

西班牙名廚進駐旋轉餐廳 360°分子驚喜



真假雞蛋

Carbonara Egg Nest

這菜可解讀為四部分：「蛋殼」為煙肉洋葱忌廉汁，以極低溫冷卻以蛋殼倒模而成；「蛋白」是巴馬臣芝士；「蛋黃」是真蛋黃；雞蛋下的「鳥巢」則是牛肉清湯加可受熱魚膠，半凝固成粉絲狀，再織成鳥巢。「蛋殼」蓋「雞蛋」即溶，拌來吃就是 carbonara 的味道。

低溫蒸三文魚

Salmon cooked at 40°C with Tartar Sauce in Deconstruction

三文魚柳低溫焗20分鐘，細嫩如未煮過的魚腩一樣。伴碟的有醋醃過的青瓜、蒜蓉、雅枝竹、橄欖油、魚子等。

Olive Oil Butter

Paco 招牌名菜之一，橄欖油幻化成牙膏（或牛油）狀，擠在脆餅上連同 baby leaves 吃，又是那熟悉的清香。

橄欖油牙膏

變奏蛋餅

XXI Century Omelette

以 tortilla 為靈感，底層為煮過的洋蔥，中間為蛋黃慕絲，面層為薯仔泡沫，從底層上來吃，就是 tortilla 的味道。Paco 的菜式牽涉精密計算，不同食材做成的慕絲或泡沫密度不同。如這卷列，面層的薯仔泡沫和中層的蛋黃慕絲本來相安無事，表面順滑；放久了中間蛋黃慕絲便會湧至上層，猶如浮起的雞蛋白。

Ladies' Choice (前) \$150 Fruity Tini (後) \$80

Cocktails 甚富玩味，前者以桃、士多啤梨、藍莓、蘋果珍珠伴香檳，咬破珍珠再呷口香檳；後者為蘋果 martini 伴甜酒釀條。

Cocktails 咬一口

Chocolate Coulant Nitro

朱古力慕絲以極低溫-220°C 處理，淋上液態氮，加上榛子糖、榛子蛋糕、朱古力曲奇碎粒，看來像顆剛提出來的晶瑩石頭。

-220°C 慕絲

專題飲食

緊貼城中潮流，介紹飲食界新鮮話題。

繼日本米芝蓮三星餐廳龍吟總廚山本征治，紐約名作家、電視主持兼名廚 Mario Batali，香港飲食界又來了一顆國際巨星——西班牙殿堂級名廚、以分子料理聞名的 El Bulli 的掌舵人 Ferran Adrià 的得意門生 Paco Roncero。喜上加喜的是，新餐廳 View 62 by Paco Roncero 進佔灣仔合和中心 62 樓，取代舊有的旋轉餐廳，佔盡地利優勢。居高臨下品嘗貴氣新派西班牙料理，感覺的確與別不同。

文：張艾淳 圖：陳淑安

Paco Roncero 本身的威水史亦甚豐厚：現為 Casino de Madrid 和 Estado Puro 行政總廚兼總經理；2009 年曾帶領餐廳 La Terraza del Casino 獲得米芝蓮二星，現為西班牙炙手可熱的名廚之一。除了名廚，餐廳本身亦有故事，舊址為合和旗下的旋轉自助餐廳 R66，餐廳位於大廈的 62 樓，盛極一時，不過近年已流於供應廉價自助餐，顧客多是本地一天遊或內地旅客，加上現時本地的摩天大樓愈建愈高，餐廳的發展亦已開到荼蘼，變得感覺老套，去年底終於黯然結業。

「菜式重建」優質原味

今天換上了現時最前衛的西班牙料理，當然不再土氣。「這種革新料理 (Nouvelle cuisine) 在西班牙十分火紅，非常前衛，講究優質食材的原始味道，故每款菜式只有少量材料，盡量 pure，不添加多餘味道。」Paco 口中的前衛料理，可理解為「菜式重建」(reconstruction of dish)，保留食材原味同時，重新創造其質感、形態等。

舉個例子就明白，一道「21 世紀奄列」名字詭異，原來是 tortilla (馬鈴薯蛋餅) 變奏版。Paco 將 tortilla 原有材料解構再重組，洋葱、薯仔、雞蛋、橄欖油，經 Paco 手即幻化成不同形態，置於 Martini 酒杯內，吃下卻又是那熟悉的味道。

廚房實驗 最愛橄欖油

Paco 表示，在改變食物形態、質感之先，必要對食材非常認識，才有機會將之用途，並開創出不同可能性。如三文魚，簡單可作刺身、煎或放湯煮；他們卻選擇令人驚喜的煮法，三文魚柳以 40°C 低溫焗 20 分鐘，外面看來已熟透，內裏卻細嫩滑如未煮過的三文魚腩一樣。

這樣聽來，廚房於 Paco 而言更像實驗室，而衆多食材之中，他就最喜歡橄欖油，「橄欖油獨特，我對其非常熟悉，而且它擁有很多潛在可能」。果然一副科學家口吻。

餐廳開業初期，Paco 會作短期留守，至於行政總廚則由隨他兩年的徒弟 Javier Carrizosa 擔任。按計劃 Paco 每年回來 1 至 2 次，不過他對這城市的美食十分感興趣，回來次數應更頻密。問到會否以中式食物作靈感，他謙虛的表示只會用他熟悉的食物呢。



前衛廚師
名廚 Paco Roncero (右) 引入西班牙前衛料理，餐廳則由其門生 Javier Carrizosa (左) 擔任行政總廚。



360 度景色

舊日的 R66 令人目眩，除因為旋轉，還因為吃自助餐，人們不停的來來往往，令人更覺天旋地轉；現時變為 fine dining 形式，旋轉一圈需個多小時，安坐欣賞自動旋轉的 360 度景色，更覺寫意。

View 62 by Paco Roncero

營業時間：上午 11:30 至凌晨 2:00

地址：灣仔皇后大道東 183 號合和中心 62 樓

查詢：2574 6262

網址：www.view62.com

註：餐廳暫提供午餐、下午茶和晚餐，本文介紹菜式包括在 tasting menu 之內，14 和 16 道菜分別每位 \$1400 和 \$1800