

CREA Due Traveller

BUNGEISHUN

愛しのバルセロナ
たっぷりガウディ。どっぷりモデルニスモ

絶対楽しいマドリッド案内
街歩きはリアルに楽しい

バスク、海岸を
味わい尽くす旅
世界で一番美味しい街

アンダルシアに
ときめいて
古都コルドバ、爛熟のグラナダ

熱愛スペイン

バルセロナ、マドリッド、バスク、アンダルシア
Querida España



Niño Viejo

ニーニョ・ヴィエホ

「メキシコ国旗のテキーラ」というカクテルからインスピレーションを得た「フラッグ・オイスター」。カキをライムジュースやテキーラでマリネしてある。



スペアリブ、トマト、とうがらしを煮込んだソースに、低温調理した豚バラを漬け込んだ、手のこんだ一品。



Niño Viejo

Avenida Místral 54, Barcelona

☎ +34-93-348-2194

www.ninoviejo.es

🕒 13時～15時30分、19時30分～23時

火・水18時～23時

📅 日・月曜、イースター、8月、クリスマス

「エル・ブジ」開店が2011年。アルベルトは、その年に現在構想の最初の店「チケッツ」をオープンさせた。伝統とモダン、エル・ブジのサプライズのあるタパスの店、劇場街の店なので、ショーのように楽しいバルにしたかったという。次にエル・ブジスピリッツを継承する店「41エクスペリエンス」を開く。41種類のフィンガーフードとドリンクのコース料理（この店は2017年1月に「エニグマ」として再オープンした）。さらに正統タパスの店「ボデーガ1900」で100年前の味を追求し、一昨年には人気急騰のペルー料理と日本料理を融合した「バクタ」を開く。

- 1.「チケッツ」はバルだがエル・ブジスタイル。アツと驚くタパスが供される。
- 2.「ボデーガ1900」のシンプル調理は伝統的だが、食材はびっくり極上。
- 3.「バクタ」。ペルーは日本と最初に国交を結んだ南米国。2国融合のNikkei料理が食べられる。

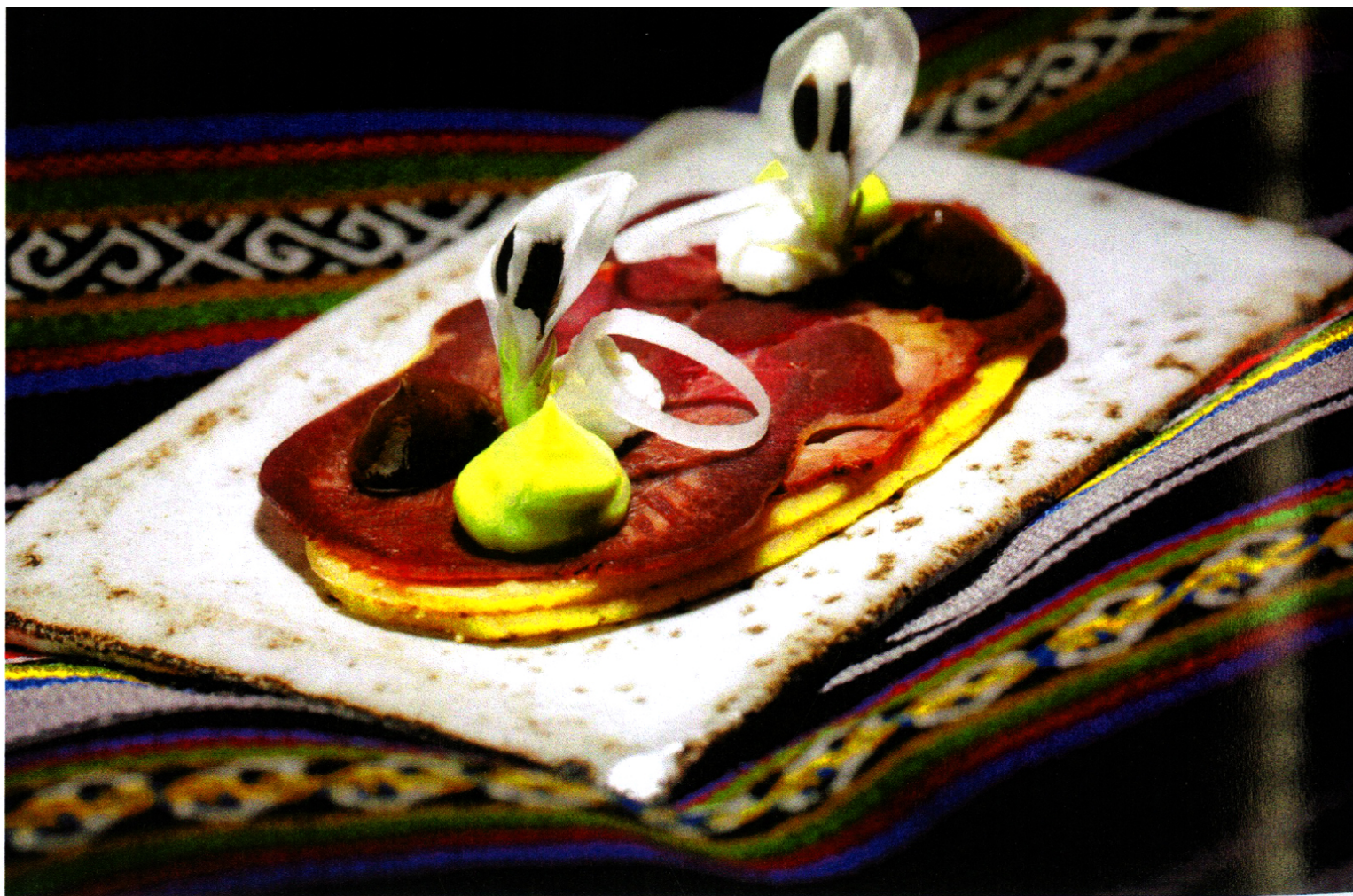


もうひとりの アドリア、 アルベルトに注目

サプライズに満ちた伝説のレストラン「エル・ブジ」。その総料理長の弟にしてパートナーのアルベルトの活躍がいま、目覚ましい。次々オープンする店……さて、この先は？



アルベルト・アドリア 15歳で学校を辞めエル・ブジに参加。ディスフルタルのオリオルとエル・ブジのラボを設立。2006年にエル・ブジを一旦、辞め、伝統的なバルを開くも、継続して料理研究に関わる。



皮牛タンのトルティーヤ。アボカド、ソラマメのピューレトマトソース。ソラマメの花添え。



そして去年、メキシコ料理の店「ニーニョ・ヴィエッホ」と「オハ・サンタ」をオープン。いずれも予約至難の人気店。アルベルトはいまや兄のフェランに代わって、料理界の寵児だ。

「エル・ブジで学んだいろいろなことを、もっとカジュアルに、様々な方法で紹介したいと思っている。でも、『エニグマ』がオープンして一応完成。新しいプロジェクトへの誘いもたくさんあるけれど、みんな断っている。何でもできるわけではないからね。いまある店は、みんなエル・ブジ繋がりだしエフだ。いくら僕が鮭好きでも、お鮭屋さんを開店させるのは無理。それに全店がひとつのエリアにあるので、行き来がしやすい。店は僕にとって子どもみたいなものだから、手をかけてあげないとね」

各店にシェフがいるとはいえ、各々コンセプトも調理法も違う。オーナーシェフとして頭の中は整理がつくのだろうか？

「むしろ、ひとつの素材をあのお店ではこう料理して、この店ではああ調理しようとして一度に考えられて整理がつくやうい」

ただいま飛ぶ鳥落とす勢いのアルベルトの頭脳は、回転しまくっているようだ。

Hoja Santa

オハ・サンタ

メキシカンGO GO!の
ニーニョ・ヴィエッホと
オハ・サンタ

メキシカン
うまくて刺激的ヨ



oja Santa

enida Mistral 54, Barcelona

+34-93-348-2192

ww.hojasanta.es

19時～22時30分

はランチも13時～14時30分

日・月曜、イースター、8月、クリスマス



パコ・メンデス 2軒の店の料理長であるメキシコ生まれの彼は、エル・ブジで2年修業。「ニーニョ・ヴィエッホはタケリア(タコスの店)。オハ・サンタはガストロノミー・レストランなので現代的なメキシコ料理。どちらも食材にはこだわっています」