

**TUESDAY**  
**日全食**  
TIME TO EAT

燒肉船隻Canelon \$110  
■ Canelon即肉船隻，一切開即流出豐腴肉汁，味道濃郁。



Alain Devahive Tolosa

西班牙菜有多火紅？繼上年Tapas Bar連環掃蕩本地飲食界，今年再有兩大名廚主理的西班牙菜登場，就知道在香港有價有市。無獨有偶，兩家餐廳都開在灣仔，企圖令灣仔變成西班牙菜小天地！  
文：小明 圖：陳鑑剛、褚樂琪



名廚過江給力

# 火熱西班牙食潮

## 直送巴塞隆拿食材

同樣由名廚主理的，還有巴塞隆拿El Quim de la Boqueria，掌廚人為Quim Marquez。首次在香港開店，餐廳改名為Quemo，西班牙文有燃燒之意，似乎非要把西班牙菜弄得熱熱鬧鬧不可，難怪招牌菜像西班牙海鮮飯、烤羊排肉、意大利鱈魚雲吞等等，都適合一大班人享用，而且食材均来自巴塞隆拿著名的食品市場Boqueria，讓大家可以吃到最原汁原味的西班牙菜式。

■ Quemo香米布甸 \$65



■ 鱈魚雲吞 \$68



■ Quim煎蛋 \$138



■ 地中海特色海鮮飯 \$368

SAVE Quemo

地址：灣仔皇后大道東202號  
QRE Plaza 5樓  
查詢：2836 0699



■ 加泰隆尼亞Coca Bread \$35  
■ 吉連呀番茄薯仔風乾火腿及麵包同吃，真經典。

## 獅城名店抵港

西班牙餐廳Catalunya去年八月在新加坡Fullerton Pavillion一開業即火紅走紅，只因掌廚者是曾在全世界最佳餐廳eBulli工作十年，又曾於eBullitaller工作室研發創新烹任技術的名廚Alain Devahive Tolosa。最近餐廳登陸灣仔，再次掀起話題，加上二十人專業烹任團隊，不少成員曾效力西班牙多米家米芝蓮三星食府，如El Celler de Can Roca、Mugaritz、Arzak及Restaurante Martin Berasategui，確實萬眾期待。

別以為Alain出身eBulli，就期待有為數不少的分子料理，查實三十多款Tapas多以加泰隆尼亞傳統菜式為主，好像烤肉餡卷Canelon，是聖誕Boxing Day必食菜式，以肉做餡，再包上麵粉烤製。又如地爐麵包Coca Bread，把番薯薯泥在麵包上，再配風乾火腿；還有西班牙乳豬，慢煮後再烤上皮肉肉嫩，選取足磅就可用餐碟來切開等，都充份表現出加泰隆尼亞菜的大膽配搭及多元化的烹調手法。

店子現正試業階段，暫時只做晚市，五月才正式開業，要朝聖記得質柔嫩得可用碟切開。

西班牙乳豬 \$825

■ 葛哥維亞風味乳豬，皮脆且肉質柔嫩得可用碟切開。

SAVE Catalunya Hong Kong

地址：灣仔經理臣山麥嘉遜32號  
雲群商業大廈地下  
查詢：2866 7900



加泰隆尼亞他他 \$100

■ 將西班牙番茄磨蓉，配以茄汁泡泡，茄味香濃。



松露比堅尼 \$115

■ 三文治以Iberian Ham配水牛芝士、松露，口感豐富。



西班牙傳統甜品 Torrijas \$70

■ 麵包以雲呢啡鮮奶浸後煎香，再配上黑糖雪糕。