

西班牙美食在新竹



Spanish cuisine in Hsinchu

新竹のスペイン料理

文·圖／投資組 夏慕梅

Tapas 是西班牙文小菜的意思，源自於動詞 Tapar（意思為放置於上面）。據說 13 世紀時的西班牙人常因喝酒醉，就在酒吧或在餐廳鬧事，造成不少社會問題。當時的國王就下令：「在供應酒時，

一定要附上一些小吃或點心！」以減少客人喝醉酒的機會。此後商家就在酒杯或酒瓶的上面，放上些火腿、起司、麵包等小菜，這就是 Tapas 的由來，當然也有其他的傳說。

20



7

Go Eat Tapas Dining Bar 西班牙餐酒館



「食時創新餐飲集團」打造的「Go eat Tapas」西班牙餐酒館於 2015 年 8 月開幕。長達一年以上的籌備期，創辦人 and 主廚親赴西班牙酒莊及鄉村餐廳深度取經，耗資千萬打造新竹第一間純正道地的西班牙主題餐酒館，複製西班牙人下班後前往酒館吃點 Tapas，放鬆小酌的用餐型態。

Go eat Tapas 開幕至今，已是新竹知名、老饕朝聖必訪的餐廳。講究食材及傳統道地的烹飪方式，加上自然親切的服務，在 2016 年被臺灣網友票選為心目中新竹十大必吃美食之一。而 Go eat Tapas 室內設計更於 2016 年榮獲德國 IF 室內設計大獎認證，堪稱新竹之光！

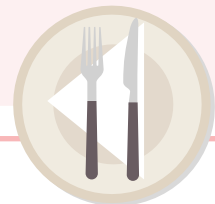
超級招牌推薦

蒜味橄欖油鮮蝦附法國麵包
西班牙漁夫海鮮濃湯
炭烤香料雞肉串

🏠 地址：新竹市東區新源街 108 號

☎ 電話：03-574-0267

🌐 連結：<https://www.facebook.com/GoeatTAPAS/>





2

西班牙農家菜廚房



餐廳老闆 Jacky，曾跟隨擔任過西班牙皇家主廚的日籍名廚小西由企夫學習西班牙料理，回臺後先在苗栗南庄開店，又在去年 10 月於「新竹信義區」的關新路一帶設立新店面。店內只有 1 樓是用餐區，設計頗為特別；大面積的桌面搭配沙發座椅，高挑的天花板加上竹雕得燈飾，讓整間餐廳融合時尚的高品質感與鄉村特有的悠閒，形塑成舒適又浪漫的氛圍。



特別推薦

烤麵 Fideua

📍 地址：新竹市東區關新北路 10 號

☎ 電話：03-579-5848

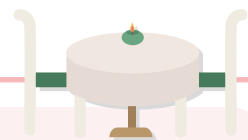
🌐 連結：<https://www.facebook.com/SpanishKitchenAtHsinchu/>

菜單包括 Tapas、湯品、炸物、主餐、烤麵（飯）、排餐等。主食麵、飯類份量都很大，可以共同分享。



3

La Croqueta, Tapas



上個月位於新竹東門市場的小巷內，悄悄開幕了一間道地的西班牙餐廳— La Croqueta, Tapas。老闆是 2 位在臺教書的年輕西班牙人，因為各有正職，使這間充滿特色的小餐廳只在週末的晚上才營業。餐點以西班牙小菜為主，營業時間到凌晨二、三點，是一個適合上班族在下班後，一邊悠閒地小酌，一邊享受特色餐點的小酒店。



特別推薦

西班牙可樂餅

📍 地址：新竹市中央路 102 巷 12 號

🌐 連結：<https://www.facebook.com/lacroquetatapas/>

店名的 La Croqueta 就是 Tapas 的一種，有人稱之為西班牙可樂餅。以麵粉白醬為主體，再依個人的口味加入火腿、蘑菇、雞肉、海鮮等不同餡料，做成約 2 吋左右的橢圓形麵團後，再放入油鍋油炸，就成了金黃酥脆的西班牙可樂餅，非常可口。