

美食推薦

1. 西班牙烘蛋 Tortilla
 - 西班牙式的歐姆蛋，內含食材有蛋、馬鈴薯、洋蔥以及個別特色配料如西班牙大蔥、海鮮都能包含在內，以平底鍋加入橄欖油半煎炸方式雙面定型成盤狀之蛋糕體。建議在市區選幾家嚐試看看，即可自行嘗試料理，是一到頗具特色又簡易方便的佳餚。
2. 西班牙式可樂餅 Croqueta
 - 西班牙式可樂餅內含口味有常見的西班牙火腿，大西洋鱈魚、海鮮等當地盛產之食材皆可，包裹麵粉外皮下油鍋炸至金黃酥脆，其中融化之起司一口咬下，十足美味。
3. 西班牙燉飯 paella
 - 全球知名的料理，以西班牙圓米生米下鍋，由於富含澱粉久煮不爛，以海鮮或雞高湯炊煮，配以西班牙香腸、海鮮，燉煮至湯汁收乾至鍋巴香氣四溢時即可食用。
4. 烏賊/花枝鑲飯 Sepia rellena /Calamares Rellenos
 - 將西班牙燉飯鑲入烏賊或花枝，以竹籤封口至特調醬料或橄欖油中或烤或煮至烏賊或花枝與燉飯之風味完全相互滲入幾可切塊食用。
5. 菜薊 Alcachofas
 - 一種可食用的花朵，外觀十分特別，層層疊疊多刺，僅用其花蕾軟嫩處與內部黃白色之花心，可以水煮、油炸料理，屬歐陸地區常見之蔬菜
6. 西班牙油條與加泰隆尼亞焦糖布丁 Churros con chocolate & Crema Catalana
 - 配熱巧克力，油條形狀呈現馬蹄型可沾糖與液體狀巧克力一同食用，加泰隆尼亞焦糖布丁呈現在傳統紅陶器皿中，整體偏甜，風味介於一般柔軟布丁與烤布蕾之間。
7. 歐洽塔 Orxate
 - 油莎草汁，冰涼清甜的口感與入口有植物性草本壓榨之香氣撲鼻，口感特別，當地人多半於晚間6點之小點時間飲並搭配可頌或冰淇淋。

