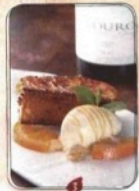


# elBulli精英 星洲過江賣 Tapas

文 / Anjo 攝 / Ferry

這幾年，歐洲的米芝蓮星級名廚陸續來港發展，尤其西班牙菜，熱潮由上年延續到今年，西班牙餐廳亦開個不停，最近加入的，是來自新加坡的 Catalunya。由行政廚師、調酒師到經理，全都是星級人馬，食當地菜，以店名加泰羅尼亞的飲食文化為大旗幟。吃著星級大廚炮製的傳統 Tapas，再斟杯得興燒尾酒，享受之極。



米芝蓮大廚，大家見過的不少，但一間店由上至下都是星級人馬的餐廳，則實是少見。先頭旗幟行政總監 Alan Davalhue Tolosa，生於加泰羅尼亞的他，幼年受母親影響而愛上廚師，長大後曾在西班牙及法國的米芝蓮餐廳工作，並於三星名店 elBulli 工作 10 年，師承名廚 Ferran Adria，實力毋庸置疑。至於集團總經理 Poi Pareto 同樣曾任 elBulli 工作 12 年，經驗豐富，並於調酒師 Dario Nocentini 亦曾在世界各地的國際酒賽大會中獲得獎項。

## 飲料從 Tapas

餐廳以 Tapas 作主打，食物以包食法國、地中海等特色的加泰羅尼亞風格為主，盡量用料，如雞腳、蝦米等均由西班牙入口，務求以最上乘食材做出傳統 Tapas，像常見的小心西班牙炸雞，雞架用鹽蓉包裹烤內，牛內做成薯丸，再沾上麵包糠炸製，加上特包蛋黃型的蒜蓉和

蒜味蛋黃，入口卜卜脆，十分滋味；豬骨熬人煙的松露比尼則於 20 世紀初已經出眾，用上西班牙 Iberian Ham 加上牛芝士和松露製成，入口香滑濃郁，家鄉之味有幾魚沙律，就是用鱈魚皮、鮭魚和傳統 Pi-pi 醬汁製成，是地道的加泰羅尼亞美食。

## 碟切乳豬再熱騰

講到生煎，不得不提西班牙乳豬，這方點於當地入口的 3kg 重的豬仔，用上香茅燻燻 10 小時，之後再以 200 度燻 40 分鐘，上粉前再裹上蛋粉，豬皮型的乳豬脆在厚粉紙上，酥落相當美味。愛豬又依此傳統再將豬蹄切好，有時更會將豬蹄埋在地下燻燻熱氣散，未夠飽的，可再夾一個地中海式煎雞飯，用上級西班牙 Bomba 米加龍蝦煮成的飯，吸吮蒜蓉香，配一杯充滿特色的得興燒尾酒就更盡興。

## 西班牙炸豬蹄

595  
這道菜於 Barcelona 著名 Cova Foments 的小店，是口響譽的拿豬蹄炸 7 年，再沾上麵包糠炸熟，吃時配蒜蓉醬香可以味更美味，超解膩。



## 經典肉豬沙律

\$110  
地道的加泰羅尼亞沙律，以熟豬、洋葱和檸檬配上新鮮 Pi-pi 醬汁夾死，讚美開胃。

## 2 香煎豬骨

\$100  
香煎豬骨配他地，再加上以香蒜汁製成的蒜泥，配麵粉碎炸，味更鮮甜。

## 3 炸鱈魚

\$70  
選了 12 小時燻香豬的豬骨，吸吮蒜蓉，再沾上自製的粉漿炸開，脆上加脆。

## 4 豬蹄飯

\$480  
豬蹄以洋蔥油炒至半熟，西班牙 Bomba 米加入龍蝦燻煮 10、17 分鐘，期間不能攪拌，最後加上龍蝦便可上桌，正宗的地中海口味。

## 5 西班牙乳豬

\$825  
3kg 重乳豬仔，用上級鹽皮和香蒜燻燻 10 小時，再以 200 度的 40 分鐘，上地再將乳豬正煎，即時將骨香用這碎或人再碎切開，每半隻再將豬蹄在地上，製造熟豬蹄飯。

## 6 (前) Flamenca Martini

\$160  
(後) Shinyway To Heaven \$160  
酒者以這酒，香醇淨白由熟肉燒燻，然後美蘭和 Behavers 伏特加調成，夾美豆熱帶風情。後者用上瓦芝、藍帽拿騷、牙基和 Islander Superior 蘇打調成，是 Islander Superior Legacy 2012 的西班牙年佳釀酒再獲風采。

## 7 松露比尼尼

\$115  
西班牙 Iberian Ham，牛牛芝士和松露製成的三文治，配蒜蓉的麵包，高貴油滑。



行政總監 Alan Davalhue Tolosa 曾於 elBulli 工作 10 年，經驗豐富。

## Shop Info

**Catalunya Hong Kong**  
地址：皇后大道中 15 號  
晏諾利廣場大廈地下  
電話：2866 7900  
(4 月 15 日後試業只換晚飯，午市日子待定)



西班牙入口的豬蹄加上本地檸檬，營造出輕鬆異業的用餐環境。



## HomeLife 廚櫃

食材齊齊排列，廚家所喜地隨時隨地。



3,000 平方米的酒吧區，高樓外座，氣派一流。

商業區佔地 5,000 平方呎，中央的巨型吊燈，是亮點所在。