



1. ESPAI SUCRE 提供

### 餐廳資訊

#### 巴塞隆納

El Bulli Catering  
www.elbullicatering.com

El Racó d'en Freixa  
www.elracodenfreixa.com

COMERÇ 24  
comerc24.com

ESPAI SUCRE  
espaisucre.com

#### 馬德里

La Broche  
www.labroche.com

Restaurant La Terraza  
www.restaurantelaterraza.com



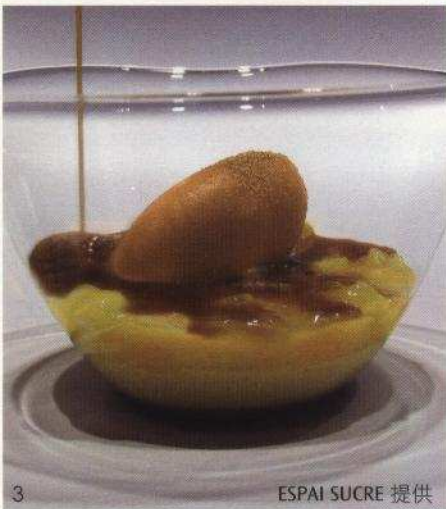
2. ESPAI SUCRE 提供



4. La Broche 提供

### ALVIA資訊

為了強化馬德里—巴塞隆納間的運輸服務，西班牙國鐵最新的高速火車ALVIA正式上路。全線旅程時間約4小時15分鐘，加上每天6班往返於兩地的直達車，讓往來旅客節省更多的旅行時間。ALVIA列車上的12節車廂都是出自名師之手，每班列車有238個座位（頭等艙82座位，二等艙156個座位），每個座位備有插座，可於旅途中聆聽音樂也提供錄影帶觀賞；頭等艙的旅客更享有車上餐點，及免費進入終點車站Sala Club等專屬服務。



3. ESPAI SUCRE 提供



5. La Broche 提供

1. ESPAI SUCRE的內裝洋溢著摩登現代感。2. ESPAI SUCRE的當家主廚Jordi Butrón（左），以及他的夥伴Xano Saguer（右）。3. ESPAI SUCRE只提供甜點並讓其成為主菜的经营方式十分大膽。4. & 5. La Broche的淨白簡約，讓人感到耳目一新，更烘托出食物的美味。

## 巴塞隆納COMERÇ 24 餐廳與Tapas Bar結合的另類創意

而將餐廳與Tapas Bar結合在一起的COMERÇ 24，則是廚師Carles Abellan以巴塞隆納傳統美食為主軸發展出的另類創意，也是一大挑戰。Carles Abellan師承於Ferrán Adrià，不僅學成在El Bulli餐廳，更受Ferrán Adrià的器重與委託，將Talaia餐廳經營得有聲有色，成功地在巴塞隆納打出名號，而COMERÇ 24則是Carles Abellan另一大膽的創意呈現。

位在老舊鹽屋與倉庫的COMERÇ 24，針對用餐空間、廚房、與酒吧設計出三種不同風格：玻璃區隔的開放式廚房，讓客人看到廚房裡正精心烹調料理；黑色調的酒吧區則將吧檯和餐桌融入，讓三兩好友有面對面談心的空間；而黑灰色調的餐廳則詮釋出極限主義味道的美感，偶爾出現的紅色、黃色牆面更讓空間充滿了強烈的對比。COMERÇ 24的料理是國際化的，從亞洲、安達露西亞、加泰隆尼亞、義大利到美國...，皆可以看到Carles Abellan以創意手法呈現美食面貌。

至於加泰隆尼亞的美食，Carles Abellan則獨鍾以「燉」的手法所料理的加泰隆尼亞湯，「那是需要耐心的湯，需要有準備的智慧與好的觀察力」。對於Carles Abellan來說，廚房是最溫馨的地方，讓他懷念起與阿姨一起料理的甜美記憶，還有與Ferrán Adrià、Sergi Arola等前輩共事的美好時光。

## 巴塞隆納ESPAI SUCRE 全球唯一的甜點餐廳

另外一家ESPAI SUCRE餐廳，也可見巴塞隆納的前衛。於2000年開幕的ESPAI SUCRE是全球僅只一家的甜點餐廳，Jordi

Butrón大膽嘗試以餐廳型態經營甜點舖，不同於一般的蛋糕店，而是只提供甜點，並讓其成為主菜的餐廳。早在1990年代Jordi Butrón就開始實驗點心的可能性，當法國還在主宰點心界時，他已經將薄荷與甜味融合在一起，創造出令人難忘的滋味。

ESPAI SUCRE如同Loft的空間裡，有著從天花板到地面的落地窗，空氣裡還揮發著淡淡的橘子香味。一般來說，菜單上有3-5種的主菜選擇，還建議搭配的酒品，「Manchego Cheese "Tart" with Pineapple and Thyme」（曼查格起司塔佐鳳梨與百里香）、「Truffle, Butter and Hazelnut」（奶油榛果松露）、「Cold Ceylon Tea Soup with Spices and Fruits」（錫蘭冰茶）是老饕必嚐的極品，而ESPAI SUCRE的存在，也讓加泰隆尼人的味蕾多了些許幸福滋味。

如果說巴塞隆納的餐廳反映出加泰隆尼亞人喜好創新、前衛的性格，甚至連Ferrán Adrià的食物實驗室也位在此，那馬德里的餐廳則帶有濃厚的古典風味。

## 馬德里La Broche餐廳 兼具傳統風味的後現代美食

堪稱Ferrán Adrià子弟兵的Sergi Arola，被譽為西班牙現代美食的第二代，1995年時他跟隨Ferrán Adrià在巴塞隆納餐廳學習，1997年Sergi Arola前往馬德里，並於2000年經營La Broche餐廳。簡約、理性的純白，讓La Broche洋溢著極限主義氛圍，並獲得米其林2顆星的高分推崇，另外，Sergi Arola也在巴塞隆納的Hotel Arts開了一家Arola餐廳。

說來有趣，Sergi Arola是為了一把吉他而開始接觸料理的，當年才12歲的他，因

為想要一把吉他，於是跟祖母一起在廚房幫忙做菜，以賺取零用錢，而這也啟發了他對料理的興趣。直到現在，Sergi Arola已是名聞遐邇的大廚，卻仍舊視音樂與美食為生命的最愛。除了有祖母引領他進入料理世界，恩師Ferrán Adrià更徹底改變他對料理的想法與態度，讓其料理臻至完美境界。使用馬鈴薯泥、鵝肝醬、魚子醬創造出的「Potato Foam with Duck Liver and Caviar」（馬鈴薯泥佐鴨肝與魚子醬），或是「Warm Lobster Soup with Coastal Fish and Mollusks」（生鮮龍蝦湯），都是Sergi Arola於食譜書中特別推薦的料理，僅透過簡單食材就令人驚艷。

## 馬德里Restaurant La Terraza 為飯店餐廳注入嶄新創意

位在馬德里的Casino de Madrid，起源於1836年一群充滿浪漫色彩與激進性格的年輕人，為了尋求遠離狂亂政治的靜謐與和諧，於是創立了Casino de Madrid，其中的Restaurant La Terraza，自1998年由Ferrán Adrià與米其林一顆星主廚Paco Roncero攜手經營，不僅為馬德里飯店餐廳界注入嶄新創意，也讓Restaurant La Terraza獲得米其林一顆星的佳評。

在這裡除了可以幸福地享受由Ferrán Adrià設計的菜單，典雅的建築更充滿優雅高貴氣息，陽台圍繞著藤蔓花紋的鑄鐵欄杆、閃耀著璀璨光芒的水晶燈、繁複細膩的雕刻裝飾、充滿莊嚴秩序的一個個圓拱窗、綠蔭扶疏的戶外草坪，在在讓人感受馬德里的古老輝煌，更是一個遠離塵囂的最佳所在。