



我希望把前衛料理帶到香港，拓闊港人的味蕾體驗。

Paco Roncero

米芝蓮二星 前衛菜領航人

為何 View62 by Paco Roncero 會如此讓人期待？第一當然是餐廳的硬件：全港唯一的旋轉餐廳，360 度俯瞰灣仔、中環景色，再加上由曾為 Isola、Va Bene 及 Zelo 等食肆擔任室內設計的 Ricky Hung 親自操刀；舉頭而望，是超過五萬支長短不一的懸垂木條，組成大大小小的圓形；再仔細一看，原來地上的手編羊毛地毯，同樣帶有點狀圓紋，設計意念是模仿從木條滴落的露珠，天花地板，互相呼應，花盡心思。其二，就是餐廳的靈魂——掌舵的名廚 Paco Roncero。Paco 在廚壇的地位舉足輕重，被公認為馬德里前衛新菜式的領航人物，早於 2002 年便為 La Terraza del Casion 摘下米芝蓮一星榮譽。現在這位二星米芝蓮大廚，除了主理 Casino de Madrid 及 Estado Puro 外，還有香港的 View62，你說能不讓人期待嗎？這位主意多多的名廚，致力每天創作一道新菜，或是構思一種新意念，不停創新。雖然 Paco 不會長駐香港，但亦會定時到訪為 View62 持續注入新意！

橄欖牛油 意粉扮雞蛋

看着 Paco 的作品，實相極精緻，加上意想不到的 Presentation，甚有分子料理的影子。不過大廚強調他的革新料理，是以最基本的食材及技巧為基礎，與分子料理有異，只是新派菜式少不免被改頭換面。



■卡邦尼意粉雞蛋

問及 Chef Paco 那種菜式最能代表自己的風格，他毫不猶豫選了 Olive Oil Butter：「人們常在麵包塗上牛油，我就想為甚麼不能塗橄欖油呢？它同樣香郁啊！後來想到大家可能不想讓麵包變得太過濕軟，所以便構思了質感像牛油的 Olive Butter。」使用 100% 的橄欖油製成，化身成一支迷你牙膏置於載滿溫室菜苗的脆餅餅旁，要嚼多少，悉隨尊便。當坊間廚師都紛紛追捧 Virgin 的橄欖油時，Chef Paco 則不以為然，反認為品種及來源地才至為重要：「我用橄欖油用得與別不同，也用得更好！」試吃後你便會發現他所言非虛。另一盡顯大師功架的，就必數 Carbonara Egg Nest。此菜除了蛋黃是正貨，其他全是意想不到的食材。蛋白實情是以 Parmesan 芝士製成；蛋殼是由煙肉醬化身而成；而底下的鳥巢則是以牛肉清湯煮成的粉絲，心水清者一看便知以上都是 Carbonara 意粉的味道，只是轉化成雞蛋的模樣登場。在 View62，你不會找到的，是沉悶！

魔幻登場

馬德里革新料理

近期最讓人興奮的新食肆，相信非最新落戶旋轉餐廳的 View62 by Paco Roncero 莫屬。由米芝蓮二星級大廚，兼被譽為馬德里前衛美食殿堂級代表的 Chef Paco 主理，餐牌上盡是非一般的「革新料理」；即使普通如橄欖油，在大師手中也能變得破格！你，準備好感受 Paco 的魔力沒有？

記者：陳劭敏 攝影：林栢鈞

■餐廳的地理位置優越，360 度睇盡中環、灣仔一帶靚景！



■有機溫室菜苗脆餅配橄欖牛油，是 Paco 認為最能代表到自己風格的菜式。



■乳鴿伴松露茸及蘋果啫喱



■21 世紀奄列，底層為慢煮洋葱，中間是蛋黃沙巴翁，頂層則是馬鈴薯泡沫及橄欖油。



■Ladies Choice，不同味道的啫喱小球，咬開後果汁一湧而出。\$150



■海鱸魚伴青豆汁及黑毛豬火腿泡沫，慢煮的海鱸魚肉質嫩滑。



■40°C 慢煮三文魚伴他他汁及橄欖魚籽，泡沫式他他嘗感覺輕盈。



~ 四道菜午餐：\$298~
~ 五道菜午餐：\$398~
~ 六道菜晚餐：\$680~
~ 八道菜晚餐：\$860~
Tasting Menu
~ 12 道菜：\$1,400~
~ 15 道菜：\$1,800~
View62 by Paco Roncero (2574 6262) 灣仔皇后大道中 183 號 合和中心 62 樓