

## 巴塞隆納美食

西班牙有很多美食，特別有名的就是火腿和橄欖，但其實還有很多，以下分為 tapas、paella、churros、傳統加泰隆尼亞料理和海鮮來介紹。

### Tapas

每間 Tapas 選擇都很多，且東西差異不大，列出幾間比較有名的餐廳，Ciudad Condal、La Flauta、Vinitus、Cerveseria Catalana、Bar El Velódromo、La Pepita，其中有一些必點的菜像是 patata bravas、cod with honey、fried green peppers、beef tenderloin with foie 等等，至於飲料的部分最有名的當然就是 sangria，有紅白兩種，每一間味道都不太一樣，有的酒味較濃，有的果香較重，但普遍來說都不錯。



### Paella

Can Ramonet：除了傳統的海鮮飯，這間店的墨魚飯也很推，料多米飯也不會太濕，服務生還會將飯分裝到每個人的盤子，靠近海邊的巷子裡，不是太靠近觀光景點所以人沒那麼多。

La Mar Salada Restaurant：同學推薦的，就在沙灘旁邊人超多，如果沒預訂最好避開用餐時間早點去排隊，不過這間價格偏高，一人份好像要 22 歐。



## Churros

Granja M Viader：churros 和巧克力是招牌，還有另一個加泰特色甜點－crema catalan，有點類似焦糖布丁，有淡淡的肉桂味，有時去還會賣到沒貨，這間的蘋果派也不錯吃。

La Pallaresa Xocolateria Xurreria：個人覺得這間店 churros 比較好吃，巧克力除了一般較濃稠的，還有一種是在上方加鮮奶油，但偏甜，至於 crema catalan 的肉桂味比上一間重，這間人也比較多，常常都要排隊，想避開人潮可以早上去。



## 海鮮

La Paradeta：連鎖店，離市中心最近的在巴特婁之家附近，一進門會看到一檯面的新鮮海鮮，種類超多，秤斤計價，料理方式沒有 tapas 店精緻但價格比較便宜。

Mercat de la Llibretat-El Tast De Joan Noi：位在恩典區的市場裡，是一個攤販，挑完海鮮他會直接幫你料理，可以現場直接吃。





### 傳統加泰隆尼亞料理

**Taverna El Glop**：在恩典區，靠近 metro fontana，最特別的就是烤大蔥，要戴手套和穿圍裙吃，先將周圍烤焦及纖維較粗的部分剝除再沾一種甜甜的醬吃，是很特別的體驗。

**Julivert Meu**：位在 La Lambla 旁邊，menu de dia 大約 15 歐，主菜的部分不是很有特色但前菜種類倒是很多，其中當地番茄麵包的吃法讓人印象深刻，在酥脆的麵包上抹上大蒜和番茄，最後再淋上橄欖油和灑鹽巴，超特別。



**Orxateria la Valenciana**：Horchata 是瓦倫西亞的一種飲品，其原料包括扁桃、大米、大麥和油莎草的塊莖，類似豆漿的飲料，味道很特別但不錯喝，靠近巴塞隆納大學。

**Planelles Donat**：在加泰隆尼亞廣場附近 disney store 旁，檸檬汁和奶昔都很好喝，其中奶昔的做法是可以自己選冰淇淋口味，再加入牛奶打成冰沙，選擇很多，是消暑的好選擇。

