

## 電子報一：巴塞Churros推薦

西班牙的甜點我個人覺得跟歐洲其他國家相比比較普通（尤其是拿鐵，我喝的很不習慣）不過最有名的甜點可以說是Churros吧，吃來吃去有吃到非常好吃我也很喜歡的店，所以整理出一篇推間好吃的Churros！

### [Churreria San Román](#)

沒有座位只能外帶，點餐完老闆直接裝放在旁邊的，不是現炸的，我吃到Churros已經是冷的，糖粉給的很大氣，巧克力偏甜，像牛奶巧克力醬，比較小朋友口味。

評分：☆☆



### [La Pallaresa Xocolateria Xurreria](#)

很有名的老店，Alex課堂上有推薦，但我吃的時候Churros也有點不熱，看Google評論大家都點Chocolate+Whipped cream，應該是招牌，巧克力偏苦，奶油是無糖的然後綿綿的，有附糖包，整體甜度比較低嗜甜者可以pass。

評分：☆☆☆☆



### [Xurreria Laietana](#)

Churros又酥又熱，外酥內Q，巧克力苦苦甜的，整杯喝完不負擔，更推薦單點Churros，請店家加爆砂糖，很好吃！人潮來來去去，但不會難排，廚房是開放式的可以邊看爺爺製作Churros的過程，很療癒！吃過這間後來就不太試新的了。

評分：☆☆☆☆☆（只能滿分了 超推薦！）



### [Granja M. Viader](#)

這間不是主賣Churros的，他有鹹食飲料小點等等，Churros是軟Q型的，不脆，我個人沒那麼喜歡，尺寸也比較小巧，Hot dark chocolate蠻好喝的，雖然說是黑巧克力但沒有很苦澀，有一種回甘感哈哈。（找不到照片）

評分：☆☆☆

### [Ciutat Comtal](#)

這間主要是Tapas店，題外話他的Tapas很好吃，晚餐時間經過幾乎都人滿為患。回到正題，他也有賣Churros，尺寸比較小，但還不錯吃，巧克力比較沒那麼濃稠，更像是甜度的巧克力醬。

評分：☆☆☆



### [Petritxol Xocoa](#)

他的Churros我覺得比較像在台灣吃到的，口感不同於傳統Churros，偏脆的外層佔比較多，軟Q軟Q的地方比較少。

評分：☆☆☆☆



同場加映一間馬德里的百年老店

### [Chocolatería San Ginés](#)

西元1894年就開了，同樣也是排很長的隊伍，他算是我去馬德里的其中一個原因，Churros是偏酥脆帶Q感，份量大，蠻特別的是他帶有一點油味（不是不好的油耗味）不過巧克力沒什麼記憶點，我現在已經忘了，印象中沾幾下就沒沾了。

評分：☆☆☆☆



好，以上我記得的都寫下來了，Churros真的是我在西班牙最喜歡的傳統美食！每個人的口味不盡相同，吃到的熱不熱也很看運氣，不一定要參考我的評分，不過這些Google評論都超過4顆星，大家來西班牙一定得挑一間嘗試看看！