text:ingo photo:yan design:wai

主題美食 主題美食每期將以四至六版篇幅的專題形式，配以不時不食的精神，每週為你細心打造熱門潮流美食美味專題故事。

西，是西班牙；甲，即甲級，最優質的意思；菜就是菜。最近這兩年，一家又一家西班牙菜館像玩接龍先後開幕，Boqueria、BCN、View 62、22 Ships、Vi Cool……，一個又一個新名字，共通點是全部都很受歡迎，代表西班牙菜熱潮席捲香港，最新名字有兩個，分別是Catalunya及QUEMO。

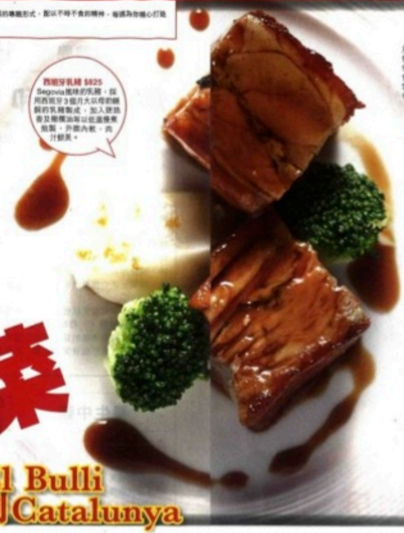
西甲菜

由El Bulli到Catalunya

西班牙式炸薯球 $95
這道小食源自「小巴塞隆拿」Barceloneta一家著名酒吧Cova Fumada，以薯蓉包裹豬肉、牛肉製成丸，加上麵包糠酥炸，食時配以辣醬及蒜味蛋黃醬，開胃惹味。

龍蝦飯 $480
正宗的地中海龍蝦飯，飯裡面加入了鱆魚粒、番茄醬及西芹粒，並用上龍蝦汁來煮製，每粒飯都有龍蝦精華，口感豐富兼細膩。

Torrija $70
西班牙傳統甜品，將麵包浸泡在忌廉牛奶中約十二小時後，以明火再煎，伴以焦糖味雪糕上檯。



西班牙乳豬 $825
Segovia風味的乳豬，採用西班牙3個月大以母奶餵飼的乳豬製成，加入迷迭香及橄欖油等以低溫慢煮焗製，外脆內軟，肉汁鮮美。

用餐區的矚目焦點為一個木製的巨大烤乳豬工作台，作為餐廳鎮店美食之一的塞哥維亞風味乳豬，便是在這裡進行切件奉客。

用餐區內最讓人注目的設計，首推那些以黃銅和玻璃製成巨大無限的吊燈，設計靈感源自巴塞隆拿Palau della Musica音樂廳的彩繪玻璃天花。

能容納40位賓客的雞尾酒廊，設有一個以設計的長木吧檯及樂隊表演位，讓賓客猶如置身於巴塞隆拿的同時享受雞尾酒，如在Las Ramblas大道的酒吧一樣。

Chocolate Textures $95
新口感朱古力，Catalunya正宗口味，加入了藏紅花及熱情果的朱古力，口感創新，即能令整個感覺，帶上甜美回味。

Stairways to Heaven $160
靈感源自搖滾樂隊Led Zeppelin名曲《Stairway to Heaven》，被評為「西班牙年度最優秀雞尾酒」，成分包括芫荽、雲呢拿糖漿、蛋白、芹菜、青檸汁、菠蘿葉及Bacardi Superior rum酒。

大名鼎鼎的El Bulli，曾五度獲英國權威飲食雜誌《Restaurant》評為全球最佳餐廳，主掌這一席難求超神級食店的廚神Ferran Adria有眾多得意門生，其中一位Alain Devahive Tolosa，在El Bulli磨刀十年後，最近來了香港出任Catalunya Hong Kong的行政總廚。

粒粒皆星

Catalunya並非新名字，早在去年已落戶新加坡，旋即成為當地最人氣西班牙食府，今年乘著強勢來到香港。負責打造這香港店的幕後人物粒粒皆星，除Chef Alain外，總經理Pol Perello也有十多年在El Bulli負責前線工作，這兩位靈魂人物率領的烹飪團隊，亦分別在多家米芝蓮星級食府效力過，例如El Celler de Can Roca、Mugaritz、Arzak及Restaurante Martin Berasategui等。早前試業期間舉行的開場私人晚宴，就連廚神Ferran Adria都親自現身支持，由此可以想像Catalunya Hong Kong有多矚目。

如此星級餐廳都必定有靚環境，負責餐廳裝潢的，跟新加坡Catalunya一樣由紐約著名室內設計公司AvroKo操刀，其設計意念是要把食客帶到加泰隆尼亞首府巴塞隆拿的場景，讓他們沐浴於融合傳統鄉土風情與現代古典主義的氛圍之中，選用素材感性與樸實兼備，特別選用來自巴塞隆拿的手造瓷磚打造出富有西班牙色彩的室內環境，餐廳總面積達到八千平方呎，分別由一個露天咖啡座、兩個主要的用餐區、一個私人貴賓室及一個雞尾酒廊組成，各個空間相互連繫，卻同時自成一國各自各精采。

多元菜式

這裡的菜式風格，由餐廳名字Catalunya已可見端倪。

為現今的西班牙菜追源溯本，其實是源自Catalunya（加泰隆尼亞）的飲食文化。由中世紀開始，西班牙加泰隆尼亞已是歐洲享負盛名的美食之都，菜餚薈萃了毗鄰的法國、地中海沿岸，以至古羅馬及阿拉伯的廚藝文化精髓。歷年來受西班牙多元飲食文化薰陶，加上當地豐富之優質食材，令西班牙的創意佳餚一直源源不絕，也造就了西班牙的美食，享譽全球。

餐廳供應的菜式包羅傳統加泰隆尼亞以至現代特色美食，當中包括新加坡姊妹店的多道鎮店名菜，如外層鬆脆但內裡香軟的塞哥維亞（Segovia）風味乳豬、加泰隆尼亞番茄他他、龍蝦飯、西班牙式炸薯球及地中海赤蝦等。而傳統菜色如加泰隆尼亞美饌則以鱈魚沙律最為經典，而加入了大廚無限創意的西班牙奄列，及以西班牙火腿、水牛芝士及松露製成的松露比堅尼，皆是現今西班牙小吃中非常流行的美食。

多款特色甜品亦同時間展現了當代西班牙飲食文化的澎湃創意，如經典的西班牙Torrija麵包布甸，另外也不能錯過得獎調酒師Dario Nocentini以創新技法泡製的各式雞尾酒。

Catalunya
地址：灣仔摩理臣山愛群道32號愛群商業大廈地下
電話：2866 7900

美食讚與彈

讚
- 頂級廚藝刺激味蕾。
- 環境充滿西班牙風味。

彈
- 招牌菜式訂價不算便宜。