

西班牙食潮火熱

名牌黑毛豬腿吸客

西班牙菜食潮愈吹愈烈，由去年開始，本地主打Tapas的西班牙餐廳最少增加了六家，據悉同類食肆陸續登場。究竟這股熱潮有何「味」力？當走到中環新開張的Iberio & Co.，品嚐黑毛豬風乾火腿，佐以Sangria雞尾酒，終於找到了答案。

文：趙志鏞 圖：郭正晴



海鮮拼盤 \$288
配料有蝦、青口及魷魚，飯粒帶有番紅花香氣。

紅酒辣椒炒飯 \$168
蝦肉以葡萄酒紅酒、蒜及辣椒炒香，佐酒一流。



Churros \$58
傳統風味香甜脆軟，蘸72%朱古力醬享用。



Sangria酒味獨特，有逾十款不同風味供選擇。



主廚David Tamlyn曾跟隨英國名廚Marco Pierre White工作，經驗豐富。

Info Iberio & Co.
地址：中環德輔道中18號地下
查詢：2752 8811

裝潢如火車站

· 即切風乾火腿

追溯來源，這股西班牙食潮是由黑毛豬火腿所引發。這種帶有極多香味的風乾火腿，味道較其他地方的品種更勝一籌，亦愈來愈受港人歡迎。隨西班牙美食普及，由去年開始，便有多家「Tapas」店相繼在港開張，供應不同風味的西班牙小食，但無不走上「新派傳統路線」。雖然，供應以黑毛豬火腿入饌，例如上星期才開張的Iberio & Co.，便採用名牌「Pata Negra」的出品，每條豬腿重約四五十磅以上，售價不菲，而且即切即吃，吃後須留神留香。這店除了黑毛豬火腿，還有黑毛豬肉腸、豬腳及豬內臟供應，「佐」一試。

酒店負責人表示，本地「Tapas」店的前鋒，她早在2005年時已經營當地海味味的「Tapas」餐廳，但後來陸續開設多家「Tapas」店，她表示，香港人眾喜愛分享美食，分量輕盈，款式豐富的「Tapas」便適合不過。

新店供應多款西班牙小食，如「Pata Negra」之火腿及解製好仔蛋餅「Bisteña」，更專程從澳洲採辦葡萄酒「食」料，包括當道葡萄酒風味的雞腳、雞蹄、魚、油浸沙甸魚、白葡萄酒等。



餐廳設計參考火車站月台，天花裝上拱形木架及古者時鐘。

海外名店搶灘

去年有兩家主打Tapas的海外名店登陸香港，分別是西班牙的VI Cool及美國的Boqueria，均由米芝蓮星級廚師創辦，各具特色。在3月底，新加坡橫江龍Catalunya將在灣仔開設分店，此店在當地屬高價餐廳，供應精選Tapas及酒品，Catalunya東港開店，將掀起一番飲食名店「大戰」。



Catalunya網頁內可見新加坡總店裝潢華麗，別具氣派。



凍肉拼盤 \$340/\$5360/Cardeno
有齊黑毛豬肉腸、豬腳及豬肉腸，帶有橡果香味。



臘蛋沙律 \$88
除蔬菜外，還有Mancho芝士及油浸沙甸魚，清爽帶鹹香味。



Mancho芝士伴Quince Paste及榛子 \$75
芝士伴以酸甜Quince Paste及香脆榛子。