SPANISH CUISINE

Text Lo Photo Walter

名廚的異「嚐」
西班牙菜

Catalunya（加泰隆尼亞），一個陌生的名字，一個陌生的地方。這個位處西班牙東北面的省份，鄰近地中海、法國、羅馬等地，加上源源不絕的新鮮優質食材，造就了當地多元化的飲食文化。雖同屬西班牙菜系，但加泰隆尼亞菜式變化更多更精巧細緻。最近，灣仔便開了一家主打加泰隆尼亞菜式的西班牙餐廳，而店名也特別取名為「Catalunya」。

貴為新加坡名店，今次首次來港開分店，陣容當然不會遜色。八千呎餐廳請來紐約的著名設計公司 AvroKo 設計，以鮮紅和啡木色為主調，巨型古董吊燈、鐵鍊、載滿各式食材的籐籃、廚具，各種不同的擺設點綴，卻能營造另一種出型格效果，跟新加坡起在水上，以教堂為設計概念的總店截然不同。為餐廳掌廚的，則是曾於 el Bulli 工作十年，Ferran Adria 門生之一的西班牙名廚 Alain Devahive Tolosa。Chef Alain 曾於多家米芝蓮三星餐廳如 El Celler de Can Roca、Mugaritz、Arzak、Restaurante Martin Berasategui 等任職。餐廳菜式由 Tapas 到主菜、甜品都是由他親自拆僕和操刀。跟一般西班牙大廚不同，他較喜歡以各種不同的時令新鮮番茄入饌，加上新舊融合的烹調方法，所以無論味道或賣相都與坊間一般的傳統西班牙菜有點不同。如其中一道加泰隆尼亞他他，便是以新鮮番茄替代替生牛肉，簡單地配以橄欖油和調味料，番茄鮮甜清香，蘸點番茄泡沫汁吃，茄香更突出，屬驚喜之作。另一道看似平平無奇的松露比堅尼和西班牙炸薯球，味道同樣令人意想不到。松露比堅尼其實是多士夾著西班牙伊比利風乾火腿、水牛芝士和黑松露片，味道香濃層次分明。炸薯球內裡是薯茸包著帶點微辣的免治牛肉餡料，薯球炸得香脆不膩，放上一段時間依然脆口。蘸以辣醬和地道的蒜味蛋黃醬更惹味。

除烹調方法外，食材同樣講究，如其中一道西班牙乳豬，用的是來自西班牙，只有 2-3 個月大的 BB 豬。一般的傳統烤乳豬會烤兩個半小時，但他卻用上十一個小時以低溫慢烤，烤出來的乳豬皮更香脆，肉質更嫩滑多汁。除乳豬外，食材有四成都是來自西班牙，其餘六成則是從十五個不同國家搜購回來。吃西班牙菜，當然不少得火腿風乾，這裡除了有三款不同的風乾火腿和醃肉外，大廚還會孖乎貨源，推出不同的特別推介如西班牙辣肉腸、40 個月伊比利風乾火腿等。想再特別一點，可以試試較少有的西班牙風乾和牛牛仔肉。和牛來自西班牙「Burgos Farm」，以放養形式飼養，加上以草和粟米餵飼，所以脂肪比日本和牛少，但肉味更濃，用來做風乾牛肉，雖然沒有黑毛豬般油潤，但牛肉味香濃而不膩，肉質軟餘，可用來佐酒。除名廚外，這裡還有一位得獎調酒師── Dario Nocentini。他最擅長創作不同的雞尾酒，其中一款「Stair Way To Heaven」，便是他當年的得獎之作，而今日則成了餐廳的招牌雞尾酒。

加泰隆尼亞他他

鮮番茄粒清甜，有淡淡橄欖油清香，蘸些泡沫汁可把香味提升，配以香脆多士，令口感更豐富，味道有驚喜。

西班牙炸薯球

薯球外脆內軟滑，薯茸裹著微辣的免治牛肉，牛肉帶有不同的香料味道，微辣惹味，跟濃香薯球配搭得恰好。

[illegible]

外層是薄餅，內裡是牛肉和雞肉，面層鋪以醬料和香濃的 Parmigiano Cheese，肉嫩多汁，加上熱溶的芝士，味道豐富。

松露比堅尼

風乾火腿的鹹香跟黑松露菌的濃香層次分明，多士微脆鬆軟，濃香餘韻在口內久久不散，另一必試菜式。

來這裡不妨入鄉隨俗，學西班牙人先在酒吧喝杯餐前酒，吃點醒胃 Tapas。

BEST CHOICE

龍蝦飯

以地中海的 Bomba Rice 方法烹調，有別於一般的西班牙海鮮大鑊飯，用番茄、蒜、龍蝦湯和番紅花來煮飯，每粒飯都充滿龍蝦香。

不同[illegible]的食材擺設，有點像市集。

[illegible]

有70%黑朱古力[illegible]朱古力[illegible]朱古力蛋糕、熱情果朱古力雪糕、朱古力蛋白薄脆，不同濃度的朱古力香加上香滑脆口的口感，為味蕾帶來滿足感。

Dama Sake（左）

靈感來自Margarita，用日本清酒、青檸汁、Chambord黑莓酒等調校而成，味清新。

Stair Way To Heaven（右）

得獎之作，用菠蘿汁、青檸汁、苦艾、蛋白、[illegible]調製，喝前先聞一聞混合了茉莉花、[illegible]的乾冰，先[illegible]，再喝一口，味道多層次，有清甜菠蘿味道，味道有點似雪糕[illegible]，女士之選。

[illegible]餐區充滿西班牙式懷舊氣氛。

集團行政總廚Alain Devahive Tolosa（左）和行政總廚Rafael Gil（左）。