

## 华侨夫妇旅欧10年归来

# 把西餐做成“家的味道”

文 | 王志 黄雯雯 孔菲菲 侯思莉

我想要带你去浪漫的巴塞罗那，一起去品尝地中海风味的 Tapas；然后一起去文艺的佛罗伦萨，在百花大教堂边吃 Gelato。或者，我把西班牙和意大利都带到这里，亲手做一份西意大餐给你。



这或许就是华侨夫妇开这家店的初衷吧！Boss开店，一个很简单的目的就是让食材成为主角，要把这10年在欧洲曾经用嘴巴记下来的味道带回中国。其实，对于中国人来说，西餐是精致且极具仪式感的，但在欧洲并非所有的餐厅都如此高大上。

山川湖海，美食与爱，无非是一间厨房，一份菜肴的感动，并非那些徒有其表。胃暖了，心就不会空虚。这也是 Boss 回国定居的原因，这是

家，就算是西餐，也要把它变成寻常百姓家都能吃得到的味道。

除了西餐，Boss对咖啡也十分热爱，据他自己说，一天不喝上三杯咖啡，晚上都睡不着觉，而店名米朗琪便是一种古老的咖啡。这家店位于周松路中段，和车来车往的瑞湖路还有熙熙攘攘的后半夜市相距不足300米，又恰好形成了一个三角形的关系，但与后两者不同的是，米朗琪所处的位置恰恰体现了什么是闹中取静！

店内的装修算不上豪华，却兼具了咖啡厅的轻松和西餐厅的精致，大大的落地玻璃窗，随意之中简单明快。整个格局宽敞舒适，每个区域的座位也是错落有致，无论是和朋友小憩聊天，或是自带电脑办公，这都有一份不刻意的雅致，让你觉得惬意自在。都说西餐最好的搭配是红酒，店内还设有两个半开放式的包厢，作为红酒品鉴之用。哦，对了，这时候还



利比亚黑毛猪肋排

忍不住想给 Boss 的音乐品味点个赞，低缓的爵士乐，让人身心都放松下来，林林总总的思绪升腾，总有些陌生却又渐渐模糊的记忆飘散。一些不会言说的物件，用它斑驳的外

表和年代感的色彩诉说着故事，在这里，时间有了不同的诠释。

当然，这次搜店，最能折服志哥和一小众的，还是 Boss 亲自研发出品的美味。

### 志哥推荐

#### 虾仁青柠土豆泥

一口下去本以为是奶香或是芝士味的土豆泥，没想到却是掺杂着柠檬汁的酸味，回味间，又似乎多了份清甜，微妙的味道让你不禁会再尝一口一探究竟。

#### 吞拿鱼塔塔

上佳的吞拿鱼搭配用意大利香脂醋腌制过的番茄丁做顶，和烤得酥脆的面包一口咬下，微酸而丰富的层次感瞬间在口中迸发，开胃而顺口。小编雯雯说自己第一次吃到这个味道是在巴塞罗那的街头，那会还是青葱岁月，一个人背着包四处游荡。原来当有相似的味道出现时，带来的记忆会比视觉冲击更加长久，并且能够迅速唤醒沉睡着的场景。

#### 米朗琪红金枪鱼

这是一道非常负责的凉菜，烤熟的金枪鱼上散满了坚果颗粒，正中大V的菜，她一直强调说：放下那块

金枪鱼，整盘都是我的。呵呵，开什么玩笑，就你懂得欣赏吗？

#### 香煎澳带佐香草

这是一道纯正地中海风味的乡村菜，带子肉每一粒都有四至五厘米的大小，用刀切下，呈现出果冻般的质感，五分熟，刚刚好，入口无渣，带着大海的鲜味。让人感觉诧异的是底部搭配的南瓜浓汤是咸香口味的，比较考验你对新事物的接受程度。

#### 意式青柠银鳕鱼

吃腻了普通的香煎银鳕鱼，这样的烹饪手法就显得特别高级。保留银鳕鱼特有的细嫩肉质，搭配了蒜蓉与柠檬调味的酱汁，清淡微苦，略带酸味，刚好中和了略显的油膩感，每一口鱼肉都酸爽酣畅，瞬间胃口大开。

#### 招牌金枪鱼下巴

金枪鱼下巴肉质饱满，油脂丰富，同时富含各种营养，是顶级的海

中美味用炭火烤制最能调动油脂的味道，烤熟后的金枪鱼下巴鲜嫩多汁，肥而不腻，轻轻用筷子一夹，鱼肉入口即化，大海的气息扑面而来，让你的味蕾大快朵颐。

#### 利比亚黑毛猪肋排

西班牙进口伊比利亚黑毛猪肋排，据说为世界上最好吃最昂贵的猪肉与松露、鱼子酱、鹅肝并称为美食世界的四大珍味。烤的外焦内嫩的肉质吃起来香味溢满，上面淋了秘制酱料，正好中和肉的厚重，还原西班牙美食经典，让你甩掉矜持，放肆吃肉。

#### 意式香草烤鸡

精选水晶鸡，肚里填充了各种香料，提前一天腌制，鸡肉不但软嫩还掺杂了多层次的口感。烤好的香草鸡油香四溢，散发着金黄色的光芒，撕开烤鸡焦脆的外皮，鸡肉也以一种微妙的方式分离，还伴随着鸡肉缝隙渗透出来的汁水，秘制酱汁和独到的烹

饪手法更丰富了口感，入口只觉黑香柔韧，尝过一口就能让你顾不上吃相，只想过瘾的尽快享用这只鸡！

#### 酥皮烩牛肉

只是一道 Boss 最新研发的菜品，灵感取自惠灵顿牛排和西餐的结合。用勺子扒开酥皮，香气四溢的汤汁迎面扑来，取一小块酥皮，蘸一口汤汁送入口中。每块牛肉都有着柔软肥嫩的口感，辣椒、土豆、萝卜等配菜的加入，配合浓郁番茄酱汁分分钟空盘。

#### 惠灵顿牛排

轻轻拨开牛排的一侧，哇，这肉的触感简直太棒了！感觉一碰牛肉，肉汁就渗出来了啦！外酥里嫩，简直吃到不舍得放下刀叉。作为因电视剧《好先生》的热播而走红的惠灵顿牛排，属于西餐料理中的顶级存在，它的制作工序十分繁琐，最少要70分钟以上，所以心急得吃货可千万别点哦！



虾仁青柠土豆泥



吞拿鱼塔塔



香煎澳带佐香草



意式青柠银鳕鱼



招牌金枪鱼下巴



意式香草烤鸡



酥皮烩牛肉



惠灵顿牛排



米朗琪红金枪鱼



获取更多美食信

关注

志哥搜店