



## 特色推介：

### 1. 醃酸菜 (Marinated Pickles)

顏色鮮艷，賣相一流。傳統做法是以醋把新鮮蔬果醃成酸菜，Alain 卻加入分子料理技巧，並以日式柚子汁醃製洋蔥、甘菊、橄欖、椰菜花、紅莓、藍莓蔬果等，入口爽脆，酸味較一般酸菜輕，並融入甜味，口味清新，適合亞洲人。

### 2. 經典鱈魚沙律 (Traditional Cod Esqueixada)

這道地道加泰隆尼亞沙律由來已久，據說每個西班牙老奶奶都會弄，近年這道家常菜已升價為廣受歡迎的高級菜式。廚師先將來自挪威的鮮鱈魚切成小塊，再加入番茄、洋蔥、橄欖及西班牙傳統 pil-pil 醬汁炮製而成，鮮嫩的魚肉加上酸甜的配料，風味十足。

### 3. 炸肉餅 (Croquetas De Jamon)

要知道一家西班牙餐廳的水準如何，只要點他們的炸肉餅就一清二楚了。這道炸肉餅製作需時，咬開酥脆的外皮，中間是黑毛豬火腿粒和暖烘烘的半凝固火腿濃湯 (veloute)，味道非常香濃，外脆內滑的落差叫人驚喜。

### 4. 西班牙乳豬 (Cochinillo Segovian Style)

乳豬來自西班牙塞哥維亞，採用三個月大的母乳餵飼小豬，天然而健康。先以迷迭香、蒜頭、橄欖油醃漬豬肉，再以低溫慢煮十小時，然後焗煮至外皮香脆，一隻豬可供三至四個人享用。乳豬外皮脆薄，肉質鬆軟得以碟子已足以割開，肉汁鮮美，滲出迷迭香的芳香，毋須另加醬汁，已叫人齒頰留香。

### 5. 西班牙炸薯球 (Meat & Potato Bombas)

這道開胃小食源自西班牙勝景「小巴塞隆拿」 Barceloneta 一家著名酒吧 Cova Fumada。廚師以薯蓉包裹著豬、牛肉製成肉丸，加上麵包糠，然後酥炸。吃時配以 Brava 辣醬及蒜味蛋黃醬，滋味無窮。LP

### About Chef

生於巴塞隆拿，曾於多家位於西班牙及法國的米芝蓮星級餐廳習藝，更曾於全球知名的三星級食府 elBulli 任職逾十年之久，又曾為多家頂級西班牙餐廳擔任籌備開幕的顧問工作。



■ Catalunnya Hong Kong