



Title: Recovery Food Rice Bowl tenaga Tenaga berlauk Ikan kering dan banting

Date of publication: Tuesday, 23 February 2016

Author: Maya Safira, Detik Food

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

<http://food.detik.com/read/2016/02/23/130607/3148901/933/recovery-food-rice-bowl-pemulih-tenaga-berlauk-ikan-kering-dan-bandeng>

letik.com/read/2016/02/23/130607/31489(Recovery Food: Rice ... Binondo, Saksi Sejarah ... Begini Cara

Search Share More >>

is in Indonesian. Translate it using Google Toolbar? [Learn more](#) Not in Indonesian? [Help us improve](#)



Foto: Detikfood

Masyarakat Filipina punya andalan sarapan berat berupa *tapsilog*. Hidangan tersebut memadukan lauk dengan nasi. Di Manila ada menu sarapan dengan lauk cured beef hingga bandeng yang sedap.

Memulai [15hr Food Frenzy Safari Filipina](#), peserta diajak sarapan di [Recovery Food](#). Kabarnya, restoran di Bonifacio Global City itu punya andalan berupa menu sarapan Filipina.

Jangan membayangkan sarapan dengan makanan ringan. Masyarakat Filipina yang menyukai nasi menjadikannya bagian dari makan pagi.

Tapsilog merupakan sarapan tradisional terkenal di sana. Namanya berasal dari susunan bahan yaitu *Tapa*

Tapsilog merupakan sarapan tradisional terkenal di sana. Namanya berasal dari susunan bahan yaitu *Tapa* (daging marinasi atau *cured meat* gaya Filipina), *Sinangag* (nasi goreng bawang putih), dan *Itlog* (telur).

Meski populer sebagai menu sarapan, *tapsilog* bisa disantap sepanjang hari. Sebab banyak restoran 24 jam yang menyediakan hidangan ini. Termasuk *Recovery Food* yang buka 24/7.



Menurut pemiliknya, nama restoran merujuk pada *comfort food* yang disajikannya. Ia menyukai kata '*recovery*' dengan harapan *comfort food* bisa memulihkan pengunjung setelah hari yang panjang. Karena itu makanan sederhana tersaji cepat hanya dalam waktu 10-15 menit untuk mengembalikan tenaga.

Awalnya restoran pertama berupa tempat kecil dekat bar. Banyak orang yang datang ke sana sebelum ke bar atau pulang dari bar. Dengan makan di *Recovery Food*, pengunjung bisa sadar dari mabuk dan

Sinangag atau nasi bawang beraroma wangi semerbak. Ada aroma bawang putih yang kuat. Cocok disuap bersama *tapa*.

Sajian lain yang dapat dicoba adalah S.S.T (P180), singkatan dari *Spicy Sweet Tuyo*. Dihadangkan juga bersama nasi dan telur.



Tuyo merupakan ikan asin kering dari jenis ikan laut kecil. Di *Recovery Food*, ikan diberi baluran bumbu pedas manis berwarna gelap untuk menyeimbangkan rasa asin.

Irisan tuyo di sini nampaknya berupa *fillet* ikan agak padat, bertekstur seperti olahan ikan kayu dari Aceh. Meski ada duri halus yang tak mengganggu saat dikunyah.



Irisan *tuyo* di sini nampaknya berupa *fillet* ikan agak padat, bertekstur seperti olahan ikan kayu dari Aceh. Meski ada duri halus yang tak mengganggu saat dikunyah.

Pemakaian saus yang manis terasa enak. Mengingatkan akan bumbu untuk kering *tempe* manis di Indonesia. Tak ada bau khas ikan asin kering tertinggal dalam masakan ini.

Disamping *tuyo*, kuliner Filipina banyak memakai ikan bandeng yang dikenal dengan istilah *bangus*. *Recovery Food* menyediakan olahan ikan *bangus* berpelengkap telur dalam *Hey Jude's Paksig* (P165).



Nama menu terinspirasi dari nama teman sang pemilik, Jude, di Pampanga yang membuat hidangan ini pertama kali. Kabarnya kreasi ikan itu paduan dari *paksiw* dan *sisig*. *Paksiw* merupakan gaya masak Filipina dimana bahan daging dimasak dalam cuka.



Pada *Hey Jude's Paksig*, ikan bandeng Sarangani diolah dengan metode paksiw. Sehingga rasa asam cuka terasa cukup kuat. Berpadu dengan suwiran bagian perut ikan bandeng yang lembut. Tentunya cocok bagi penyuka makanan asam segar.

Bila Anda penyantap daging babi, *Recovery Food* mempunyai *Amadobo*. Hidangan ini merupakan variasi *adobo* yang memakai daging babi marinasi dalam cuka, soy sauce dan bawang putih.



Jika mampir ke Manila, tak perlu sulit mencari *Recovery Food*. Sebab sudah ada sekitar 5 cabang tersebar di sana. Untuk rasanya tak perlu diragukan. Pemiliknya sama dengan keluarga yang menjalankan restoran *Mamou* dan *Mamou Too* dimana sudah terkenal menyajikan hidangan berkualitas.

Recovery Food
BGC Stopover Pavilion



Awalnya restoran pertama berupa tempat kecil dekat bar. Banyak orang yang datang ke sana sebelum ke bar atau sepulang dari bar. Dengan makan di *Recovery Food*, pengunjung bisa sadar dari mabuk dan merasa sepenuhnya pulih kembali.

Restoran dengan interior industrial modern ini punya sederet pilihan sajian *rice bowl* berukuran regular ataupun besar. Ada yang berbahan daging sapi, babi hingga ikan. Nama menu pun dibuat unik.

Tapa de Morning (P180) jadi andalannya. *Tapsilog* ini berisi *tapa* buatan sendiri dipadukan dengan telur mata sapi dan nasi organik.



Tapa (cured beef) dibuat dari irisan bagian leher sapi. Kemudian dimarinasi dalam bumbu spesial. Tekstur *tapa* empuk lembut dengan paduan rasa asin dan manis yang pas. Seperti ada cecapan *soy sauce*, bawang

oto/2016/03/28/200841/3174541/484/1/memanjakan-lidah-dengan-set-teppanyaki-komplet-dan...





Jika mampir ke Manila, tak perlu sulit mencari *Recovery Food*. Sebab sudah ada sekitar 5 cabang tersebar di sana. Untuk rasanya tak perlu diragukan. Pemiliknya sama dengan keluarga yang menjalankan restoran *Mamou* dan *Mamou Too* dimana sudah terkenal menyajikan hidangan berkualitas.

Recovery Food
BGC Stopover Pavilion
31st Street Corner Rizal Drive
Bonifacio Global City
Taguig City
Metro Manila
Filipina
Telp: +639176267909

Crossroads Building Ground Floor
32nd Street Corner 8th Avenue
Bonifacio Global City
Taguig City
Metro Manila
Filipina
Telp: +639178682668

(odi/msa)

32 0 0
f Share G+ Comment Tweet

