

# 西班牙創意延續

「一餐頂上調配特多人  
每人一廿西菜每份僅二十。」

二零一一年，以廚師身份被《Time》選為一百位最具影響力人士之一的Ferrán Adrià，宣佈將寶貴全球最佳餐廳榮譽的 el Bulli 結束。一個結束只是一個開始的起步，el Bulli 的結束，同時造就了 Ferrán Adrià 的後子後孫向外開拓的機會，將西班牙飲食文化推及世界各地，剛進駐香港的 Catalunya 便是其一。

by Kai Ng

## 名廚新傑作

Catalunya 集團行政總監 Alain Devathive Tolosa 於 el Bulli 任職逾十年，今次帶同其愛妻 Rafael Gil 到港，繼去年於新加坡開立 Catalunya 之後，第二站直落香港開張分店，坐落於灣仔一隅的 Catalunya，外觀看起來重門深鎖，最熱情率性的西班牙文化形像有異，推門進內方知彼外表騙了，一室深紅已盡西班牙的代表顏色，加上大量商業用品裝飾，就好像將加泰羅尼亞市商業建築來，熱鬧氣氛深透每個角落。

photos by Luk Cheung



加泰羅尼亞燒鴨 \$100  
雙層燒鴨，先烤鴨三次，分層油煎  
六分，口邊塞牛肉粒和蝦仁，豬  
腳醬沾水吃，味道鮮甜鹹。

西班牙炸薯餅 \$95  
以豬、牛肉及山椒醬上碟  
炸薯餅，收時配以蒜味及  
青蔥及碎檸檬，增添之上。



豬羊頭 \$495  
慢火煎香蒜味，只出半隻肉香，  
肉質軟嫩多汁。



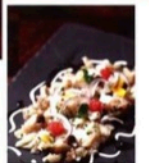
西菜五福五福 \$825  
凡食只食上碟  
凡食，吃盡美  
十餘種，再吃二十分鐘  
返到飽。



龍蝦 \$480  
龍蝦完全包燒  
龍蝦上碟，  
龍蝦又硬動，  
吃時令人  
停不了口。



更多  
西菜推介  
catalunya.com.hk  
Tel: 2866 7900



經典豬羊頭 \$110  
煎透的豬羊頭，煙燻醬油，  
蒜茸，洋葱，鹹香不膩，非常解膩。

## 美味、香滑

Catalunya 並非一般西班牙餐廳，菜式更加參雜尼亞特色，加泰羅尼亞為西班牙飲食之一，餐法法國、地中海，以菜式華麗及對佐料的廚藝文化精製，經典鮭魚沙律正是地區的代表作，將鹽漬的鮭魚沖洗淨，擦乾鹽漬，香滑、洋蔥、鹹香不膩，非常健康，是西班牙人的家常菜，最暢銷是地中海菜的代表，將幾粒史露，即佛家香濃的海鮮味，即此香正來自以大薑及蒜海鮮煮成的上湯，隻大菓至上湯完全能吸收，鹹淡有加淨油，口感依然香滑，鮮香有餘而毫不膩口，再加上鮮甜薯仔的脆甜，雖說是二人分量，一個人卻能夠輕鬆KO。名廚主理海鮮有一半之妙，肉類的菜式同樣手到拿來，一區將半與配會慢煮的豬法，將以薯仔作調味，半鹹不膩，不用費勁已能將半與切開。

食物固然重要，來自西班牙的型男廚師團隊也是餐廳的亮點。半開放式廚房設計於地庫，就在住家閣的必經之路，要一睹這位西班牙名廚型男人的下廚，這不是一睹不可及。

COMES

## Catalunya

地址：灣仔摩理山安祥道  
32號宏利商業大廈地下  
電話：2866 7900

## 追跡名廚去向

Chef Ferrán Adrià 的 Avant-garde Cuisine (前衛美食)，即是大眾口中的分子料理，對烹飪帶來一大衝擊，成為餐飲新潮流。名廚 Ferrán Adrià 位於西班牙的 el Bulli，每年訂座人數超過二萬萬，但名廚堅持真第一錢，——從來不在考慮之列，為保證廚師有足夠創作空間，每年只營業半年，四十人的廚師團隊每晚招待五十客人，品嚐四十五道菜，幾乎是一對一的服務，五小時是享用一頓晚餐的最高消費。餐廳結束之後，名廚即成立 el Bulli Foundation，招募新的廚師和廚師的創舉人才，繼續研究前衛美食的創作，有關的動向可更查詢詳情請向 <http://elbullifoundation.org/> 公布，是食家迷保持聯繫。



Alain Devathive Tolosa  
(左) 與 Rafael Gil



餐廳每張角位也放滿了加泰羅尼亞有異反的物，特別吸引買之而食。