

A 在城市的露台 俯瞰七夕浪漫灯火



Mercato 来广州已经有两年了。两年间,Mercato 获过不少像“2019 广州米其林餐盘奖”这样的美食大奖,黑松露披萨、温热海鲜沙拉、龙虾和虾仁饺子等出品一直让人服气。

在意大利文中,“Mercato”意为“集市”,餐厅名如其意,崇尚“从农场至餐桌”的菜品概念,将优质的意大利原材料与新鲜的时令食材结合在一起。然而除了原汁原味的意大利美食,这里的环境也是让人一去再去的理由。

餐厅坐落在 K11 的 8 楼,金色主调的室内,黄铜搭配水磨石的装饰,厚实的木桌搭配舒适的沙发椅,舒服又不觉刻意。然而个

人觉得最棒的,是它阔大的露台用餐区。特别是夕阳西下之时,晚风徐徐,金色的阳光和同样金色的灯光,点点洒落在餐桌上,别有一份意式生活的浪漫。而当夜幕降临,这里的移动吧台与 DJ 台就会劲酷开启,打造的又是另一番摩登的夜生活体验,露台上宾主皆欢,浅酌杯中美酒,露台是这个城市最繁华的 CBD 即景,如梦似幻。

食物与人,美食与爱,总会彼此相通。七夕即将到来,Mercato 日前也应景地推出了“七夕情人节分享菜单”,1314 元的示爱定价,包含了辣金枪鱼塔塔配黑橄榄黄瓜、布拉塔芝士配精选有机番茄、手工细长面配皇帝蟹、肉食者披萨、牛肝菌裹三文鱼、炙烤和牛牛柳以及情人节特制甜品,分量足,爱意浓,甜蜜多巴胺一触即发。

Mercato 莫卡多露台餐厅与酒吧

地址:广州市天河区
珠江东路珠江新城
K11 购物艺术中心 8 楼



■牛肝菌裹三文鱼



■手工细长面配皇帝蟹

有一个地方
味蕾说赞
眼睛说棒

■新快报记者 朱颖洁 陈斌/文 陈斌/图(部分受访者提供)

B 在唐绘壁画间 感受小砂煲大镬气

啫啫煲诞生在烟火味十足的广州大排档,但又绝不仅限于大排档中才有“色香味形声”兼备的啫啫煲。

沸腾的声音、灼烫的热力、浓烈的香气,根据啫啫煲独特的烹饪声音而命名的“啫啫煲”粤菜餐厅,单听名字就像是食物的一次狂欢。而入内,大胆新潮的装修让你瞬间以为自己进入了一家艺术空间,进门即见超萌的大型招财猫,雅致的黑白唐绘更是带来强烈的视觉冲击。走进深处,是另外一番景致,半开放式厨房让客人透过玻璃见证啫啫煲的制作过程,全程直击美味呈现。

来这里一定要尝的是腊味煲仔饭。选用特别调配过的米,经猛火急攻高温逼逼,“煲仔”火焰乱窜,将镬气两个字发挥到极致,热油和砂锅发出“啫啫啫”的声响,最终以“镬气足爆”的形象惊艳亮相。



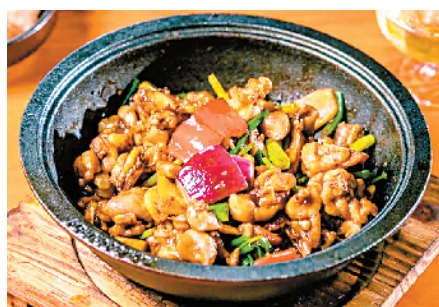
啫啫猪肠粉也是这里的必尝招牌。猪肠粉因比较厚,所以在制作上都较难入味,很多餐厅在制作猪肠粉时都会慢慢将猪肠粉打开再烹制,而这里却别出心裁,在煲里先倒上猪肠粉,再加上浓浓的酱汁,利用猛火在短时间内将酱汁逼入猪肠粉内,上台时,每一块猪肠粉都饱蘸酱汁,十分入味。

啫啫煲

地址:广州市海珠区新港东路
10 号保利广场 5 楼

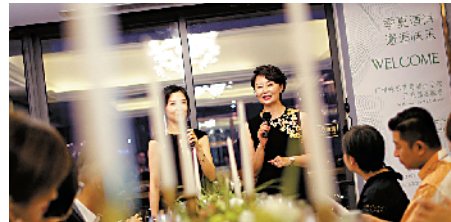


■啫啫猪肠粉



■啫啫牛蛙

C 在私密空间里 享受餐酒搭配的妙趣



Wine is like love! 这句话的首字母连起来“WILL”,便是味乐葡萄酒生活馆“味乐”二字的来源,味道的乐趣与享受让人愉悦,人世间一切美好都能在食物中找到。

其名曰味乐葡萄酒生活馆,空间里的角色自然离不开酒精饮料,主理人雅宁和她的朋友们把这所隐藏在住宅楼里的私密空间巧妙地划分出不同主题的区域,进得门来,厅是可以品鉴葡萄酒或举行午晚宴的长桌区域,右手边的小酒窖摆放着主人家代理的世界各地葡萄酒,酒窖对面的空间是中国风浓郁的茶室,另外有两个相对独立的房间给食客们私密中的私密,厅一侧的长形露台被改造成了吧台的模样,日暮斜阳,手持酒杯,远眺广州塔,静守日与夜的更替,闲看庭前花开花落,漫随天外云卷云舒。

阳台一角是咖啡空间,凹进处又隔出小小一个威士忌空间——真是佩服主理人对空间的设计和最大化利用,一共 200 多平方米的面积,装载了如此多提升生活品位的元素,各司其职地帮主人家实现着梦想。

主人家的梦想就是更好地玩好葡萄酒与食物的餐酒搭配,不拘泥,不俗套,给大家提供趣味欢乐的空间。

味乐的出品可谓中西合璧,往往在你想不到的地方突然袭击一下,给你来点儿惊喜。好比汤,黑金蒜配奄仔蟹的组合令人耳目一新;好比牛肉,跟辽参组成了 CP,吃来却毫不违和,牛肉韧韧的质感与辽参软糯的质感忽然就匹配在一起,完美诠释了何为“软硬兼施”;鱼子酱配海鱼刺身,这很正常,但周边一丝丝萝卜丝突然跳脱出来,脆生生地表达着存在感;生炸乳鸽,被黑松露加持过,肉香菌香满口生香……配不同风味的葡萄酒,持酒论道,人生几何?

味乐葡萄酒生活馆

地址:广州市天河区马场路
富力公园 28A1 栋 4002 室



■煎海盐牛肉烧汁辽参



■黄油蒸松茸



■鱼子酱海鱼刺身