



1. ESPAI SUCRE 提供

餐廳資訊

巴塞隆納

El Bulli Catering
www.elbullicatering.com

El Racó d'en Freixa
www.elracodenfreixa.com

COMERÇ 24
comerc24.com

ESPAI SUCRE
espaisucre.com

馬德里

La Broche
www.labroche.com

Restaurant La Terraza
www.restaurantelaterraza.com



2. ESPAI SUCRE 提供



4. La Broche 提供

ALVIA資訊

為了強化馬德里—巴塞隆納間的運輸服務，西班牙國鐵最新的高速火車ALVIA正式上路。全線旅程時間約4小時15分鐘，加上每天6班往返於兩地的直達車，讓往來旅客節省更多的旅行時間。ALVIA列車上的12節車廂都是出自名師之手，每班列車有238個座位（頭等艙82座位，二等艙156個座位），每個座位備有插座，可於旅途中聆聽音樂也提供錄影帶觀賞；頭等艙的旅客更享有車上餐點，及免費進入終點車站Sala Club等專屬服務。



3. ESPAI SUCRE 提供



5. La Broche 提供

1. ESPAI SUCRE的內裝洋溢著摩登現代感。2. ESPAI SUCRE的當家主廚Jordi Butrón（左），以及他的夥伴Xano Saguer（右）。3. ESPAI SUCRE只提供甜點並讓其成為主菜的经营方式十分大膽。4. & 5. La Broche的淨白簡約，讓人感到耳目一新，更烘托出食物的美味。

巴塞隆納COMERÇ 24 餐廳與Tapas Bar結合的另類創意

而將餐廳與Tapas Bar結合在一起的COMERÇ 24，則是廚師Carles Abellan以巴塞隆納傳統美食為主軸發展出的另類創意，也是一大挑戰。Carles Abellan師承於Ferrán Adrià，不僅學成在El Bulli餐廳，更受Ferrán Adrià的器重與委託，將Talaia餐廳經營得有聲有色，成功地在巴塞隆納打出名號，而COMERÇ 24則是Carles Abellan另一大膽的創意呈現。

位在老舊鹽屋與倉庫的COMERÇ 24，針對用餐空間、廚房、與酒吧設計出三種不同風格：玻璃區隔的開放式廚房，讓客人看到廚房裡正精心烹調料理；黑色調的酒吧區則將吧檯和餐桌融入，讓三兩好友有面對面談心的空間；而黑灰色調的餐廳則詮釋出極限主義味道的美感，偶爾出現的紅色、黃色牆面更讓空間充滿了強烈的對比。COMERÇ 24的料理是國際化的，從亞洲、安達露西亞、加泰隆尼亞、義大利到美國...，皆可以看到Carles Abellan以創意手法呈現美食面貌。

至於加泰隆尼亞的美食，Carles Abellan則獨鍾以「燉」的手法所料理的加泰隆尼亞湯，「那是需要耐心的湯，需要有準備的智慧與好的觀察力」。對於Carles Abellan來說，廚房是最溫馨的地方，讓他懷念起與阿姨一起料理的甜美記憶，還有與Ferrán Adrià、Sergi Arola等前輩共事的美好時光。

巴塞隆納ESPAI SUCRE 全球唯一的甜點餐廳

另外一家ESPAI SUCRE餐廳，也可見巴塞隆納的前衛。於2000年開幕的ESPAI SUCRE是全球僅只一家的甜點餐廳，Jordi

Butrón大膽嘗試以餐廳型態經營甜點舖，不同於一般的蛋糕店，而是只提供甜點，並讓其成為主菜的餐廳。早在1990年代Jordi Butrón就開始實驗點心的可能性，當法國還在主宰點心界時，他已經將薄荷與甜味融合在一起，創造出令人難忘的滋味。

ESPAI SUCRE如同Loft的空間裡，有著從天花板到地面的落地窗，空氣裡還揮發著淡淡的橘子香味。一般來說，菜單上有3-5種的主菜選擇，還建議搭配的酒品，「Manchego Cheese "Tart" with Pineapple and Thyme」（曼查格起司塔佐鳳梨與百里香）、「Truffle, Butter and Hazelnut」（奶油榛果松露）、「Cold Ceylon Tea Soup with Spices and Fruits」（錫蘭冰茶）是老饕必嚐的極品，而ESPAI SUCRE的存在，也讓加泰隆尼人的味蕾多了些許幸福滋味。

如果說巴塞隆納的餐廳反映出加泰隆尼亞人喜好創新、前衛的性格，甚至連Ferrán Adrià的食物實驗室也位在此，那馬德里的餐廳則帶有濃厚的古典風味。

馬德里La Broche餐廳 兼具傳統風味的後現代美食

堪稱Ferrán Adrià子弟兵的Sergi Arola，被譽為西班牙現代美食的第二代，1995年時他跟隨Ferrán Adrià在巴塞隆納餐廳學習，1997年Sergi Arola前往馬德里，並於2000年經營La Broche餐廳。簡約、理性的純白，讓La Broche洋溢著極限主義氛圍，並獲得米其林2顆星的高分推崇，另外，Sergi Arola也在巴塞隆納的Hotel Arts開了一家Arola餐廳。

說來有趣，Sergi Arola是為了一把吉他而開始接觸料理的，當年才12歲的他，因

為想要一把吉他，於是跟祖母一起在廚房幫忙做菜，以賺取零用錢，而這也啟發了他對料理的興趣。直到現在，Sergi Arola已是名聞遐邇的大廚，卻仍舊視音樂與美食為生命的最愛。除了有祖母引領他進入料理世界，恩師Ferrán Adrià更徹底改變他對料理的想法與態度，讓其料理臻至完美境界。使用馬鈴薯泥、鵝肝醬、魚子醬創造出的「Potato Foam with Duck Liver and Caviar」（馬鈴薯泥佐鴨肝與魚子醬），或是「Warm Lobster Soup with Coastal Fish and Mollusks」（生鮮龍蝦湯），都是Sergi Arola於食譜書中特別推薦的料理，僅透過簡單食材就令人驚艷。

馬德里Restaurant La Terraza 為飯店餐廳注入嶄新創意

位在馬德里的Casino de Madrid，起源於1836年一群充滿浪漫色彩與激進性格的年輕人，為了尋求遠離狂亂政治的靜謐與和諧，於是創立了Casino de Madrid，其中的Restaurant La Terraza，自1998年由Ferrán Adrià與米其林一顆星主廚Paco Roncero攜手經營，不僅為馬德里飯店餐廳界注入嶄新創意，也讓Restaurant La Terraza獲得米其林一顆星的佳評。

在這裡除了可以幸福地享受由Ferrán Adrià設計的菜單，典雅的建築更充滿優雅高貴氣息，陽台圍繞著藤蔓花紋的鑄鐵欄杆、閃耀著璀璨光芒的水晶燈、繁複細膩的雕刻裝飾、充滿莊嚴秩序的一個個圓拱窗、綠蔭扶疏的戶外草坪，在在讓人感受馬德里的古老輝煌，更是一個遠離塵囂的最佳所在。