

■深圳的墨西哥餐廳不多，暖色背景令人胃口大開。  
小紅書@每天要睡個10小時

# 北上嘆墨西哥菜

# 美食睇波大滿足



美加墨世界盃已經開打，北上深圳也可感受這個四年一度盛事的火熱氣氛。位於卓悅中心東區L1層的墨西哥餐廳LOS PACOS帕庫，環境、氛圍及地道美食也滿滿墨西哥異域風情，超大份「烤肉聚會大拼盤」食肉獸大愛、不同口味餡料的Taco（塔可）也可嘗盡香、辣、酸；主打甜品「三奶蛋糕」口感綿密，微甜在味蕾蔓延也超級治癒。至於店家最強賣點是營業時間會直播世界盃，大家逛完街，校好時間入餐廳睇波醫肚嘆啤酒，Chill爆投入這個球壇盛事，瞬間身心靈大滿足！

撰文：龍獅

■大家在店內嘆住冷氣啤一啤，人生一樂也。

■塔可的軟身餅皮夾實餡料，不同組合夠風味。



■炸小魷魚配辣椒蛋黃醬香口又惹味。

位於福田卓悅中心的墨西哥餐廳LOS PACOS帕庫以「墨西哥快意+輕鬆社交」作定位，將正宗美洲風味與悠閒聚會節奏放於餐枱上。餐廳布置滿滿美洲風情，全場以木系裝潢作主軸，室外區域擺放了椰樹等綠色植物，室內牆壁掛滿色彩斑斕的塗鴉及熱帶風，加上昏暗燈光，令食客如同一秒置身墨國首都墨西哥城。店家的菜品，多款主菜也不是「高技術儀式感」的複雜菜式，而是墨西哥料理簡簡單單的香辣、煙熏、酸甜平衡與酥脆口感。

### 球迷投入世盃狂熱

小編溫馨提示，今個夏天「美加墨世界盃」掀起足球熱潮，店家亦早有準備，世界盃舉行期間也會直播賽事，工作日營業時間上午11:30至晚上10時；周五、周六加長至凌晨12

時，球迷若果北上福田消費，碰上適合時間或戲碼，也值得到店邊嘆墨西哥菜，邊投入撐愛隊。

### 烤肉拼盤味蕾盛宴

作為世界五大菜系之一，墨西哥菜以玉米（粟米）、辣椒、豆類為靈魂。風味融合酸、辣與濃郁香料，經典代表包含塔可、捲餅（Burritos）與搭配酪梨醬（Guacamole）的玉米脆片。說到要飽肚，「烤肉聚會大拼盤」有齊牛扒、特色烤肋排、粟米、腸、小漢堡、薯角及青瓜等，大量碳水打定底，肯定具飽足感。

### 塔可組合異域風情

至於店家靈魂「塔可組合」，有雞肉、鮮蝦或豬肉不同餡料，配上獨家墨西哥辣奶油、黑豆泥、番茄莎莎等醬料，每一口也承載濃濃墨西哥風味，軟軟的Taco餅皮讓口感更舒心，食客輕鬆體驗到真正的Taco滋味。甜品方面，招牌名物「三奶蛋糕」為大家解油膩，外層奶油加上玉桂粉，海綿蛋糕經煉奶加水浸泡，增添濕潤口感，但不會感覺太甜，卻令人欲罷不能。另外，店家在美團也有不同2人餐或4人餐，價格合理。其實，店家除了距離地鐵1號線崗廈站步程僅5分鐘，交通便捷已是大優勢，加上深圳的墨西哥餐廳也不多，就算大家並非球迷，若果放假北上消費欲體驗墨西哥風情，無論是獨遊還是一班好友結伴同行，也值得到訪，感受chill放鬆時光。

■店家室外座位區充滿美洲風情。



■店家位置鄰近崗廈站A出口，臨回港買手信最啱。



■即製大福款式眾多，保證新鮮。

大家嘆完墨國饗宴，當然要買些手信回港，同樣在商場東區B1層的甜品店「YAMI糯糯手作」，主打各類手工大福、麻糬等甜品，大家從地鐵崗廈站的出口步行約110米就到。招牌「樂享大福串」可算必點之選，造型兼具冰糖葫蘆的串狀趣味與大福的軟糯，外層裹着不同口味脆脆口感，內裹有麻糬及不同餡料，推薦開心果、金枕榴槿、奧利奧奶酪、抹茶等口味，麻糬拉絲軟糯不黏牙，甜度剛剛好，完全不膩。值得一提，店家裝修平實，同時可現場見證師傅製作大福過程，每處細節都營造出精緻和用心，讓人感覺像走進了一個甜品的藝術館。

## 嘗手作大福甜入心