



对于懂得享受生活的加泰罗尼亚人来说,每天下午的三点,是刚歇完一个香甜的午觉,主打美食就要开场的时候。蔚蓝色的地中海边,朗朗艳阳天下,无数麦色皮肤的西班牙帅哥和曼妙身材的拉丁美人,徜徉于巴塞罗那的街道之上,执着于要找到一家大隐于市的馆子,海鲜、大蒜、红椒、青柠、番茄、扁豆、小羊肉……这些俯拾皆是



向加泰罗尼亚美食主义致敬!

◆ 蚰蚰



对海鲜饭妥协

加泰罗尼亚的好气候和好食物,滋养了这里自由自在的生活态度和无拘无束的想象力,敢爱敢恨敢创造,接受一切可能的尝试。仰望矗立在巴塞罗那市中心的圣家大教堂,你就不得不承认高迪的鬼才和当地人的大胆,这个世界上,还有哪里,会容许一座教堂造得仿佛外星人移来的城堡呢?花花绿绿,无奇不有,塔尖上还竖着巨型的花朵和大盘大盘黄澄澄的玉米、绛紫的葡萄、青绿的柠檬、金红的橘子,当时就把我看呆了;而瘦削的石像坐在塔间的横梁上发愣,我猜他一定也想在阳光这么好的午后,美美地享受一盘海鲜饭吧?说到海鲜饭,那是巴塞罗那标志性的美食,分什锦和鱼味两种,区别是前者会加一些肉类,而后者海味更浓。不同于我们常食的大米,海鲜饭必须采用特产于西班牙的一种米,粒大而个圆,吸

水不多,有咬劲。加泰罗尼亚人对色彩有着近乎疯狂的爱,只有墨鱼海鲜饭会令他们暂时妥协。当一铁盘烤得黑乎乎的面目不清的东东端过来,千万别皱着眉头举箸不动,踌躇之间,也许就错过了这世上最美味的创造之一:用刚从地中海里打捞上的小墨鱼汁浸透的米饭,会让你立刻爱上巴塞罗那的!

让美味先行

别忘了这可是在全世界最不安分的地方,巴塞罗那的流浪者大街边,除了弹西班牙吉他的长发男人、卖画的落魄艺术家、跳弗拉明哥的红衣姑娘,还有巨大而古老的室内市场,铺天盖地地挂着红彤彤的辣椒、著名的极品猪肉肠、成串的紫皮洋葱、熏好的火腿;案板上,整齐地码着紫叶甘蓝、青瓜、洋葱、芦笋、西葫芦、鳄梨、黑梅、草莓、樱桃、杏子、车厘子、西瓜、蜜瓜、佛手瓜……卖鱼的小贩举起一只张牙舞爪的龙虾递给探过脑袋的老太太看,肉摊上的母子俩在合力劈开一片牛肋排,而面包铺子里的老板娘,正热情地招呼着排队长的顾客……深谙人生要义的加泰罗尼亚人,喜欢把下午漫长的休息时间消耗在这里,流连于那些新鲜的蔬菜、刚上岸的海鲜、诱人的水果,累了,就找一家人多的露天小酒馆,围坐在柜台边可以要传统做法的海鲜,也可以按着当季的时蔬,就着自己的心意点。别担心,有盐、橄榄油和老板无穷的想象力在,端上来的永远是意想不到的惊喜!同身边的陌生人边吃边喝边聊吧,别去担心你破到不行的西班牙语和嘴角飞溅而出的汁水!

两人份的提拉米苏 VS 卷起来吃的匹萨

◆ 鱼

说到鹦鹉,首先跳入我的脑海的必定是那些个生活在热带,亚热带森林中羽色鲜艳夺目的鸟儿,因为她们生来聪明又美丽,免不了有些孤芳自赏,有些骄傲。但在我看来这是可以原谅的。这些高贵美丽的鸟儿总是出现在欧洲贵族的后院中,或是栖息在东南亚茂密的雨林深处,因此当朋友约我去一个叫“鹦鹉”的西餐厅吃工作午餐的时候,我欣然前往。



◆ 让人感觉富足的下午茶时刻



◆ 意大利面配罗勒汁健康美味



◆ 敞亮的空间令人放松



◆ 主厨匹萨唇齿留香

欧式典雅和东南亚风情丝丝入扣地融合在餐厅的装潢设计上,大棵的亚热带植物令餐厅充满生机。第一分钟,我就喜欢上了这个通透宽敞,而又充满艺术感的地方。打开餐牌,主要以意式菜为主,但也有西班牙、墨西哥等菜式加入。初秋的阳光不再炙灼人,透过屋顶的玻璃窗的反射,让人的心情也格外明亮起来。

如果你的他是个“小气鬼”,那就点一份主厨推荐的匹萨,底薄到几乎可以忽略不计,荨萝蘑菇、西班牙薄火腿、意大利香肠、还有纯正的墨西哥奶酪四种口味齐聚一堂,连吃法都别具一格,撕一小片下来卷着吃,一口咬下去,浓郁的香味随着满口的馅料瞬间能让人早被城中各种美食娇惯到麻木的味蕾重新开放,唯有一个“赞”字了得。

可惜我没有时间,不然我愿意意式混合拼盆、意大利面配罗勒汁、罗马式烩鸡……一道接一道地试下去。所幸的是我没有错过甜点,要知道这可能是城中最好的提拉米苏之一,细腻绵密。如果下次你是和亲密的朋友同往,分享一个的滋味可能会好过单打独斗。

我相信所有 BOBO 族都会和我一样喜欢上这个餐厅,穿上你合体的外套和白色的球鞋,在那里你会有家的感觉。

Parrot 鹦鹉

地址:淮海中路 138 号 115 铺
电话:63756010

中秋

王鸭

鸭鸭王王

外月烤

卖饼鸭

团购优惠

订购热线:62997777

新雅月饼

名店精品

咨询热线:63517788

新雅月饼馆 上海市南京东路719号

融轩

Creativity Chinese Cuisine

经典粤菜

巨鹿路768号2F

电话:62488558

天天渔港

天天美味

浦东店 地址:杨高南路508号 订座电话:62684177

打浦店 地址:徐家汇路548号 订座电话:64310277

徐汇店 地址:天钥桥路123号5楼 订座电话:64384377

杏花楼

地址:福州路343号

电话:63553777

新麦西饼

新麦碳烧系列

中秋碳烧月饼

电话:021-65750810