

## 關渡水鳥 92 - 來場感官盛宴吧!

文、圖 / 謝繕聯

假日的關渡充滿了騎腳踏車、賞鳥踏青的人潮，除了關渡宮前的廟口小吃外，關渡水鳥公園旁的水鳥系列餐廳滿足我們的歐洲味蕾，水鳥餐廳皆以門牌號碼命名，位於內湖的水鳥 22 主打法式料理，知行路上水鳥 52 以歐風料理為主，而今天的主角水鳥 92 即是以西班牙風味菜為特色。



坐落於關渡平原上的水鳥 92 設立了大塊窗景，在這用餐仿若置身自然之中，一邊享用美食還可飽覽翠綠平原，再將視線拉回店內，水晶燈、磚地板搭配紅色窗簾與櫥櫃，大膽的配色呈現出華麗的古堡氛圍，而店內的植物和藤椅又巧妙的將西班牙海岸的熱情活力融入，在這用餐的不只可盡情享受道地的 Tapas 和海鮮料理，更是逃離嘈雜城市的好去處。

註：Tapas 是西班牙文「蓋子」的意思，喜歡在戶外用餐的西班牙人，爲了怕酒香容易招引蚊蟲，他們常常會用片麵包或者是杯墊蓋在酒杯上以避免蚊蟲，上面再放上一些橄欖、醃製鯷魚等小點心，久而久之這種小菜就被稱爲 Tapas。



在服務員親切詳細的解說下，我們一行五人點了豪華雙人套餐，另外加點鮮炸鹹魚丸佐香草沙司、時尚綜合海鮮塔、香草紅椒蛋醋墨魚佐生菜，當然也不能錯過水鳥餐廳自釀的啤酒喔！





水鳥工藝啤酒-鳳梨口味，鳳梨的香味比台啤出的鳳梨啤酒更濃郁，酒色啤酒的麥香也更為醇厚  
水果聖酒中加入了汽水與新鮮水果，是款清爽解膩的雞尾酒。



首先登場的是兩款 Tapas，時尚綜合海鮮塔是由蝦卵、蟹肉、白煮蛋一層一層堆疊而成色彩繽紛的小塔，脆皮法國麵包上還墊著新鮮火腿薄片，再淋上水鳥特製的沙拉醬、灑上魚子醬裝飾，得張大嘴才能將海洋的鮮甜一口咬下，富有層次的口感值得細細品嚐。

辣味肉腸橄欖拼盤佐酥脆小餅則是另一場味蕾的奇幻旅程，先將帶著蒜香奶油塗抹在酥脆小餅上，再將薄如紙遍的臘肉腸覆蓋上，吃的時候舌尖先感受到臘肉腸醃製過後的扎實鹹香，接著奶油的溫潤香氣出現，還沉浸在奶油與肉腸交疊的香氣變化，醋醃橄欖酸味瞬間喚醒了舌上的味蕾，忍不住再來一場辣味肉腸的味覺奇幻之旅。



但隨即鮮炸鹹魚丸佐香草沙司上桌，又要趕赴另一場味覺之旅囉，以鱈魚肉槌打製成的鹹魚丸非常的Q，我猜掉在地上不用撿就會自己彈回桌上了吧!吃的時候要沾上旁邊的巴西里打成的香草醬。

(巴西里就是盤中裝飾的綠色植物)

在以胡蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥等打成的蔬菜濃湯之後，期待已久的西班牙番紅花海鮮飯和墨魚飯終於登場啦！





番紅花是全世界最貴的香料，須採收番紅花雌蕊柱頭乾燥脫水再分級出售，但只用料裡只需少量即可為料理增添不少色彩與風味，再配上九孔的鮮味，讓人忍不住一口接一口。

墨魚飯則是以墨魚汁和高湯將生米燉煮而熟，米粒中除了帶有海鮮的鮮味和洋蔥的甜味，還有墨魚醬汁帶點焦香的濃烈香氣，再灑點檸檬汁讓味覺有更多層次的變化。



精彩的味覺奇幻之旅居然還沒結束，雖然已經滿腹美食了，但飯後送上的甜點，依舊吸引人，奶酪不是一般常見的白色而是麥芽色，嚐一口原來是咖啡口味的，吃的時候可配上淋在周圍的芒果醬，雖然是常見的甜點，但卻有令人意想不到的口感。

另一個水鳥的甜點代表之作黑糖蛋糕，口感介於台式黑糖糕和海綿蛋糕間，綿密而鬆軟，上頭的焦糖拉絲更是主廚的創新之作，在視覺和口感上都令人驚艷呢！

在城市裡待久了，想短暫逃離就來水鳥放個假吧！不用搭飛機就可舒舒服服的享受異國風的週末，更別忘了來場視覺、味覺、嗅覺的奇幻之旅，在美食的帶領下感官將慢慢甦醒，讓我們重新憶起對於生活的熱情。