

TRB Bites x Raw Eatery and Wood Grill 的美食结合



上海当然不乏好餐厅，但对于秉持用上乘食材，不做作的烹饪态度，优质服务和轻松用餐环境的食社却一直求才若渴，而Raw Eatery and Wood Grill的团队（之前负责Malabar)和大厨Juan Campos以他们对美食的相似坚持和信念，在今年开设了这已快速成为在落脚的静安区的热门餐厅。老饕们除了可在此享受到深受西班牙和南美洲影响的现代西方佳肴，同时也可细细品味融合了五湖四海的美饌创意。而Raw Eatery and Wood Grill更是国内少数使用独特的Jospier烤箱的餐厅，此烤箱的特性是利用封闭式炭烤的方式缩短烧烤时间，因此食材得以保持其造独一无二的口感和湿润度；因为百分之百使用植物炭，使其烹调出来的菜品都散发着醉人的烟熏香气。在此吃饭，无论是菜肴还是环境，口感还是气氛，都成了私密的体验和享乐。

也是这样的烹饪理念与我们不谋而合因促成此合作。这关乎的不光是吃一顿饭，而是一次余韵绕室的享受，希望你记住的，不单纯是一种味道，而是那一抹发自内心的微笑。

