

Những món đặc sản khi đi tour du lịch Phú Quốc

Đến Phú Quốc, du khách nước ngoài không cần phải có thị thực [visa for Vietnam](#) và du khách sẽ không khỏi ngỡ ngàng về Biển, biển ở đây đẹp và thanh bình. Bên cạnh đó Phú Quốc còn nổi tiếng với Ẩm Thực, đa số các món ăn ngon đều là Hải Sản.

Hải sản Phú Quốc không đa dạng nhiều như biển Nha Trang hay Phan Thiết, Đà Nẵng: biển Phú Quốc có rất ít tôm hùm, không có tôm mũ ni, không có cua Hoàng đế, mực sim cũng rất ít, cua biển cũng thế.

Hải sản Phú Quốc chủ yếu là gẹ, tôm sú, bào ngư, nhum, các loại cá: cá thu, cá bớp, cá nhồng, cá ngừ, cá bống mú, cá gáy, cá cam, ốc cờ, ốc vú nàng, cá nhệch, cá trích, tôm thẻ, tôm tích, ốc hương, ốc nháy, ốc giác, ốc voi, ốc gai, cá bò.

Hải sản ở Phú Quốc luôn tươi rói, lượn một vòng quanh chợ Dương Đông vào đúng giờ hải sản lên chợ mới thấy thích mắt: mực còn trong vắt, nằm thờ trên kệ, cá tôm còn xanh lè, mắt trong veo, chẹp nhìn chỉ muốn thả vào vỉ than hồng thêm chén muối tiêu chanh nữa là đủ. Chính vì Hải sản ở đây tươi ngon nên khi chế biến chỉ cần làm cách đơn giản nhất để cảm nhận được vị ngon của biển.

Quán ăn ngon Phú Quốc

Khu trung tâm Dương Đông

Chợ Đêm Dinh Cậu: nơi thu hút khách du lịch nhiều nhất đảo (cũng được coi là điểm mốc), chợ hoạt động từ 4.30 chiều đến 11g khuya. Chủ yếu là hàng ăn uống, còn lại là bán hàng lưu niệm, quần áo, giày dép, đồ chơi. Chợ Đêm bày bán đồ ăn cực kỳ hấp dẫn, nhìn đảm bảo ai cũng mê, giá cả thì cũng tùy món, có nhiều khi còn cao hơn cả giá nhà hàng. Chỉ một điểm trừ nặng cho chợ Đêm là vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm. Vì vậy mọi người ghé chợ Đêm nên chọn những con nào còn nhúc nhích, hoặc là nhìn còn tươi: mực mắt còn xanh, cá mắt còn trong, không bị bong vảy, nếu cá khoanh thì nhìn thớ thịt cá còn săn. Có hai quán được mọi người khen nhiều là quán Nhớ và Hào Hào.

Ngoài chợ Đêm thì trung tâm Dương Đông còn có rất nhiều nhà hàng, quán ăn khác nằm tập trung nhất là khu đầu đường Trần Hưng Đạo, khu đối diện Khách sạn Sài Gòn Phú Quốc, Sasco: quán Hải Nam, quán Muối Ớt, quán Hopp-In, quán Số 1, Nhà hàng Let's Try, nhà Hàng Ấn Độ (chuyên món Ấn), Nhà hàng Bạch Dương (chuyên món Nga), quán Mondo (chuyên Pasta) Chez Carole (Pizza – mì ý) nhà hàng ý (chuyên Pizza). Các nhà hàng, quán ăn ở đây chủ yếu bán cho khách tây, vì vậy ngoài các món ăn tây còn có món Việt xen kẽ.

Nhà hàng chuyên dành cho khách du lịch Việt Nam và dân bản xứ: Nhà hàng Zen, Nhà hàng trũng Dương, nhà hàng Sông Xanh, Sáng tươi, nhà hàng Đại Hùng. Các nhà hàng này đều nằm trên đường 30-4, mình liệt kê theo độ gần và xa tính từ Chợ Đêm. Trong các nhà hàng trên thì nhà hàng Sông Xanh được mọi người đánh giá tốt. Còn có các quán Ốc mới mọc lên cũng nằm trên đường 30-4 cũng khá đông khách.

Lùi lại về phía sân bay (tính từ chợ Đêm nhé) thì có nhà hàng Le Cap Breton- thanh Minh (cách chợ Đêm chẵn 3km), đối diện nhà hàng này có con hẻm đi xuống biển, nơi này được mệnh danh là Phố tây có khá nhiều quán ăn, quán bar kéo dài từ đầu đường xuống đến biển. Phố này nhộn nhịp hơn vào mùa khách tây (từ tháng 11- tháng 3).

Tại phía Bắc đảo

Mỏm Gành Dầu: quán ăn ngon, rẻ và hiếu khách nhất là quán Biên Hải Quán, chủ quán tên: Út Trà Đá, (số điện thoại: 077 3845423), bạn sẽ tìm thấy sự thú vị và ngạc nhiên khi tới quán này, dù chỉ đến 1 mình, bạn cũng được đón tiếp rất nồng nhiệt.

Bạn nên đem theo 1 số vật dụng tối thiểu: dày dép mỏng để vào rừng, trèo thác nước, lội suối đá, 1 số thuốc thông thường cho bạn và con nít, vì ngoài đó dịch vụ rất thiếu.

Đông đảo: có quán Sông Lê, Biển Xanh ở Hàm Ninh.

Nam đảo: Long Beach, Làng tôi, Mỹ Lan ở Bãi Sao.

Các điểm ăn sáng

- Hủ tiếu Văn Ký ở cuối đường Nguyễn Trãi (từ chợ Đêm ra ngã Năm chạy thẳng qua đường Nguyễn Trãi đi đến cuối đường
- Bánh canh chả cá Quốc Anh, Bánh canh lòn xòn (nằm kế ks thẳng Long, đối diện Mắm Bấy Đông) trên đường 30-4. Từ Ngã 5 rẽ phải chạy lên khoảng 200m nhìn bên tay trái là thấy hai quán này – quán Quốc Anh trước, thêm khoảng 100m nữa thì bánh canh lòn xòn – đặc biệt quán , chỗ này có bán chả cá Phú Quốc rất ngon này bán không quá 9g sáng là hết ngon.
- Bún riêu Đức Tấn (cũng nằm trên đường 30-4) đối diện nhà hàng Zen.
- Phở vị Bắc: Tiến thịnh, đầu đường Nguyễn Trãi (đứng dừng đèn đỏ ở ngã 5 nhìn qua là thấy), phở Số 1 (đối diện Sasco); phở vị Sài Gòn: Phở SG ở đường 30-4.
- Bún khèn: nằm kế quán cafe tao Ngô ở đường Hùng Vương: ngã 3 đường 30-4 và Hùng Vương rẽ trái chạy thêm khoảng 100m nằm bên tay phải. Món bún khèn khá lạ và ngon miệng.

Đặc sản Phú Quốc

Một số đặc sản khi đi du lịch Phú Quốc các bạn nên ăn hoặc mua về làm quà đó là:

1. Gỏi cá trích: cá trích sống làm sạch sẽ tách xương tái chanh (quán nhà mình thì được chế biến cầu kỳ hơn cho cá tái kỹ) cuốn với bánh tráng (bánh đa) và rau sống (mùa mưa thì có thêm rau rừng), cơm dừa, bún chấm nước chấm chua ngọt và đậu phộng (lạc)

2. Mực om nước mắm: mực nhồi thịt hoặc mực nhỏ nguyên con đem om với nước mắm Phú Quốc và đường thốt nốt- món mặn ăn với cơm trắng

3. Canh chua cá bớp (hoặc cá biển khác: thu, nhồng, bống mú, cá nhám)

Xem thêm: Những Món ăn Ngon ở Sài Gòn

4. Gỏi xoài ốc giác (ốc tỏi): thịt ốc luộc thái sợi trộn nước mắm chua ngọt với xoài sống thái sợi

5. Cơm chiên ghẹ (cơm rang thịt ghẹ)

6. Cá biển kho tộ: cách kho cá của người Phú Quốc rất khác với cách kho cá trong đất liền, thêm nước mắm Phú Quốc nên món cá kho rất được ưa chuộng

7. Hải sản:

- Ghẹ hấp, ghẹ rang me, ghẹ nấu canh rau muống
- Tôm nướng muối ớt, hấp bia, sốt tỏi
- Ốc hương, ốc nháy luộc, nướng, rang muối
- tôm tích nướng, hấp , rang muối
- Nhum nướng muối tiêu chanh, cháo nhum, chả nhum
- Bào ngư nướng, nấu cháo
- Sò điệp nướng mỡ hành
- Còi biên mai, còi chôm chôm nướng chao, nướng muối ớt
- Mực hấp, nướng, chiên bột.

8. Ngoài món biển thì Phú Quốc còn có món gà rẫy rất ngon. Gà được chế biến nhiều cách: hấp, luộc, rang muối, kho gừng, trộn gỏi, nấu cháo.

9. Vào mùa mưa, Phú Quốc còn có thêm món nấm tràm, nấm sim, măng rừng. Hai loại nấm mọc tự nhiên trong rừng tràm được hái vào sáng sớm. Nấm tràm, nấm sim

nấu canh hải sản, nấu cháo hải sản, cháo cá thu, cháo gà...ăn rất ngon miệng.
Măng rừng tươi làm món xào, nấu chua với cá nhám ăn cũng rất ngon.

Nguồn: [Hotels in Phu Quoc island](#)