

近來香港的餐飲界捲起一股西班牙菜熱，大大小小的西班牙餐廳開業，而其中有些更是在全球飲食界榜上有名的。就如這次介紹的 Catalunya。跟識飲識食的老饕講 elBulli 餐廳，誰不知道是世界第一！然而，自從餐廳的話事人 Ferran Adria 一聲解散，要跟餐飲團隊成立餐飲研究基金之後，世界第一之名就彷彿隨之永垂不朽。然後，於 elBulli 工作過的一些廚師，有些到其他地區工作去，但亦繼續發揮 elBulli 精神，既創新又考慮到食客們的享受。



室內設計項目由世界著名的 AvroKo 設計公司助陣。



得獎雞尾酒 Stairway to Heaven。



西班牙餐前小食又怎少得黑毛豬火腿與多士？



集世界頂級人才

這次打正旗號做西班牙加泰隆尼亞菜的 Catalunya，由新加坡登陸香港。去年才於新加坡開業的 Catalunya 本屬意先於香港開設首家餐廳，可惜香港既優質而又合乎他們理想位置的舖位難求，唯有一等再等，才選址為仔摩理臣山。他們就是喜歡現址旺中帶靜，樓上及附近亦非住宅區，可以讓客人好好享受美酒佳餚及歡愉派對，不用擔心給附近居民造成滋擾。

這裡的總廚是來自西班牙的 Alain Devahive Tolosa，他曾於 elBulli 任職 10 年，是廚神 Ferran Adria 的愛徒。而餐廳工作團隊可謂人人皆「星級」，因為除了 Alain 大有來頭，其他如集團調酒師 Dario Nocentini、集團總經理 Pol Perello 及餐廳經理 Pep Miro，均曾在世界頂級餐廳效力，經驗豐富且專業。而靚仔調酒師 Dario 更以他的原創雞尾酒 Stairway to Heaven，勇奪 Bacardi Superior Legacy Cocktail Competition 大獎殊榮。既然所有崗位都找來世界頂級班霸擔任，室內的佈置及設計，又怎可以馬虎？所以餐廳特別邀請世界著名的紐約室內設計師樓，以型格的室內設計項目聞名於世的 AvroKo 助陣，負責設計及佈置。設計師在運用

金屬、木材、燈飾及地板圖案上發揮得淋漓盡致，營造了一個集古樸和典雅的空間！

主攻創新菜式

Catalunya 提供的不是 elBulli 式的分子料理，反而是較創新的傳統西班牙美饌。其中招牌菜就包括鱈魚沙律、烤肉餡卷、龍蝦飯、烤乳豬等，還有西班牙炸薯球、松露比堅尼、西班牙黑毛豬火腿、橄欖等不可缺少的小吃。不要以為西班牙菜只有濃味菜式，偏愛清新的其實可以選吃燒椰菜、蒸露筍等清新蔬菜，而甜品則推介如「魔鬼誘惑」的 Chocolate in Different Textures，集香、濃、滑、脆不同層次的朱古力體驗，輕易地俘虜一眾女人的口、胃與心！



蒸焗白露筍混以沙律醬汁，是清新開胃的 tapas。



炸火腿薯餅裹有翠味，是最佳的佐酒小吃。

Catalunya Hong Kong

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
營業時間：晚上 6 時至深夜
人均消費：午餐 \$300-\$400、晚餐 \$600-\$800