



## El Bulli效應

- 把名字吃掉，來安撫你的胃。那個名字，是Catalunya，也是El Bulli。  
份子料理餐廳El Bulli，早在殿堂；而面積達八千呎的Catalunya，是總嚙在新加坡的過江龍，以西班牙北部自治地區Catalan菜式為主打。菜系冷門，總廚Alain Devahive Tolosa的來頭卻巴閉，曾在米芝蓮三星名店El Bulli打滾十年。他在香港開新店，前El Bulli總廚Ferran Adria都來撐得意門生場。不過他這次不玩分子料理，返璞歸真煮傳統fine dining。如跟足傳統、上桌時即席斬件的原隻乳豬仔和超過30款Tapas，且堅持大部分食材來自西班牙。撇下El Bulli這個名牌，餐廳的調酒師Dario Nocentini也獲獎無數。他的代表作，叫Stairway to Heaven。茼蒿、西芹、蛋白、青檸汁、菠蘿茸、Bacardi Superior蘇酒，一口一口的，將人淹沒。■