعاليات دبي الليلية التي ستأخذهم إلى مستوياتٍ جديدة كلياً مليئة بالحياة وعروض الموسيقى الحية وديكورات ملونة وقائمة مأكولات مبتكرة*

**7 ديسمبر 2022، دبي، الإمارات العربية المتحدة:** أعلن منتجع أتلانتس النخلة في دبي، بالتعاون مع شريكيه الرائدين مجموعة سولوشنز ليجر وعلامة دون فويجو، عن افتتاح إن فويجو، المطعم الفريد من نوعه في دبي والذي يقدم تجارب طعام مميزة بإلهام من أجواء أمريكا الجنوبية، يوم 9 ديسمبر. ويضمن مطعم إن فويجو، الذي يعني النار باللغة الإسبانية، لزواره تجارب طعام استثنائية محملة بتراث أمريكا الجنوبية.

ويرتقي المطعم بتجارب الترفيه إلى مستويات غير مسبوقة، حيث يقدم عروضاً مفعمة بالحيوية مع أبرز فناني عروض الألعاب النارية والبهلوانية وراقصي التانغو الموهوبين، بالإضافة إلى مجموعةٍ مميزة من الموسيقيين والراقصين والمغنين، ليعكس ثقافة أمريكا الجنوبية ويضفي على المكان أجواءً حماسيةً تشجع الزوار على إعادة التجربة.

كما يرحب إن فويجو بزواره من خلال تقديم سوار بتصميم مخصص يعكس بصمة المطعم، ليضمن لهم بعد ذلك قضاء أجمل الأوقات مع العائلة في برنامج حافل يشمل عروض جولدن باترفلاي والأنغام الحماسية لفرقة مارياتشي المكسيكية التي تستقبل ضيوف المطعم فور وصولهم، وأداء حي من المغنية المقيمة مدام روزا الشهيرة بصوتها العذب، إضافةً إلى عروض راقصي التانغو الأرجنتيني الثنائي ماتادورا وبول، وفقرة السامبا المميزة في الفترة المسائية مع المبدعين فاير بيردز وفاير جيبسي، وغيرها من العروض والألعاب البهلوانية المفعمة بالتشويق، وعروض فنان الخدع البصرية المقيم جازي جيستر.

ويعكس مطعم إن فويجو شغف قارة أمريكا اللاتينية المفعمة بأقصى درجات البهجة والمرح ويوفر تجربة غامرة وشاملة، كما يحتفي بروعة الحياة من خلال إعادة ابتكار مفهوم جديد لتجارب الطعام. ويصطحب إن فويجو ضيوفه برحلة حول العالم من خلال تصميمه الداخلي مع الألوان الساطعة والديكورات اللامعة الجذابة، وسقفه المزين بمئات القطع المتميزة.

وأشرف دانيال غارسيا، الشيف الموهوب الكولومبي الأصل، على تصميم قائمة الطعام الخاصة بالمطعم العصري والتي تعكس رؤية المطابخ اللاتينية الأصيلة، ما يتيح للضيوف الاستمتاع بأشهى أطباق دول أمريكا اللاتينية، بما تتميز به من تقنيات طهو فريدة وتاريخ غني بالأصالة. كما يوفر المطعم فرصة استكشاف النكهات الجديدة من قائمة المشروبات المميزة التي يشرف على تحضيرها مدير ركن المشروبات ساندرو سيجلر. ويخص المطعم ضيوفه ممن يعانون من حساسية للجلوتين بقائمته المؤلفة من أطباق خالية من الجلوتين بنسبة 90 بالمئة.

ويتصدر طبق الكرفس المشوي المرتبة الأولى لدى طاقم العمل في إن فويجو، حيث يحظى الضيوف من النباتيين بفرصة الاستمتاع بالطبق الشهي المميز بقوامه الكريمي المقرمش ونكهته الحامضة المنعشة ومكوناته التي تحتوي على الكرفس المشوي، إلى جانب صلصة موليه الخضراء بالفستق الحلبي، وطبقة من صلصة الماتشا سالسا المكسيكية التقليدية.

ويقدم المطعم لعشاق السيفيتشي، طبق المأكولات البحرية البيروفي الكلاسيكي، طبق إن فويجو سيفيتشي اسكالوب الخاص بالمطعم الذي يجمع بين نكهات المطبخ الكولومبي مع صلصلة حليب جوز الهند الكريمية والاسكالوب المتبّل بنكهات حلوة ولاذعة من الليمون والمانجو الأخضر. ولتكتمل تجربة المطبخ الأمريكي الجنوبي، ينصح إن فويجو رواد المطعم بتناول السيفيتشي مع موكتيل تشيتشيمورادا البيروفي اللذيذ من الذرة المسلوقة والتوابل والفواكه. كما يمكن للذواقة الاستمتاع بطبق روبيان التيراديتو الباتاغوني الطري، الذي يدمج بين أساليب المطابخ اللاتينية المتنوعة بطريقة مبتكرة، حيث يحتوي على مكونات من المطبخ الأرجنتيني مع صلصة الذرة المكسيكية الفريدة ويتلاكوشيه، والتي تُعرف أيضاً باسم فطر الذرة أو الكمأة المكسيكية لكونها تنمو بشكل طبيعي على الذرة العضوية.

ويقدم المطعم لعشاق اللحوم وجبات شهية تتضمن أطباق المشاوي باستخدام شواية وأسياخ "آسادور" وشواية دون فويجو، بما فيها طبق جولدن باترفلاي المكون من الدجاج المُغذّى على الذرة والذي تتم عملية تحضيره على مدار خمسة أيام، وصولاً إلى طبق شرائح لحم خاصرة العجل المُغذّى على العشب والمنقوع بتتبيلة خاصة لمدة ثلاثة أو أربعة أيام. ويحضر المطعم هذه الأطباق على شواية جوسبر التي تمنح شريحة اللحم المتبلة رائحة مدخنة شهية، ليقدمها بعد ذلك على صحن كاو جريل المبتكر ليحاكي الطريقة التقليدية في الشواء والتقديم المتبعة في القارة اللاتينية. ويمكن الاختيار بين ثلاثة أنواع من الصلصات اللذيذة، بما فيها مزيج من الصلصة الخضراء المكسيكية، وصلصة السالسا الحمراء، وصلصة تشيمي تشوري الأرجنتينية مع مجموعة مختارة من أصناف البطاطس الكولومبية.

وينفرد إن فويجو بتقديم صلصات الجواكامولي المبتكرة، ويتيح للزوار تجربة نكهاتها الجديدة كلياً والمحضرة بعناية بإلهام من طريقة تحضير وتقديم السوشي التقليدية، بما فيها صلصة "روك اوت ويذ يور جواك أوت" من مزيج الأفوكادو والذرة المحمصة وجبن الكوتيجا والكريمة الحامضة، وصلصة "الجواكامولي المدخن" والمكون من الأفوكادو المدخن والكزبرة الخضراء وفلفل بوبلانو المحمص.

ويخصص إن فويجو لضيوفه من محبي المشروبات المبتكرة ركناً للمشروبات بتصميمٍ دائري الشكل، يقدم فيه تشكيلة مختارة من الكوكتيلات والموكتيلات الشهية بنكهاتٍ تحتفي بأصالة ثقافة ومطبخ القارة اللاتينية. وتضم قائمة المشروبات نكهات مميزة من أمريكا الجنوبية، بما فيها الجوافة والباشن فروت والتامريلو والتمر الهندي، وصولاً إلى فلفل موريتا الحار المستخدم بكثرة لإضفاء نكهة عضوية مدخنة على أنواع الكوكتيلات المختلفة.

وتتناغم الديكورات الداخلية للمطعم مع المساحات الخارجية، حيث تصطحب الضيوف في رحلة مفعمة بالحيوية والتراث في الداخل إلى الأجواء الاستوائية مع المساحات الخضراء على التراس. وتولى تصميم ديكورات المطعم الداخلية المبدع بول بيشوب وهي نتاج شراكة إبداعية مميزة بين مجموعة سولوشنز ليجر وبيشوب ديزاين، الشركة العالمية المتخصصة بالتصميم الداخلي والحائزة على العديد من الجوائز، والتي تتخذ من دبي وميامي مقراً لها. وحرصت الشركة على تصميم ديكورات داخلية تعكس جمال أمريكا الجنوبية، حيث تم تزيين المطعم بمئات التحف الأصلية والقطع الفنية المستوردة من مختلف أنحاء القارة لتضفي كل منها قصةً فريدةً على المكان.

ويفتح مطعم إن فويجو أبوابه في أتلانتس النخلة يوم الجمعة 9 ديسمبر. لمزيدِ من المعلومات أو الحجز، يرجى زيارة enfuegodubai@ أو تسجيل الدخول على الموقع الإلكتروني [www.atlantis.com/dubai/restaurants/enfuego](http://www.atlantis.com/dubai/restaurants/enfuego) أو الاتصال على الرقم: 97144260772+.

أوقات العمل:

· يفتح المطعم أبوابه يومياً على مدار الأسبوع

· من الإثنين إلى الخميس - وجبة العشاء من 5 مساءً حتى 1 بعد منتصف الليل

· من الإثنين إلى الخميس - وجبة العشاء من 5 مساءً حتى 1 بعد منتصف الليل

· الجمعة - وجبة العشاء من 5 مساءً حتى 2 بعد منتصف الليل

· السبت - وجبتي الغداء والعشاء من 12 ظهراً حتى 2 بعد منتصف الليل

· الأحد - وجبتي الغداء والعشاء من 12 ظهراً حتى 1 بعد منتصف الليل

\*\*\*انتهى\*\*

**للاستفسارات الإعلامية**

**للاستفسارات الإعلامية**

نور علوان

منتجعات أتلانتس دبي

+971 5 44 66 12 81

[Nour.alwan@atlantisdubai.com](mailto:Nour.alwan@atlantisdubai.com)

هدى إسماعيل

+971504647050

[huda@katchthis.com](mailto:huda@katchthis.com)

لوسي جو

رئيسة قسم التواصل والعلاقات العامة في المجموعة

هاتف: 414665129 (61+)

بريد إلكتروني: [lucy@solutions-leisure.com](mailto:lucy@solutions-leisure.com)

لمزيدٍ من المعلومات حول منتجع أتلانتس، يُرجى الاتصال على الرقم 97144261000+، أو زيارة الموقع الإلكتروني [www.atlantis.com/dubai](http://www.atlantis.com/dubai). يمكنكم الاطلاع على الصور الملونة للمنتجع بدقة عالية أو منخفضة على الرابط [www.kerznercommunications.com/atlantis/the-palm](http://www.kerznercommunications.com/atlantis/the-palm)

يمكنكم متابعة صفحات منتجع أتلانتس النخلة على مواقع التواصل الاجتماعي

فيسبوك: AtlantisThePalm@

تويتر: Atlantis@

يمكنكم متابعة صفحات إن فويجو على وسائل التواصل الاجتماعي:

فيسبوك: EnfuegoDubai@

تويتر: EnfuegoDubai@

**لمحة حول إن فويجو**

يقدّم مطعم إن فويجو، الذي يعني النار باللغة الإسبانية، تجارب طعام اجتماعية فريدة في منتجع أتلانتس النخلة، ضمن أجواء حيوية مميزة مستوحاة من مطبخ وثقافة أمريكا الجنوبية. ويقدّم المطعم، تحت إشراف رئيس الطهاة الشيف دانيال غارسيا، تجارب شاملة تركز على إعادة ابتكار تجارب الطعام الاجتماعية التقليدية. ويقيم إن فويجو احتفالات مميزة يومياً وعلى مدار الأسبوع تجمع بين العروض الترفيهية الشيقة والحفلات الموسيقية الحية والديكورات الملونة وقوائم الأطباق الشهية. ويرتقي المطعم بالتجارب الترفيهية إلى مستويات غير مسبوقة، حيث يقدم عروضاً مفعمة بالحيوية مع أبرز الفنانين الاستعراضيين المختصين بعروض حلقات اللهب وراقصي التانغو ومحترفي الألعاب البهلوانية. ويتعاون المطعم مع مجموعةٍ مميزة من الموسيقيين والراقصين والمغنين، حيث يعكس ثقافة أمريكا الجنوبية ويضفي على المكان أجواءً حماسيةً تشجع الزوار على إعادة التجربة.

**لمحة حول منتجع أتلانتس النخلة في دبي**

**يُعَد "أتلانتس النخلة" أول منتجع ترفيهي ووجهة سياحية متكاملة في المنطقة وهو يقع على هلال جزيرة النخلة في دبي. تم افتتاح هذا المنتجع الفريد من نوعه الذي يغلب عليه طابع المحيطات في سبتمبر عام 2008. يمتد المنتجع على مساحة شاسعة تبلغ 46 هكتاراً، ويتضمن مجموعة متنوعة من مناطق الجذب البحرية والترفيهية، بالإضافة إلى 22 هكتاراً من مدينة أكوافنتشر المائية المذهلة. يُعَد المنتجع موطناً لواحدة من أكبر الموائل البحرية في العالم، حيث يعيش في بحيراته أكثر من 65 ألف كائن بحري. ومن أهمِّ معالمه حوض الحجرات المفقودة "ذا لوست تشامبرز"، وهي متاهة تحت الماء من الممرات والطرقات المتداخلة التي تمثل رحلة عبر مدينة أتلانتس الأسطورية. وتضم مدينة أكوافنتشر المائية 23.5 مليون لتر من المياه العذبة التي تستخدم لتشغيل 105 من المنزلقات المائية وأماكن الجذب المشوقة، بما في ذلك العديد من المنزلقات التي حطمت الأرقام القياسية العالمية، واثنتين من الرحلات النهرية الممتعة المليئة بالأمواج وبرك المياه العذبة، والمنحدرات المائية، ورشاشات المياه. ويضم "أتلانتس" أيضاً "خليج الدلافين"، الموطن التعليمي الراعي لهذه الكائنات؛ ومنطقة أسد البحر "سي ليون بوينت" التي تقدم فرصة استثنائية للتعرف على أكثر الثدييات البحرية وداً. ويُعَد "أتلانتس" من أفخم الوجهات في المنطقة، إذ يحتضن مجموعة منتقاة من البوتيكات الفاخرة والمتاجر، بالإضافة إلى مرافق وقاعات اجتماعات ومؤتمرات. كما يُعَد ملاذاً ممتعاً لفن ومهارات الطهي في المنطقة، إذ يمكن للنزلاء والزوار الاختيار من بين نخبة من المطاعم العالمية البالغ عددها 35 مطعماً من بينها "بريد ستريت كيتشن"، و"هاكاسان"، و"نوبو"، و"روندا لوكاتيلي"، و"سي فاير ستيك هاوس"، ومطعم "أوسيانو" الفاخر الحاصل على الجوائز والذي يقع تحت سطح الماء. إن الحياة الليلية في "أتلانتس" مفعمة بالحيوية، مع "ويف هاوس" المركز الترفيهي الملائم للجميع، ومطعم "وايت" الشاطئي الذي يُعَد المكان المثالي للاسترخاء مع كوب من العصير اللذيذ والاستمتاع بمشهد غروب الشمس وهي تغوص بأعماق مياه الخليج العربي الكريستالية.**

**لمحة حول مجموعة سولوشنز ليجر:**

تشتهر سولوشنز ليجر، مجموعة الضيافة العالمية الأكثر حصداً للجوائز في قطاع المأكولات والمشروبات في الإمارات العربية المتحدة، بكونها وجهة رائدة لتجارب الطعام والحياة الليلية مع خبرة لأكثر من عقدين في قطاع الضيافة. وتحرص المجموعة على مواصلة النمو والتطور مع الالتزام بتقديم خدمات رفيعة المستوى لسكان وضيوف دولة الإمارات من خلال رؤيتها الواضحة وخبراتها الغنية. وتغطي محفظة المجموعة الحيوية 13 مجالاً مختلفاً وعدداً كبيراً من المشاريع العالمية في مرحلتي البناء والتصميم. وتفتخر المجموعة بكونها أحد الأسماء الرائدة في إنشاء مفاهيم الضيافة المبتكرة وإدارتها بحيث تقدم تجارب متكاملة ضمن مشاريعها الربحية وطويلة الأمد.

وتضم سولوشنز ليجر مجموعة من المطاعم وأركان المشروبات الراقية وأماكن الترفيه العائلية الشهيرة في دولة الإمارات، وتتيح خيارات ترفيه متنوعة ورفيعة المستوى، كما تقدم استشارات وحلول شاملة للتحديات في قطاع الضيافة، مثل تحديات إنشاء وإدارة المشاريع والتسويق وتداول حقوق الامتياز التجارية وغيرها، عن طريق فريقها النموذجي من المختصين والخبراء في المجال. وتتميز المجموعة بتقديم التصاميم والخدمات الفاخرة والأفكار المبتكرة بما يلبي متطلبات القطاع المختلفة. وتقدّم محفظة المجموعة الحائزة على جوائز والمعروفة بمكانتها العالمية الرائدة في القطاع مثالاً حياً على قدراتها المميزة ونزاهتها، حيث تحرص على اعتماد أفضل المواقع لإقامة مشاريع فريدة مع تزويدها بالتصاميم الإبداعية المبتكرة تحت إشراف فريق إداري خبير مؤلف من مجموعة من أبرز المختصين.