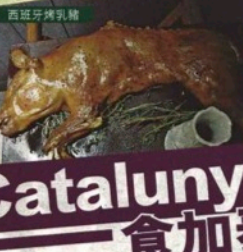




侍應把乳豬用碟開



西班牙烤乳豬

Catalunya 食加泰隆尼亞菜



葉樹望 | 逢周六見報



番茄麵包

Restaurant雜誌最近選出了2013年世界最佳五十餐廳，排榜首的「El Celler de Can Roca」，第四的「Mugaritz」和第八的「Arzak」都是西班牙餐廳，西班牙菜地位現時「巴塞」足球一樣是「地上最靈」。香港食界近來也吹起西班牙風，多家西國餐廳相繼在港開業，其中「Catalunya」規模最大，餐廳位於灣仔荷李活道32號地下，佔地八千呎，裝修時尚，以紅黑色為主調，總店在新加坡，廚師團隊跟「巴塞」球隊一樣，名將甚多，領隊的「在El Bulli」工作了十年的Alain D. Tolosa，是做份子料理的高手，其他成員分別來自「El Celler de Can Roca」、「Arzak」、「Mugaritz」和「Martin Berasategui」，全部是當今頂級三星名廚。餐廳經理Pol來自「El Bulli」，調酒師Dario在國際調酒界亦甚有地位，侍應師Miquel和大部分侍應均來自巴塞隆納，近期才多了幾位本地侍應，東主訂了在大廚對面的房間，可坐四十人，我和大廚七時半到時，大廚Alain正在光臨寬敞的廚房做菜，跟他閒聊了一會，還試食他做的龍蝦飯，香濃美味，印象甚佳。



炸薯球



「份子」橄欖



經典鱈魚沙律



這鱈魚



白蘆筍

試以頂級西國紅酒

餐廳的龍尾酒很有特色，酒的名字很有趣，好像以邁力克電影(影條條)命名的「Clockwork Orange」，和Led Zeppelin樂隊的首本曲《Stairway to Heaven》，這是我當年很喜愛的歌曲，黑膠唱片時我仔細聽了，叫了一杯來試試，調酒的材料甚多，有亮酒、蛋白、西芹、蘆薈汁、青檸汁和雲呢啲糖，香甜軟飲，飲完才知道是2011年西國龍尾酒大賽的大獎得主，怪不得要賣160元一杯！

餐廳酒內有多款西班牙汽酒，紅酒和白酒，價錢合理，四、五百元一瓶的選擇甚多，西班牙酒品質不俗，跟西班牙菜是上佳配搭。侍應師Miquel給我們介紹了幾款酒，包括賣860元的Recaredo Brut De Brus 2004汽酒，賣1080元的Corullon 2011紅酒(用西班牙Menacia葡萄釀造)，和用Erdeso葡萄釀製的Belandra Lurton 2003白酒(900元一瓶)，價錢比法國酒便宜得多，雖然大家已經經常買Pérga, Vega Sicilia和「Ermita三款頂級西國紅酒，我們仍想試試食餐的龍酒，於接受侍酒師的推介，照單全收！

食西班牙菜，不能不試是細細碟的Tapas，餐牌上有三十多款，跟西班牙的Tapas Bar比較，數目不算多，但能在很多款都是廚師精心選擇，我最愛那些大份的傳統Tapas，它們能交代代相傳，當然有其過人之處，好像龍尾毛豬火腿五十克賣330元，絕不便宜！但勝在是上等食品，甘香美味，火腿的最佳配搭是烘得香香的番茄蓉無包，還包取了番茄的精華和橄欖的油脂，一食難停，是麵包的至愛，上上在加泰隆尼亞食美味至今無意，55元四塊是物有所值！

有份子料理色彩的Tapas「Spherical Olive」龍蝦每粒15元，貌似假蝦的物入口才知道是橄欖汁液而非固

體。另一款「份子」(Tapas)是「Tomato Tartar」番茄他他，每客100元，好食又好玩，劍鋒的鮮紅色彩看似牛肉丸，面上無包糖的五金蛋，以辣醬和酸黃醬調味，香口味爽，最合我等嗜仔口味。其他傳統加泰隆尼亞菜小食有「經典鱈魚沙律」，是用鱈魚皮、番茄、洋蔥、橄欖做的家常小食，是當地家家戶戶都會做的菜。

另一款值得一試是「松露比堅尼」(Truffle Bikini)是用火龍、芝士和松露做的三文治，甘香好味，是只會令人垂涎而不噴血的「比堅尼」，太座們大放心！

主菜我們點了烤乳豬，焗牛仔肉，釀香藤和龍蝦飯來分享，烤乳豬是西國名菜，825元一隻，食的多有兩星期大的西班牙乳豬，低溫焗十多小時，再焗爐把豬個個皮肉滑滑，上座時看到整隻B磅在碟上，有種怪怪的感覺，侍應在席前用瓷碟把豬身開開，豬內的軟嫩可想而知，飯後那把瓷碟端去成碎瓦，後來再偷偷把片拍回去，可說足「多此一舉」！

豬皮的香脆程度跟「龍蝦飯」的脆相去甚遠，豬肉沾得來肉味較淡，石議員認為配「菜」烤乳豬帶肉桂香，比烤豬更加精美，議員是夜至凌晨，繼續肉香，龍腔內釀了雞籠，香料、豬肉和芝士，醬肉滑香濃，飲杯Pérga紅酒是上佳享受。

招牌龍蝦香濃美味

另一款主菜焗牛仔肉(Veal Francise)是加泰隆尼亞菜的傳統菜，用慢火焗的野牛仔肉入口滑化，白感美妙，食剩少許太座也要打包回家，絕不浪費！焗肉的主菜是餐廳的招牌「龍蝦飯」，大碼賣480元，大廚用龍蝦、蒜頭、番茄和洋蔥來煮湯，然後用蒜來準備偷食自己的Bomba，飯後取了龍蝦的精華，香濃滑美，Creamy得來有點吹口，比龍蝦好食！

龍蝦我們選了幾款來分享，包括新鮮龍尾，「新口感朱古力」(Chocolate Texture)和Torrja，Torrja是西班牙傳統甜點，做法是把龍蝦包在香呢啡奶內的十二小時，然後用明火煎香，外脆內軟，配餐龍尾自製的果糖雪糕，美味得沒法擋！龍蝦有龍蝦、西肉和火腿等幾款，放進真空袋內把空氣抽掉，加上肉桂和薄荷香味，麵包包成，可以一試！啱來古力一定要試試「Chocolate Texture」，一小碟中幾款不同形態的古古力，包括白朱古力、熱情果牛奶朱古力雪糕、龍尾朱古力 Ganache、Brownies和朱古力餅等，每款的口感和味道都不同，女士們會得心滿意足！



松露比堅尼



炸薯球



肥美龍毛豬火腿



三款西班牙酒



三款西班牙紅酒



和大廚Alain Tolosa合照