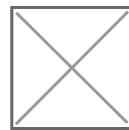


Xuân 2016: Thưởng thức ẩm thực hải sản chất lượng

07:38 22/01/2016

Hiện nay, trên các phố cổ Hà Nội để có được quán ăn ngon c

Hiện nay, trên các phố cổ Hà Nội để có được quán ăn ngon chế biến về hải sản không hề dễ dàng. Hướng chi, để tìm một địa chỉ quán hải sản tươi ngon mà giá cả phải chăng lại càng khó. Trên phố Đường Thành, con phố vốn nổi tiếng về các món ăn Thủ đô nay có thêm địa chỉ nhà hàng Hải Tặc, số 57 đang trở thành địa chỉ tin cậy của nhiều thực khách và lựa chọn trong dịp tết Bính Thân cận kề này.



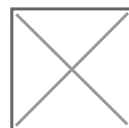
Không gian rộng rãi, sang trọng mang đến sự ấm cúng trong những ngày xuân

Địa chỉ vàng trong giới hải sản

Cuối năm thường là dịp tụ họp, sum vầy với gia đình, bạn bè. Thưởng thức những món ăn các vùng miền luôn khiến cho món ăn Việt trở nên đậm đà và mang dấu ấn riêng biệt hơn.

Hiện nay, đặc biệt đối với giới trẻ, các món ăn được chế biến từ hải sản lại đang trở thành xu hướng lựa chọn điểm đến trong dịp nghỉ tết và liên hoan tất niên cuối năm như thế này

Tại nhà hàng Hải sản Hải Tặc trên phố Đường Thành, với không gian rộng rãi, thoáng mát, mang âm hưởng của quê hương, gần gũi và thoải mái, Hải Tặc khiến nhiều người cảm thấy bất ngờ trước một địa điểm không gian hiếm có trên đất phố cổ.



Các món ăn của nhà hàng thu hút du khách trong nước và quốc tế.

Hơn những thực khách mong muốn, Hải Tặc quán đang trở thành một xu hướng lựa chọn hải sản với tiêu chí ngon, bổ, rẻ đứng đầu của rất nhiều người.

Không phải ngẫu nhiên, một địa chỉ trên đất phố cổ lại có được nhiều sự yêu thích bùng nổ trong một thời gian ngắn như vậy.

Tìm hiểu lý do vì sao một nhà hàng chế biến hải sản trên đất phố lại có thể thu hút nhiều thực khách như vậy, không chỉ về mặt địa điểm “vàng” mà ẩn sau đó còn là những nhân tố khác làm nên chỗ đứng vững chãi của một nhà hàng, đặc biệt là chuyên chế biến về hải sản.

Trao đổi với Chủ nhà hàng Hải Tặc, Anh Phan Hồng Việt chia sẻ: “Nhà hàng Hải Tặc với mong muốn mang tới phong vị hải sản đa dạng trên khắp các vùng, miền, đất nước đến thực khách với phương châm “Hải sản phố - Giá vạn chài”. Các bạn khi đi du lịch trên đất phố cổ, không cần phải đắn đo suy nghĩ địa điểm ăn ngon, càng không phải đắn đo cố gắng tìm kiếm một nhà hàng lý tưởng về hải sản, ngon cả chất lượng và giá cả. Vì Hải Tặc quán đáp ứng được những mong mỏi đó. Hải sản ở đây đều được nhập từ Nha Trang, Cà Mau, Kiên Giang... theo đường hàng không nên giữ nguyên được độ tươi ngon và giá cả lại vô cùng hợp lý. Đó chính là lý do có rất nhiều thực khách đã đến với nhà hàng Hải Tặc, trong đó có rất đông du khách nước ngoài”.

Thế giới đại dương trong tầm tay

Trong khi có rất nhiều người luôn nghi ngờ, hoài nghi về chất lượng hải sản không rõ nguồn gốc, không đảm bảo đủ độ tươi ngon như nhiều nhà hàng hải sản từng làm chỉ mang tính chất minh họa cho những lời pi-a thì trên phố Đường Thành, nhà hàng Hải Tặc lại có một nguồn hải sản đa dạng, phong phú nhập từ nhiều vùng hải sản trên khắp cả nước.

Với giá thành, đã cắt giảm được nhiều khâu trung gian do Chủ nhà hàng đã bố trí tự thu mua tại các làng vạn chài và gửi trực tiếp qua đường hàng không nên giá cả hải sản trên Hải Tặc thật sự khiến nhiều thực khách phải bất ngờ bởi mức độ phải chăng của nó.

Từ nguồn hải sản phong phú, tươi ngon như vậy, thực khách đến đây rất đông thường chú ý nhiều tới những món ăn chế biến từ nó. Có thể kể đến những bát bánh canh hải sản, bánh canh tôm hùm... với giá chỉ vài chục ngàn đồng.

Không thể không kể đến những món thu hút cả những thực khách khó tính nước ngoài là những mẹt hải sản đầy ắp chỉ có giá 499.000 đồng, món xôi ốc lạ và hấp dẫn cũng chỉ

mấy chục ngàn. Cộng thêm những món sào từ ốc, tôm, cua, ghẹ... đều lên món hấp dẫn với giá mà khi nhắc đến không ai còn sợ giá “cắt cổ” trên đất phố cổ. Ngoài ra có cả sò, hào tươi, sào mỡ hành đều là những món ăn ngon mà rẻ làm nên chỗ đứng cho nhà hàng Hải Tặc đất phố cổ.

Trước xu hướng hải sản hóa ẩm thực trong dịp Tết Nguyên Đán 2016 như hiện nay thì Đường Thành là một địa chỉ mà du khách nào cũng không thể bỏ qua. Mâm cơm Tết niên tụ họp bạn bè, gia đình người thân sẽ thêm phần ấm áp và tròn đầy hơn.

Và với trào lưu “Hải tặc quán” mà giới trẻ đang truyền tay nhau hiện nay thì cuối năm, nghỉ ngơi ăn Tết Tết Tất Niên tại đây càng không thể bỏ lỡ.

PV