



# 活動預告



## 浪漫美食主義高峰會 每月帶您遍嚐人間美味！

本月推薦餐廳：**92水鳥**將西班牙的熱情揮灑  
在水鳥翱翔的關渡平原



**Pealla西班牙海鮮飯**—直接炒生米的道地烹調手法，讓每一粒米都吸收到海鮮鮮甜的精華。拌入貴族香料番紅花，滿滿的海鮮配料，□□濃郁、□□滿足。



**海鮮Tapas**—酥脆的麵包底層上頭，西班牙進口臘腸、肉質彈牙的蝦肉、蟹肉層層堆砌，再以魚子點綴，佐以特調橙醬，一口咬下，隨即在口中演奏出一場最豪華的交響曲。

**西**方人眼中的東方文化—紅布剪裁、水晶垂簾、手繪百鳥壁畫，濃厚的高雅中國風，卻搭配奧地利水晶燈飾、佛朗明哥風油畫；中西文化看似衝突，實則烘托出一種摩登時尚卻不失親切熟悉的東西合璧美感。透明的玻璃窗外，一眼望去，暖暖夕照、水鳥翱翔，西班牙的異國風，徐徐吹在寧靜祥和的關渡平原。

**Simply Tapas**—Tapas最早出現在歐洲人長途遠行經過驛站時，驛站為了節省趕路旅人的時間所提供的簡便料理；後來慢慢在西班牙的酒館發展出特有的「Tapas、小酌、聊天、輕鬆」文化，酥脆的麵包底層，抹上香濃的乳酪、搭配各式配料，佐以獨特醬汁；發展至今日，Tapas文化早已風靡整個歐洲，重視Tapas的創意變化、主廚巧思；一份小小的Tapas，除了滿足期望驚奇的味蕾，更能拉近與朋友、家人之間的距離。

**堅持食材、堅持獨特**—即使您老早已品嚐過西班牙海鮮飯等各式的西式料理，但當品嚐到92水鳥的餐點時，還是不免充滿驚奇；驚奇來自於餐館對於道地食材的堅持：番紅花，香料世界的貴族，獨一無二的色澤與撲鼻香味，堅持從西班牙進口，不以其他香料代替。從用餐的餐紙、餐館名片、菜單，到每一道料理，甚至整面壁畫、水晶燈飾，92水鳥堅持手工、堅持自己設計、堅持創意、堅持獨特。置身在92水鳥中用餐，真的可以深刻體會經營者對於「獨一無二」的堅持與用心。

(圖/92水鳥提供)

### Sangira 水果聖酒

—特調的水果聖酒，最適合與Tapas搭配。鮮紅的色澤彷彿是耶穌奉獻的鮮血，故稱為聖酒。在西班牙，水果聖酒是享用餐點前的最普遍的開胃酒喔！

