

# 加泰隆尼亞經典 名廚炮製正統 Tapas



加泰隆尼亞Coca Bread \$35

西班牙香蒜蒜蓉塗於麵包上，伴風乾火腿吃，是經典小食。



黑毛鱈火腩拼盤

包括風乾四十個月的黑毛鱈火腩、蒜柳及辣肉腸，火腩帶柚果香味。



加泰隆尼亞他他 \$100

將西班牙番茄磨蓉，配上茄汁料理製成的番茄泡，茄味香濃。



西班牙乳酪 \$825

塞哥維亞風乳酪，皮脆分子料理製成的番茄泡肉軟，是總店鎮店菜式。



西班牙傳統煎餅Tortija \$70

麵包以雲呢呢味鮮奶塗過，煎香後配黑糖醬糕品嘗。

**被**譽為全球最佳餐廳的el Bulli，其名廚Ferran Adria上星期來港出席蘇富比拍賣會，並到訪灣仔一家新開的西班牙餐廳Catalunya。原來新店主理人正是Ferran的徒弟Alain，這高徒擅長炮製西班牙加泰隆尼亞地區Tapas，由他掌舵的總店享譽新加坡，今番來港大展拳腳，勢將掀起Tapas新食潮！

文：趙志強 圖：陳繼剛、褚樂琪

## ● 平民美饌 烤肉腩卷

新加坡灣仔的西班牙餐廳Catalunya，是新加坡首間，主打西班牙加泰隆尼亞地區Tapas。名廚Alain Devahine Toloisa於去年獲任職十年之久，跟隨了師傅，上承Ferran Adria的師傅，曾於el Bulli的聖佩雷Mataró家鄉出道的蘇富比拍賣會，顯道光臨此店，探尋背後。

Alain表示，西班牙菜的Tapas，以加泰隆尼亞為最特別，因為當地由中世紀開始，已被誉为美食之都，受到當地鄰近的法國、地中海沿岸，甚至阿拉伯地區影響，可謂集各家所長。餐廳主理人打傳統風味的Tapas，例如加泰隆尼亞的地道麵包Coca，直接在包面塗上番茄蓉，配芝士或火腿等享用。

另一道豬肉腩卷andouillo，是拜禮物日的必食菜式，當地人把吃剩的內餡，再包上麵粉粉製，是著名平民美食。其他加泰隆尼亞的，有西班牙炸蝦Bambas、鱈魚炸律Españada、松露比呢尼、加泰隆尼亞焗牛柳等。

## ● 饜胃番茄他他

擅長分子料理的Alain，偶爾在Tapas加入高級元素，例如加泰隆尼亞他他，便是將西班牙番茄磨蓉，配上分子料理製成的番茄汁泡，番茄味濃郁，令人吃出驚喜。除了招牌西班牙乳酪及傳統煎餅Tortija，黑毛鱈也是必試的，當中傳統Sangria用上西班牙名廠Ricard Saborido基酒及西班牙Penedres紅酒調成，風味香醇平衡，無得恰到好處。佐Tapas一流，歡迎大家，新店仍在試業階段，4月15日二公間招待客人，歡迎訂座，暫時只收晚市，預計5月份正式開業。



主理人Alain Devahine Toloisa負責繼el Bulli十年之久，現時穿梭新加坡及香港兩地，掌管餐廳事務。



烤肉腩卷Canelon 售價待定  
Canelon即「肉飽卷」，肉汁豐腴，是折禮物日的節慶菜式。

高級西班牙薯餅Bambas \$35  
將薯蓉包裹豬、牛肉、鹹上麵包炸片，伴辣椒醬及蒜味蛋黃醬品嘗。

## Info Catalunya

地址：灣仔摩利臣山  
愛群道32號地下

查詢：2866 7900



● 新店以木色及鮮紅色為主調，裝潢別致。