## 西班牙奄列 $85

只用上雞蛋、薯仔等平凡的食材，打成蓉再加入炒香洋蔥，淋上蛋黃醬，即成為美味又充滿家鄉風味的tortilla！

## 芝士鮮莓果醬布甸 $70
## Torrija西班牙傳統甜品 $70

想試新派口味，可品嘗在布甸淋上鮮莓果醬及芝士的甜品；個人推介傳統Torrija，將麵包浸泡在雲呢拿汁十二小時後再煎，伴以焦糖雪糕，香甜幼滑。

## 西班牙乳豬 $825

原隻乳豬慢煮十小時，再放入焗爐焗，外皮香口，肉質依然juicy，盡考功夫。

## 番茄Coca $35
## 伊比利亞切肉拼盤 $130起（每款）

西班牙Coca比一般麵包脆口，卻不會硬邦邦，將切開番茄輕輕擦過下，抹加上橄欖油。切肉拼盤有多款Iberico火腿及香腸選擇，味道甘香，可作前菜或佐酒小吃。

乳豬上桌後，會以餐碟作刀切開，食法既傳統又有趣。

## 名牌效應

在西班牙著名的米芝蓮三星餐廳「El Bulli」任職逾十年，名廚Ferran Adria的高徒Alain繼去年於新加坡開店後再下一城，以西班牙東北部自治地區「Catalunya」命名，剛剛在香港開設分店，從此不必專程飛往當地品嘗地道名菜。

以為菜式都是大玩分子把戲？因Catalunya的獨特地理位置，與法國、地中海沿岸相連接，加上曾受古羅馬及阿拉伯文化影響，不難發現帶有歐洲色彩的烤肉、龍蝦paella、擁有於「拆爐物日」才吃的傳統肉腸批，而且份量都頗豐富，方便一大班朋友分享。除了傳統的原隻烤乳豬、奄列，更引入特別脆口的Coca麵包，簡單以番茄「摔」幾下，即成為家常小吃。

總廚Alain曾於名店「El Bulli」任職十年，是名廚Ferran Adria的高徒。

**Stairways to Heaven $100**
被評為「西班牙年度最優秀雞尾酒」，以芫荽、蛋白、芹菜、青檸汁、辣酒等打成，同樣成分以乾冰貝上，視覺嗅覺同樣滿足。

## Catalunya他他 $100

乍眼以為是肉碎，其實是以荷蘭出產肥大的蕃茄剁成蓉，再加入芥辣、洋蔥及紅椒粉等調味，最後伴以蕃茄泡沫，鮮味十足！

**Catalunya**
電話：2866 7900
地址：灣仔愛群道32號愛群商業大廈地下