



# タバスマニア

スペインのバルフード

ジビエが得意。  
都心グルメの御用達バル

マドリッド

LA MONTERÍA  
ラ・モンテリーア

C/Lope de Rueda, 35  
28009 Madrid  
tel: 915 74 18 12  
www.lamonteria.es



'03年に大幅改装して、  
の壁と桜の床材によるシル  
& シックな空間に生まれ  
変わった。バル部分はカウ  
& スツールのみで、奥に  
のレストランがある。

首都マドリッドには、各地の郷土料理のレストランが数多くある。とくに存在感があるのが、バスク、ガリシア、アンダルシア、そして地中海風のアロセリア(米料理店)…といったところ。高級店から気軽なタベルナまでスタイルは多様だ。

地方料理店は、カルトもインテリアも郷土色でコテコテ…というイメージがあるが、最近はずしも、だ。ラ・モンテリーアは、アンダルシア出身のオーナーが1963年に開業。2代目が両親から受け継いだのを機に内装をリニューアルし、手前は都会的なシックなバル、奥は今流行のシンプルなモダンビストロに生まれ変わった。

料理の評判の高さは昔からで、とくに有名なのが「ジビエ料理」。伝統的なヤマウズラの煮込み、鹿肉の生ハム、マドリッドではなかなかお目にかかれない稀少な小鳥のシンプルローストなど、グルメの目を引かずにはおかない料理名がカルトに並ぶ。テーブル席で出すものと同じ料理を、バルでも気軽に注文できるのがうれしい。

所在はレティロ公園近くの、高級住宅地と商業区が入り混じるエリア。落ち着いた雰囲気「やや高級」なバルで、地元のマンション在住者やビジネスマンを中心に昼も夜も混み合っている。

## Zorzal salteado con ajo y hierbas aromáticas

野生の小鳥とニンニクのソテー、香草風味

ソルサルと呼ばれるツグミの仲間、シンプルなローストで、シーズン限定の美味。

ソルサル (掃除する)

ニンニク

タイムの軸、ローズマリーの軸

皮付きニンニクのロースト

若摘み E.V. オリーブ油

E.V. オリーブ油、マルドン塩

1. 鉄のフライパンに E.V. オリーブ油を引き、ニンニクを弱火で色づけ、取り出す。そこにタイム、ローズマリーを入れて香りをつけ、取り出す。ソルサルを入れ、高温で色づけながらソテーする。10 分間常温で休ませる。
2. サービス時にソルサルを温めて皿に盛る。皮付きニンニクのロースト、ハーブ、E.V. オリーブ油 (若摘みオリーブからつくられた香りのよいもの)、マルドン塩を添える。

