



スペインの食のプロおすすめ
ガウディの「革新」の道は食に通ずる

世界最先端のスペイン料理はここだ!

クラシックな変わらぬバルから、見た目も味もエキサイティングなモダン・スパニッシュまで。
スペインの食のプロフェッショナルが、今おすすめするお店を一挙紹介!



1 りんご果汁入りのメレンゲを焼き、蟹、アボカド、香菜、りんご、キムチのサラダをサンド。「手で掴める「香り」でサンドした」そう。2 オリーブ油やオレンジ果汁をカカオの油分でくるんだ「ディスフルタルのオリーブ」とドライトマトの「トマトとオリーブオイルのボルボロン」。3 明るい店内。4 右からエドゥアール、オリオル、マテウのシェフ3人組。5 サクランボにキルシュで風味つけた伝統的なデザートをモダンに。



ジョアン・ロカ(「エル・セジュール・デ・カン・ロカ」シェフ)おすすめの店

ディスフルタル

視覚と味覚のギャップに驚き、心から楽しい食事を

伝説の店「エルブジ」のチーフシェフだった3人が、昨年の12月、自分たちの店をバルセロナにオープン。瞬く間に予約困難な店となった。地中海の雰囲気を意識した店内は、開放的な空間で心地よい。「3人のうち、2人がバルセロナ出身。以前からここでモダンで前衛的な料理店をやりたかった。でも、肩肘張った店にはしたくなかったんです」とアツク語るのはシェフの一人、エドゥアール・シヤトルク氏。メニューは25品前後のコース料理のみ。まずは料理の可愛いルックスに感激し、口に運べば、楽しい。サプライズに素直に驚く。「25品のメニューにつき10000の試作をします。一人じゃ絶対に無理だけど3人でアイディアを出せば可能になる。それがこの店の強みです」。メレンゲで挟んだ蟹の料理に使われた隠し味は、なんとキムチ。驚くと、「マルコ・ポーロの時代から、地中海では多種の文化をミックスしてきましたから」とささり。建築の取材もしているという我々に「ガウディの素晴らしいところは自由であったこと。僕たちも自由に楽しんで料理をしているし、それをゲストが心から楽しんで(ディスフルタル)くれたら嬉しいですね」と笑った。

Disfrutar
Carrer de Villarroel 163,
Barcelona ☎+34-93-348-6896
13時~15時、20時~22時 日・月曜、祝日、8月は不定休 コー
ス€68 en.disfrutarbarcelona.com/

