

馬德里推薦餐廳

用餐須知（詢問過當地房東奶奶）

1. 餐廳點菜、拿帳單和結帳，有三種方式

- a) 稍稍抬手示意服務員
- b) 服務員經過時叫他
- c) 眼神接觸，點頭(最保險)

切記，不要把手舉太高，動作太大，又或直接大聲呼叫服務員，這些都是很不禮貌的

2. 小費：西班牙通常都不需要給小費，帳單會直接含 10%服務費

3. 額外收費：有些較高級的餐廳會直接送上麵包，如果不吃可以直接拒絕，因為會直接含在帳單(3-6 歐不等)，另外水，有時說 tap water，服務生聽不太懂，直接說'un vaso de agua'，不然通常會直接拿玻璃瓶裝水，有次在一家餐廳點水一公升 6 歐！

4. 通常大部分的燉飯對亞洲胃而言太鹹，可以在點菜時，告知服務員加少點鹽

推薦餐廳

Taberna El Sur: TOP 1 章魚腳，很 Q 彈但又不難咬，下面是茄子泥，配上甜椒還有酸甜的醬(黑色的)，很搭；燉飯也不錯，但稍鹹



Pez Tortilla Cara B: 流心烘蛋，個人覺得比 Casa Dani 好吃，俄羅斯沙拉也不錯，可以解膩，順便再來杯啤酒！

Sukaldea Atotxa

左上：炸肉丸，下面是雞肉(或豬肉)泥內餡，上面一排應該是墨魚海鮮內餡，很少見，酥脆外皮和肉餡非常搭，不油膩

右上：火腿佐太陽蛋拌薯條，很常見的 tapas，用火腿裹著吸附蛋液的薯條，絕配！

左下：伊比利豬松露燉飯，燉飯約兩人份，不算多，一個人也吃得完，不會太膩，唯獨豬肉偏生，大概五分熟，這種情況在西班牙餐廳碰過兩三次，真的不能接受的話，可以請餐廳弄熟一點

右下：刈包，右邊的是夾炸蝦配塔塔醬，不錯



Alex Cordobes: 巴斯克蛋糕，私心認為比巴塞隆納的 JON CAKE 好吃，因為內餡是流心的，沒有片裝，有不同大小，建議可以和朋友一起分食，因為最小的(下圖)，一個人吃感覺女生會也點多，主要是吃到最後可能會膩，只試過檸檬和原味，後者勝出。常常很多人在排隊，但因為沒有內用，所以算快。



Bang Kah Taipei: 少數正宗台灣味，雞排很大塊，配菜也很台式，有滷蛋、麻婆豆腐，番茄炒蛋、炒青菜等等，一個便當 15 歐內能解決。老闆是台灣人，很親切。



四川飯館: 很適合一大群人聚餐，算便宜，菜色多樣，上餐迅速，點了很多都沒踩雷

