

南歐美食分享

【Tapas】(圖一)

Vinitus: beef tenderloin montadito with foie 鵝肝牛排

這道菜是我整趟交換期間吃過最讓人驚豔的料理之一。鵝肝的口感非常滑嫩，完全沒有腥味，和底下的牛排搭配起來非常順口，味道層次也很豐富。雖然我平常不太會主動嘗試內臟類食材，但這道完全顛覆了我的印象，是那種吃完會讓人想再點一次的美味。如果有機會再去西班牙，我一定會再訪這間店，專程為了這一道再吃一次。

【Gelato】(圖二)

gelateria della passera

這間位在佛羅倫斯的冰淇淋店雖然不如其他觀光名店那麼有名，但對我來說是整趟義大利旅程中吃到的第一名 Gelato。這家店過去曾拿下義大利的 Gelato 冠軍，品質真的不容小覷。特別推薦他們的奇異果口味，不僅是口味少見，而且不像一般水果口味那樣偏雪酪、清爽路線，它的口感偏黏稠濃郁，裡面還吃得到奇異果的果肉，味道自然又特別，真的非常驚艷也超級好吃。

【蛋塔】(圖三)

NATA Lisboa

在波多偶然路過的蛋塔店，不在小紅書推薦的蛋塔店清單上。雖然當下是從檯面上拿的，但居然是熱的，內餡甜度剛好，奶香味也很足，不會過於濃膩；外層的酥皮非常酥脆，吃起來層次感十足。我跟旅伴都一致認為是這趟旅程中的第一名蛋塔，當下吃完一個後立刻又回到店裡再買一個，有去波多的話一定要去吃一次。

【PIZZA】(圖四)

Forno d'Oro

在歐洲吃到最好吃的披薩不在義大利而是在葡萄牙里斯本，餅皮很蓬鬆不會乾，上面的配料及調味都很讚，自己吃掉一整個披薩不是問題，味道是在台灣從來沒吃過的，也可以加桌邊的橄欖油增添風味。

【海鮮燉飯】(圖五)

taverna el glop

這間是小紅書上的熱門餐廳，我們當天大約早上 11 點多直接 walk-in，算是蠻幸運有位子，但後來一下子就客滿了，建議想去的人一定要事先預約，以免撲空。他們的海鮮燉飯真的非常好吃，海鮮新鮮、料也很豐富，整體味道濃郁，不過對我來說鹹度稍微偏重了一點，但不至於影響整體美味。我們三個人點了兩份一起分，最後其實沒有到非常飽，加上餐點價格印象中不太便宜，不過因為真的很好吃，還是覺得值得一試。



圖一



圖二



圖三



圖四



圖五