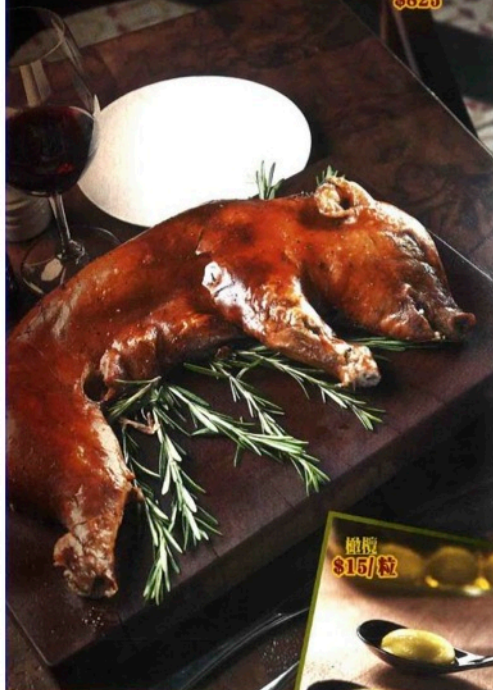


香茅爆乳豬(全隻)
\$825



龍蝦
\$15/粒

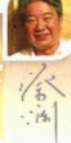


牛扒
\$445

SANGRIA
\$70



hotpot



CATALUNYA

飲食界最新話題，應該集中在CATALUNYA這家西班牙餐廳。來頭不小，由FERRAN ADRIA扶持，帶著他的得意門生ALAIN TOLOSA來港宣傳，等於是自己開的一樣。

地方雖在摩理臣山愛群道，不經常去那區的人怎麼講都記不清在什麼地方，反正餐廳不是靠過路客的，如何偏僻都不要緊，地方反而可以更大了，有八千多呎。

裝修得貴貴噏噏，店方很有把握地想將餐廳營造成城市中的IN PLACE熱門地點，美男美女集中地。

不，不，不，經營者並不傻，不會賣那種只是新奇，但不好吃的份子料理，他們很巧妙地新舊融合在一起。

酒水是當今餐廳最重要的收入，他們獨創「天堂階梯STAIRWAY TO HEAVEN」，每杯一百六十，材料有芝麻葉、蛋白、雲尼拿、鳳梨蓉、檸檬、西芹等等，加上蘇酒，好喝嗎？一點也不好喝，我是一個守舊的人，要了一杯叫「老派的情聖OLD FASHION LOVER BOY」，一樣怪，一樣難喝，還是叫他們的SANGRIA較妥當。

各種各樣新奇的小吃TAPAS，也是怪，份量極小，像烤乳豬是兩片小肉，其他做成三文治形的，味道沒什麼特別，我們人多，一道道試，幾乎叫齊了，也無驚喜，英文有句話，叫NOTHING TO WRITE HOME ABOUT。

但是，如你不想亂叫，要他們的香茅爆乳豬好了，和小食的吃法完全不一樣，是古派的整隻烤出來，上桌時還由侍者親自表演，用碟子邊緣把整隻乳豬割開，分給兩人吃之後，把碟子砰的一聲摔在地上打破，依足西班牙吃乳豬傳統，你不得不折服這種表演手法。

味道呢？好吃極了。

不吃豬，來塊牛扒好了，份量極大，又有許多不同的配菜，比起在美國牛扒名店吃有趣得多，肉質同樣柔軟。

不喜份子料理，也不妨叫些來下酒，像他們的龍蝦，以科學方法處理，一粒粒，口感似啫喱，但還是龍蝦味，還是吃得過的。



CATALUNYA



地址：灣仔愛群道三十二號
電話：2666 7900

「CATALUNYA」菜式新舊融合，味道不錯。