


如果想學西班牙文，一定要來主打加泰隆尼亞菜式的Catalunya。因為由廚師到廳面，大多是西班牙人。eBulli掌舵人Ferran Adrià得力助手、行政總監Alain（左）食新加坡、香港兩地走，香港的廚房，就文由他的好拍檔Rafael Gálvez掌。

西班牙菜

爭霸戰...



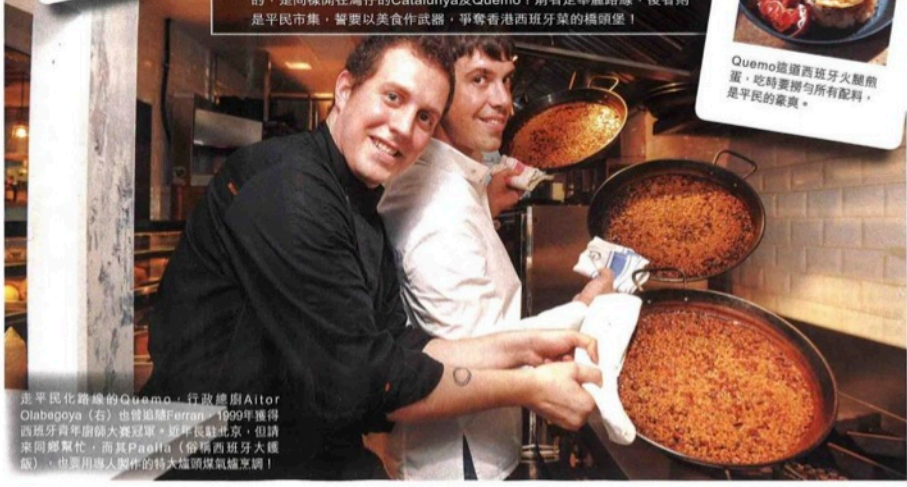
四十個月的iberico黑靴火腿(前)，盡顯Catalunya的質素。

據非正式統計，2012年香港的新西班牙餐廳，最少有十間！不少更有米其林星級名廚坐鎮，讓本地的西班牙食壇，星光熠熠。今年的星光，更耀眼。

相對於去年的新店，不是主打小巧玲瓏的tapa小吃，就是受eBulli影響甚深的分子料理，今年的，可說是充滿大將之風，其中最來勢洶洶的，是同樣開在灣仔的Catalunya及Quemo！前者走華麗路線，後者則是平民市集，誓要以美食作武器，爭奪香港西班牙菜的橋頭堡！



Quemo這道西班牙火腿煎飯，吃時要拌勻所有配料，是平民的家裏。



走平民化路線的Quemo，行政總監Alain Olabegoyia（右）也曾追隨Ferran，1999年獲得西班牙青年廚師大賽冠軍。近年長駐北京，但請來同鄉幫忙，而其Paella（俗稱西班牙火腿飯），也要用真人製作的特大爐頭煤氣爐烹調！