



Title: Inilah 10 Tempat Makan Enak di Manila dan Pampanga (1)

Date of publication: Monday, 22 February 2016

Author: Maya Safira, Detik Food

Name of publication: <http://food.detik.com/>

<http://food.detik.com/read/2016/02/22/144237/3148001/297/inilah-10-tempat-makan-enak-di-manila-dan-pampanga--1->



Foto: Detikfood

Ada 10 tempat makan yang dikunjungi dalam [15hr Food Frenzy Safari](#) di Filipina. Sebagian menawarkan hidangan otentik dari negara ini yang patut dicicipi.

Tiap restoran tentunya punya masakan andalan. Begitu pula dengan tempat makan yang dikunjungi dalam tur 15 jam. Mulai dari menikmati hidangan otentik Filipina di Pampanga sampai sajian

Edited as of 29 March 2016

pengaruh China.

1. Recovery Food



Tur dibuka dengan sarapan di Recovery Food, Bonifacio Global City, Taguig. Restoran 24 jam ini punya sajian sarapan khas Filipina berupa tapsilog. Berupa tapa (olahan daging kering) disajikan dengan nasi dan telur. Untuk topping nasi ada sajian dari bandeng, babi, maupun ikan kering.

2. Everybody's Café



Di San Fernando, Pampanga ada restoran yang sudah ada dari tahun 1950an. Meski sudah dipegang generasi ketiga, restoran masih mempertahankan citarasa otentik makanan Kapampangan asal Pampangan. Di sini ada Adobong Camaru (jangkrik tumis), Pindang Damulag (daging kerbau marinasi), maupun Morcon (daging gulung). Minuman Chocolate de Batirol, paduan coklat dan kacang, juga jadi andalannya.

3. Aling Lucings



Aling Lucings di Angeles City menjadi tempat lahirnya sajian khas Filipina, sisig. Lucia Cunanan yang dijuluki Sisig Queen, menciptakannya pada tahun 1974. Sisig terbuat potongan kecil bagian kepala babi dan hati ayam yang diberi bumbu cuka, kalamansi, dan bawang bombay. Kemudian sisig disajikan dalam hot plate.

4. Cafe Fleur



Kafe milik chef Sau del Rosario ini menyediakan makanan Pampanga dengan sentuhan internasional. Misalnya sajian Kare Kare yang memakai perut babi dipadukan dengan saus dari kacang macadamia dan minyak truffle. Begitu pula Tamales yang aslinya disajikan dalam bungkus daun pisang diubah jadi bentuk lain memakai gelas.

5. Quik Snack



Quik Snack berada di Binondo, wilayah Chinatown Manila. Restoran yang didirikan Amah Pilar tahun 1967 ini menyajikan makanan gaya rumahan pengaruh Hokkian. Seperti Lumpia yang mirip lumpia lokal namun ukurannya besar seperti burrito. Ada juga Tokwa ni Amah Pilar yang merupakan tahu goreng dengan soy sauce.