



■接近3,000方呎的酒吧及酒廊之內，巨大的長吧檯，木材及皮具的設計，讓人感覺既高雅又時尚。



■巨大的天吊燈及來自巴塞隆納的手工藝檯，全都反映了當地的感嘆色彩；偌大的空間讓人恍如置身於城堡中的花園，既神秘又優雅。

星級餐廳

撰文：林依純
joycelin@hkmg.com

加泰羅尼亞 (Catalunya) 是西班牙的自治區之一，下轄巴塞隆納省、萊里達省、赫羅納省和塔拉戈納省等四省，首府為巴塞隆納。有指Catalunya是「京城城市」因而得名，由中世紀開始，加泰羅尼亞已是歐洲享負盛名的美食之都，菜肴著草於毗鄰法國、地中海沿岸，以至古羅馬及阿拉伯廚藝文化精髓。

最近這座Catalunya「城堡」移動來港，旋即掀起一陣西班牙風暴，食物像被下了魔法般，俘虜了港人的味蕾。



Roasted Suckling Pig with Lemon Puree

經過約3kg重的西班牙乳豬，將香茅的香味燻入豬皮約十小時，再以200度焗至皮脆肉嫩，再以精心處理的檸檬汁與肉內滋養的骨膏混合成滑膩配搭檸檬自帶帶來陣陣清香，中和肉膩的感覺。

加泰羅尼亞風味之風暴



Traditional Cod "Esqueixada"

由鱈魚乾、薯絲、洋蔥、橄欖及西班牙傳統醬汁pi-pil炮製而成的地道沙律，是西班牙人由來已久的家常菜，Esqueixada取即將鮮鱈魚切成小塊，鮮味可口令人胃口大開。



Chocolate Textures

在朱古力層內加入細紅花及熱情果果汁，讓醇甜滋味在口內交融，令無懼甜膩家上甜美句號。



Truffle Bikini

材料包括與意大利馳名Parma Ham同級的西班牙火腿Iberian Ham，配以水芝士、松露，香口滋味於味蕾開播，讓人大大為滿足。



Meat & Potato Bombs

大廚以薯蓉包裹豬柳，牛肉或肉丸，加上脆包餅，然後酥炸；食時配以辣醬及蒜味蛋黃醬，滋味萬分。



Torrija

將麵包泡油在當吧咖啡中的約二十小時，以明火再煎香，香醇滋味更添香，伴以自家製無味糖漿最為可口。

西班牙美食一向享譽全球，位於灣仔摩利臣山接近8,000方呎的Catalunya餐廳，門口寬敞的樓梯的邊一隅，猶如遠世獨立的城市，南大門，巨大的天花吊燈及來自巴塞隆納的手工藝檯，反映了當地的裝潢色彩，偌大的空間讓人恍如置身於城堡中的花園，既神秘又優雅，不過這裏並不是莊嚴、高不可攀的古典建築，反而是揉合現代特色，以西班牙風味小館為主的時尚餐廳，用氣派氣煞開歡迎。

Catalunya由多位西班牙大廚致力，如曾效力西班牙皇家足球隊三屆星廚，包括ellulli、El Celler de Can Roca、Mugaritz Arzak 及 Restaurant El Martin Besastegui，高峯的集團行政總裁Alan Devahive Tolosa 是生於巴塞隆納的名廚，坐鎮三級星食府elBulli餐廳十年，隨著去年首間Catalunya於新加坡開幕，其名氣已擴展至亞洲，最近他在香港開設了這間姊妹店，更成為了食界界的焦點。

主菜方向不得不提原隻「西班牙乳豬」(Cochinillo Segoviano Style)，以塞哥維亞風味炮製，大廚選用的3kg重的西班牙乳豬，將香茅放在乳豬內燻約十小時，之後以200度焗燻40分鐘，令乳豬達到皮脆肉嫩，骨肉分離的效果，而整隻乳豬會橫躺在巨型焗板上送上，令人震撼，店方為了突出乳豬的爽脆，更會依傳統用瓷碟將豬切開，不須使用刀子已輕易將乳豬切件，不過大家若不想自替整隻乳豬個個所帶來的震撼，則建議吃已切件的Roasted Suckling Pig with Lemon Puree，能吃到美味乳豬的同時，配以檸檬醬更帶來陣陣清香，中和肉膩的感覺。

來到西班牙餐廳，一應俱全甜品Toriija是必不可少，大廚將麵包泡油在當吧咖啡中的約二十小時，以明火再煎香，香醇滋味更添香，伴以自家製無味糖漿最為可口，還有Chocolate Textures，透過失去甜質體為正口嗜糖，從朱古力層內加入細紅花及熱情果果汁，讓醇甜滋味在口內交融，令無懼甜膩家上甜美句號。

年度最佳雞尾酒
Superior Legacy 2012]中，展現而出：「為西班牙年度最佳雞尾酒」，其成分包括萊茅、雲呢拿糖漿、蛋白、芥菜、青檸汁、菠蘿糖及Bacardi Superior烈酒。

值得推介的還有Flamenco Martiní，是綜合性感、熱情與亞洲風味之選，材料包括青、青檸汁、自家製肉桂糖漿、薑、熱情果醬及Bevedere伏特加酒，味道香醇可口，另外，「Pasian's Favourite」以金桔、迷迭香、Luzardo櫻桃酒、青檸汁、西柚汁、蜜糖及Mare酒調製而成，是巴塞隆納最受歡迎的雞尾酒之一。

Stairway to Heaven
繼續源自七十年代殿堂搖滾樂隊Led Zepplin名曲Stairway to Heaven，成分包括萊茅、雲呢拿糖漿、蛋白、芥菜、青檸汁、菠蘿糖及Bacardi Superior烈酒。

