

What's New

撰文 | 關漢忠 攝影 | 謝致中 美術 | 謝永豪

00000000

新加坡 著名西班牙餐廳抵港

去年新加坡 Fullerton Pavilion 開了一間型格西班牙餐廳 Catalunya。掌廚者是曾在 eBulli 工作十年的西班牙名廚 Alain Devahive Tolosa，名人如摩納哥親王阿爾貝二世也是座上客。

Catalunya 最近登陸灣仔。八千呎，紅色主調，不玩型格，菜式由 Alain 監製，主打加泰隆尼亞菜。

加泰隆尼亞是西班牙東北面的省份，臨海、有山脈，海鮮肉類同樣豐富。飲食文化受鄰近的地中海和北非等地影響，配搭大膽，烹調多元化。

三十多款 Tapas，另有海鮮、肉類和甜品。菜式大膽摩登，松露比堅尼是松露、巴馬火腿三文治；番茄他他，賣相和調味跟牛肉他他相似，卻伴以番茄水打成的氣泡；西班牙小乳豬慢煮再烘烤，皮脆肉嫩，跟傳統用餐碟來切，一劑即開。

一定要喝酒。Cocktail 由得獎調酒師 Dario Nocentini 創作。包括得獎作 Stairway to Heaven。不喝是損失。

Catalunya Hong Kong
地址：灣仔康翠山園對面 32 號愛群商業大廈地下
電話：2866 7900
營業時間：12am-11pm (酒吧營業至 2am)
平均消費：\$300 (午餐)、\$600 (晚餐)



平價的港式酒廊師傅出
法人的香味。

西班牙乳豬 \$825



Iberico 拼盤
每款凍肉 \$130 起



Catalunya 他他 \$100



西班牙式燒牛肋骨
(未定價)

Stairway to Heaven \$160



照例 \$95

Alain Devahive Tolosa
曾在 eBulli 及多間米芝
蓮餐廳掌廚。



掃描
QR code
手機點餐

