

Review
 環境氣氛: ★★★★★
 (以5★為滿分)
 好味指數: ★★★★★
 必試推介: 西班牙乳豬、龍蝦飯、
 西班牙炸啤酒
 人均消費: \$600

由上年開始，西班牙飲食浪潮席捲香港，不僅有星級米芝蓮大廚來港，西班牙餐廳也愈來愈多。新加坡的Catalunya 以加泰羅尼亞菜式作主打，首次在香港開分店，幕後團隊都是星級之選，吃着傳統的西班牙燒乳豬，再加上即興表演擲碟的傳統，真係落地開花，富貴榮華。

撰文:林佩珊 攝影:鄧凱敏

星級過江龍 切燒豬擲碟贈興

■佔地5,000呎的用餐廳，用上西班牙入口的地磚，中央的巨型吊燈，是全家焦點所在。



■行政總監 Alan Devahrio Tolosa 曾於 elBulli 任職逾10年。



西班牙乳豬 \$265
 3kg 重的豬仔，塗橄欖油和香茅燻風焗10小時，再以200℃烘約40分鐘，上脆皮再烤脆外殼。吃時總會用瓷碟幫客人切開，皮肉同食。



華麗 Fine Dining

之前大熱的西班牙餐廳，多集中於加泰的 Tapas Bar，客人更往往才到燒豬，不過 Catalunya 就開明地，單是佔地5,000呎的用餐廳，以靚紅作主色，強調西班牙熱鬧開朗的度假風情。用上西班牙運來的地磚和龍蝦等，中央懸吊的巨型吊燈是焦點所在；另一邊則以木架作分隔，放蕩不同食材和花卉，再加工本地葡萄酒，用餐自然輕鬆自在，吃罷後可轉到3,000呎酒吧位，繼續聊天，寫意不盡。

慢焗燒豬仔

餐廳菜式以加法國、地中海等特色的加泰羅尼亞風格為主，較為傳統。正宗的西班牙豬仔，豬皮的結實比笨尼和笨基的豬皮沙律，統統都可作為開胃菜。湯則主要，首飾西班牙乳豬，由當地豬人3kg 重左右的好仔，先焗至半熟後再焗，焗約10小時後，以200℃再焗40分鐘，上脆皮再烤脆皮，全隻連上給本身已夠瘦，好食在焗，肉會用瓷碟將肉切開，骨派而後而斷，分好後會將瓷碟藏在地下，營造燦爛而熱鬧的氣氛。

星光熠熠龍蝦房

除此之外，餐廳的魚類行政總監 Alan Devahrio Tolosa 來頭也不小。他曾於三星餐廳 elBulli 工作超過10年，再加上不停鑽研烹調技巧，實力自然不容小覷。早前就離 elBulli 的 Ferran Adrià 也特地來港參與開幕派對，證明二人交情非淺。至於餐廳經理人 Pol Pirella 也於 elBulli 工作12年，與廚師 David Nunez 則曾於多個酒樓比賽獲獎。

龍蝦飯 \$430

用炒過洋葱的油將龍蝦炒至半熟燴乾，然後將西班牙 Bomba 米倒入，再加入龍蝦燻風焗16-17分鐘，最後放上龍蝦，是正宗地中海口味。



Torija \$70
 焗了12小時當吃拿的麵包加上自製的熱薑蛋糕，甜中帶香。



西班牙炸啤酒 \$95

以薯仔包薯粉和牛肉，再沾上麵包粉來炸，吃時再配以辣蝦醬和蒜味蛋黃醬，是源於 Barcelona 酒吧 Cova Fumada 的傳統小吃。



經典鱈魚沙律 \$110

以鱈魚粒、洋葱和橄欖油以傳統 Pa-Pa 醬汁夾夾，是地區的加泰羅尼亞沙律，簡單又爽滑。



松露藍尼 \$115

20世紀起源於巴塞隆納的 Cafe Bar，由西班牙黑毛豬火腿、牛芝士和松露做成的三文治，外脆內軟。



香腸他他 \$100

不是牛肉而是用香腸做成的他他，再加上以新鮮番茄汁製成的茄泥，鮮甜而沒有草香味。



(新) Flamenco Martini (舊) Stairway to Heaven 各 \$160

前者以薑白、青檸汁及自製肉桂糖漿，熱度甚高；Belvedere 伏特加調成，充滿烈熱帶風情。後者用上萊諾，龍蝦拿糖漿、芹菜和蒜苗，是 Bacardi Superior Legacy 2012 的西班牙年度最優秀雞尾酒。