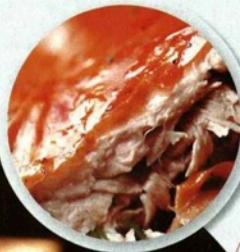


Traditional Suckling Pig "seasonal style" O.D.
 傳統西班牙乳豬 - 按時應景燻製 - 皮質脆嫩肉質鮮美
 Terenci 3-4 pm - 6:25
 晚飯 - 下午茶及午市任食晚飯



36,000
Sec

極品 乳豬

餐廳設計有格，採深色調，四周以西班牙麗花瓷磚和壁畫點綴，充滿地道風情。

侍者會按照西班牙傳統即席以碟子切開乳豬，看得出皮脆、骨酥、肉嫩。

香，真的很香；滑，真的很滑。每當見到這小如嬰兒的燒乳豬上桌，都會起惻隱之心；但，頃刻間，這同情心就被色香味擊倒。

一切，皮咔嚓咔嚓的裂開，最原始的肉香夾雜香草香撲鼻而來；肉質一碰即化，肉汁源源不斷傾瀉出來……不知不覺間，兩個人竟幹掉半隻！這道烤乳豬，是西班牙加泰隆尼亞區的傳統菜，當地傳統做法是把豬生烤，皮脆不失肉香，就是不夠嫩滑多汁。

10 小時，在慢煮的世界中，可能不算太久，但相對一般烤乳豬的 1 小時，就是「龜速」！在人氣爆煙的西班牙餐廳 Catalunya，我就嘗過以「龜速」炮製的烤乳豬。這家新加坡過江龍，大廚們來自 el Bulli 和米芝蓮餐廳；菜式以傳統為基調，加入創作，當中不乏分子料理，這烤乳豬就用了慢煮方法炮製。

選西班牙 1 個月大的乳豬仔，貪其肥筋臘味不重，只簡單加橄欖油和迷迭香，突出豬味；以 85℃ 慢煮 10 小時，乳豬熟透，但肉質依然滑溜，汁水精華盡在其中。放進焗爐將皮烤脆，原隻以砵板上桌。試過了，你就覺中式烤乳豬給比下去。

原隻烤 10 小時的乳豬，再放進焗爐烤，皮更肉嫩。



集團行政總裁 Alan Downie 來自香港，與位高權重的 CEO Fernando Adria 共事多年；今次來港履新，不僅主理分子料理，但菜式會在傳統基調上玩創新。



Catalunya Hong Kong
 地址：灣仔摩理臣山晏軒樓 32 號地下
 電話：2866 7900
 營業時間：6pm-11 late

info

