

# 《巴塞隆納美食推薦》

企管四 詹博雯

來到巴塞隆納交換，最不能錯過的就是道地的加泰隆尼亞美食囉~雖然在外面餐廳吃平均一餐至少要花 10 歐元以上，而且有些餐廳的營業時間是西班牙飲食時間，可能店還沒開我們就餓到前胸貼後背了，但真的很推薦在巴塞隆納嘗嘗道地的西班牙料理跟加泰隆尼亞料理喔！

以下介紹幾家我很喜歡的小餐館，下課後大家要聚一聚或是吃膩了自己煮的食物時都可以來嚐嚐！

## (1) La Tasqueta de Blai

這是一間平價 pincho 自助式餐廳，價格分為 1.8 歐元(紅色竹籤)和 1 歐元(一般竹籤)，自己到吧檯取用各式 pincho，最後看竹籤幾隻來算錢，建議可以在非西班牙用餐時間來，比較容易有位子，否則蠻容易沒位子的；當客人多時，廚房會不段的供應熱呼呼的 pincho 會由服務生端到客人面前供選擇，也是很酷的體驗。這裡的酒價格也合理，可以在這裡享用一人份的 Sangria 水果酒或是 Clara 檸檬啤酒！

地址：Carrer de Blai, 17, 08004 Barcelona

營業時間：周日至周四 12:30p.m.~1:30a.m.；週五週六 12:00p.m.~2:30a.m.



## (2) Quimet & Quimet

這是價位稍高的有名 tapas 小餐館，平均一盤 tapas 要 6 歐元左右，小份一點約 4 歐元，店很小，很常需要排隊等待，建議多人來一起分食才能試到很多不同的 tapas，這間店在第一間 pincho 店附近，可以先在第一家店吃 7 分飽再過來 QuimetQuimet 享受新鮮食材 XD 他的鮭魚蘆筍 tapas 超級美味，新鮮的鮭魚配上肥肥多汁的白蘆筍是一大享受(下圖左側就是鮭魚配白蘆筍，

右下的蝦子也好新鮮很好吃)

地址：Carrer del Poeta Cabanyes, 25, 08004 Barcelona

營業時間：周一~周五 12:00p.m.~4:00p.m.&7:00p.m.~10:30p.m.；六日不營業



### (3) Tucco Real Food

這是一間平價的阿根廷料理餐廳，主食有賣義大利麵、千層麵、漢堡類、麵包類，套餐包含主食、醬料、飲料和甜點(右下圖就是傳統阿根廷甜點 *crema de dulce de leche y galleta*)，約 9 歐元左右，非常經濟實惠又吃很飽，他的 Clara 檸檬啤酒非常順口，可以試試喔~

地址：Carrer dels Còdols, 27, 08002 Barcelona

營業時間：周一至周六 1:00p.m.~11:30p.m.；周日休息



### (4) BAR NEME (在 Mercat de collblanc 傳統市場裡)我的愛店!!!有親切爺爺老闆~

這個傳統市場幾乎沒有觀光客，都是當地居民，所以英文不太通，但卻是我  
最愛的市場，不只蔬果、肉舖、堅果、甜點，各種攤販都很齊全，我的愛店  
Bar NEME 的食物幾乎都是加泰隆尼料理，最好吃的就是 Bocadillo de  
Bacalao(鱈魚三明治)，裡面夾一堆新鮮的鱈魚，加上茄子青椒(如果不愛也可  
以自己換其他的)，配上加泰隆尼亞蒜蓉美乃滋，麵包被烤得酥酥脆脆的，  
真的很美味!!!重點是一大份三明治只要 4 歐元喔~~(下圖只是 1/2 份而已)另  
外，tortilla 西班牙烘蛋也不錯，可以試試。老闆名字就是 NEME，這間店是  
他創的，料理也是他發明的，非常親切也會慢慢聽你講西文，真的很推薦想  
嘗試道地瞭裡的人來這裡用餐！

地址：Carrer Dr. Martí i Julià, 17, 08903 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona

營業時間：周一至周四和周六 7:00a.m.~2:00p.m.，週五 7:00a.m.~7:00p.m.；  
周日休息



#### (5) La Pallaresa Xocolateria Xurreria

是傳統甜點店，最有名的是西班牙的甜點 churro con chocolate(下圖左下，很  
像吉拿棒沾熱可可)，還有加泰隆尼亞道地甜點 arroz con leche(下圖右，類似  
米牛奶布丁加一點點肉桂)，還有 flan 和 crema catalana (兩個都像焦糖布  
丁，下圖左上 is flan)，我覺得每個都很好吃，想要嘗試當地甜點的來這間老  
店就對了！

地址：Carrer de Petritxol, 11, 08002 Barcelona

營業時間：周一至周日 9:00a.m.~1:00p.m. & 4:00p.m.~9:00p.m.

