



吸收和演化，這裡早已建立了自己一套文化。如西班牙菜，總不能沒有 Tapas，以加泰隆尼亞區的最特別，他們多會直接在包面磨上番茄蓉，配芝士或火腿等享用。另外，因為沿海的地區靠近地中海，不少傳統菜式，都是由當地漁民所創，並以海鮮入饌。

Catalunya Hong Kong 上月才開業不久，餐牌會先沿用新加坡姊妹店 Catalunya Singapore 的，不過已把各類

的 Catalan 傳統菜收納其中，不能少得多道招牌菜式，像鱈魚沙律、烤肉鉛卷龍蝦飯、烤乳豬，以及深得民心的西班牙炸薯球及松露比堅尼。一道西班牙炸薯球，源於巴塞隆拿一間酒吧所創，在炸成黃金色的麵包糠外層內，是薯蓉混有豬和牛肉，重點是需配以蒜味蛋黃醬及辣椒醬；而另一當地名菜烤乳豬，選用兩三個月大、只吃母乳的豬仔，傳統上桌時原隻乳豬仔放到大木砧板上，並根據 Catalan

的飲食文化特色之一——絕不浪費食材，就這樣於你我面前即席切開乳豬，不論是頭是腳，任何一個部位也盡收五臟廟，不浪費之餘，也盡感受其奔放豪邁的文化特質。C

info

Catalunya Hong Kong

address 灣仔摩理臣山愛群道 32 號愛群商業大廈地下
enquiry 2866 7900