

2019 Fall --- ESADE BUSINESS SCHOOL

電子報二：美食

國貿四 鄭致彥

(有問題可以聯絡：jezzmeto55@gmail.com 或 [Facebook](#))

我覺得西班牙的食物在歐洲真的算是數一數二好吃的，烹飪方式或許也比較符合台灣人的口味，不過有時候會覺得食物太鹹或是太油，如果在外面吃膩就回家自己煮吧。關於超市購買食材會另外寫一篇電子報，這篇會分享幾間我自己很喜歡的餐廳、咖啡廳或是Bar。另外，西班牙的吃飯時間比較晚，跟台灣的時間不太一樣，午餐大約是13:00-16:00，晚餐大約是20:00之後，不過到了當地大概一兩個禮拜就會適應了。

1. [Cerveceria Vaso de Oro](#):



- a. 屬性：Bar / 餐廳 (Tapas)，這間是我最喜歡的Bar，是小聚會、跟朋友聊天的好地方，帶朋友去吃沒有讓他們失望過，不過如果是尖峰時段去可能會沒位置。
- b. 價錢：中等
- c. 推薦餐點：



Solomillo con Foie : 這是鵝肝牛肉Tapas, 大約可以三個人分享, 我大概會形容他是tapas 裡面的國王, 很少有比他貴的, 但很值得。



Solomillo con Pimientos : Pimientos, 綠色的食物是一種椒類, 絕大部分的不會辣, 只有很少數的是辣的, 如果你夠幸運就會被辣到, 他也可以單點, 有點像是鹽酥雞裡面蔬菜的角色。



Patatas Bravas : 可以理解為炸薯塊, 但配上兩種醬, 白色的醬像是Mayo, 紅色的是Brava醬, 有點辣, 這是在整個西班牙吃過最好吃的patatas bravas。



Vermut : 這是一種餐前酒, 在西班牙滿有名的, 但這不在菜單上, 要額外跟店員說, 他有分 Vermut Blanco(白) / Rojo(紅) 喝起來比葡萄酒甜, 我自己比較喜歡白的, 通常會搭配橄欖一起喝。雖然喝起來甜甜的但他濃度滿高的大約有15%, 酒量不好的人不要喝太多。



Bikini：對、這種食物就叫Bikini，是烤土司中間夾火腿、起司、蛋或菜。



Chorizo：是一種香腸，有點辣、炸物，通常他們開桌都會提供麵包，配著吃很好吃，另外也可以跟他們要橄欖油，麵包沾著吃會很好吃。

(圖片來源:google maps / trip advisor 非商業用途)

2. [Pastisseria Hoffman](#):

這間是朋友帶我去吃，然後我變成常客，吃到跟店員都混得很熟之後才發現原來他的甜點都是出自於米其林主廚之手，難怪這麼好吃！個人覺得最好吃的是可頌。我其實不太去本店，都去旁邊他們開的咖啡廳，那裡有座位，提供咖啡、酒類、輕食，店員人都很親切，而且賣的東西跟價錢都一樣，這個咖啡廳比較不像本店常常充滿觀光客，必較少人知道要來這裡，[Hoffman La Seca](#)，咖啡廳裡面還有一個舞台劇場，常常會有售票活動，有興趣也可以去看，另外這個區域也有Picasso Museo。

- 屬性：甜點店、Café。
- 價錢：划算！
- 推薦餐點：Croissant Frambuesa (野莓) / Chocolate (巧克力)



(來源：google maps, 非商業用途)

3. Craft Barceloa:

- a. 屬性：Live Music Bar / 有提供餐點
- b. 價錢：中等
- c. 推薦餐點：之前來主要都是喝酒聽音樂，比較常喝的有啤酒跟香檳，漢堡、Tapas 也滿好吃的，Live music在地下室，可以點完下去，每天都會有不同的活動，也會有Open mic, Karaoke, Singing Contest等等，是一個享受西班牙生活的好地方。



(圖片來源：官網、youtube，非商業用途)

4. Paradiso:

這是一間非常有名的酒吧，全球排名有前40名，氣氛很好，菜單設計非常前衛，甚至會發光，調酒很精緻，每種酒會搭配不同的酒杯設計，很有一體感，因此我認為他的價錢合理，有反映在質感上，很適合跟三五好友一起去玩，另外如果太晚去就會要排隊，大約22:30之後外面開始會有人潮聚集。最後，喝酒太晚回家也是要注意安全，盡量不要走小巷子，也不要把自己喝掛，適量喝開心就好。

- a. 屬性：Bar

b. 價錢：中高



(圖片來源：官網，非商業用途)