

選擇。這些都是理想餐，這些都是理想。論是浪漫約會或是親友聚餐，全新西班牙小酒館 Rico Rico。無餐廳 Casa Cucina，以及位置優越、Vino，詮釋秋季時令的家庭式意大利史、藝術與美食融合的西班牙 Fusion（混合）餐廳 1862 Bar De Tapas Y 選新鮮食材，搭配主廚的精湛廚藝，呈現出一道道經典歐陸佳餚。包括將歷最近有多間歐陸餐廳全新登場，為你帶來前所未有的味覺體驗。精



加利西亞地區烤原條章魚腿是西班牙北部美食。



1862 用餐環境古典優雅。

推介 1/4 隻西班牙乳豬配燒菠蘿條

## 1862 Bar De Tapas Y Vino

全新西班牙餐廳 1862 Bar De Tapas Y Vino 登陸中環大館 Prison Yard Hall D G-01 地舖。店名的「1862」是取自當時大館（警察總部）興建年份，採用紅色為主調作亮麗靚紅燈牌，面積約 2,000 平方呎，保留了大部分典型英式古典元素的建築，如磚石結構、拱門等細節，配合後現代的裝修風格，讓食客恍如置身歐洲，同時感受香港歷史、藝術與美食的交匯結合。

1862 在菜

式風格上，主打香港較為少見的西班牙中北部沿海地區的海鮮為主題，由 Chef Simon 主理，在加入 Fusion 元素的前提下，Simon 堅持保留傳統烹調方式，其中煙熏白鯷魚配鮮番茄蒜蓉多士（24 元/份）源於西班牙的安達盧西亞地區，這道菜通常是由鯷魚搭配青椒或其他食材製成，味道鮮美；加利西亞地區烤原條章魚腿伴 Rioja 辣椒及綠香芹醬（168 元），源於西班牙的加利西亞地區，以新鮮的海鮮而聞名於世，整條章魚腿先慢煮熟處理後，搭配橄欖油、鹽和辣椒粉等調味料進行燒

烤，味道鮮美且富有地中海風味，是西班牙北部美食之一。

還有 1/4 隻西班牙乳豬配燒菠蘿條（388 元），主要源於西班牙卡斯蒂利亞地區，Simon 以低溫慢烤烹調方法（約攝氏 150 至 180 度），持續烤 2 至 3 小時，並不斷用豬油或其他油脂刷在乳豬表面，除了增加風味和酥脆感，也更有效釋放肉中的脂肪，使其更加香嫩。另有聖地牙哥杏仁蛋糕（78 元）和西班牙肉桂卷雪糕三文治（48 元），前者是將杏仁配搭了秘製甜醬，而蛋糕上的十字標誌裝飾，象徵着與聖地牙哥的文化

和歷史。後者以兩根 Churros（西班牙油條）夾着雪糕，口感獨特又美味。



1/4 隻西班牙乳豬配燒菠蘿條又香又脆。

# 歐陸佳餚 味覺新體驗



酥炸黃蝦十分香脆，可連殼食用。

重新詮釋  
雞肝佛卡夏  
麵包



雞肝佛卡夏麵包賣相吸引。

## Casa Cucina

2021 年於西營盤開業，今年才遷往銅鑼灣 Fashion Walk 的 Casa Cucina，是一家以溫馨氛圍的家庭式意大利餐廳。近來店方帶來全新秋季菜單，主廚 Anthony Cheung 以時令食材入饌，精心設計了 5 道菜式。

食客可以先品嚐由大廚重新詮釋的意大利經典菜餚——雞肝佛卡夏麵包（95 元）為秋天盛宴揭開序幕。接着有酥炸黃蝦（148 元），選用稀有的本地鮮蝦入饌，這款蝦

的外殼較薄，非常適合酥炸後整隻連殼食用。還有手工製作的秋韻花瓣雲吞（198 元），大廚將時令南瓜和野生蘑菇包裹在雲吞形狀的意粉中，並以奢華的松露清湯浸泡，讓人陶醉。另有黑鱈魚米粒意粉（208 元）採用鮮嫩的黑鱈魚、黃金葡萄酒、新鮮明太子、醃製茴香搭配米粒意粉，完美詮釋當季時令食材的微妙而精緻風味。最後，客人可品嚐燒焦的士多啤梨酪蛋糕（88 元）作結。

必點  
紅蝦大蜆牛  
柳炖飯

## Rico Rico

喜歡吃西班牙菜的朋友仔注意，全新西班牙小酒館 Rico Rico 已於 ELEMENTS 圓方火區 1 樓 1001 號舖開業。餐廳位置相當易記，樓下就是圓方溜冰場 The Rink，只要一出九龍站就快好搵到。餐廳以磚紅色和森林綠作主調，貫徹西班牙熱情洋溢的感覺氛圍，金黃色的開放式酒吧，環境高貴典雅，坐得自在舒服。

前菜可選西班牙白毛豬火腿鮮番茄醬酸種法包多士（78 元），口感有層次，酸甜帶鹹香，十分開胃。焗吞拿魚釀茄子（88 元），茄子滿布芝士和吞拿魚相當好吃。必點還有紅蝦大蜆牛柳炖飯（338 元），這個可以說是西班牙海鮮飯（PAELLA）的加強版，大大隻的西班牙紅蝦，開邊後先煎再焗，上枱時蝦香十足，花甲、青口亦鮮味十足，飯亦粒粒分明，加上大大份，真是好好食。

西班牙白毛豬火腿多士，回感有層次。



焗吞拿魚釀茄子相當好吃。



西班牙肉桂卷雪糕三文治口感獨特。



紅蝦大蜆牛柳炖飯足料。

