

グルメ

マジョール広場でマドリッド下町老舗の味

Sabor centenario en la Plaza Mayor madrileña: Los Galayos

マドリッドには創業百年を超える老舗レストランがいくつか存在するが、今回紹介するロス・ガラージョスもその一つである。1894年にマドリッドの旧市街の中心であるマジョール広場横にオープンし、それ以来スペイン国内外からの客の舌を楽しませてきた名店である。

マジョール広場に隣接したレストランのドアを開くと、まずバルカウンターがあり、ここではさまざまなタパスと上質なワインを気軽に楽しむことができる。老舗ならではの趣を残しつつも温かみのある雰囲気のあるバルの一角に腰をかけ、生ハムやチョリソを肴にリオハワインを傾ければ、例え一時の旅行者であっても、マドリッドという街に受け入れられたかのような格別な気分を味わえるはずだ。

そして、せっかくならば本格的にコメドール(食堂)に腰を据えてじっくりと食を楽しみたい。このスペシャリティーのコチニージョ(子豚)は、一目見るだけでいかにも食欲をそそる美しい飴色に焼かれた皮がパリリと香ばしく、その内側には、我々日本人が想像する豚肉とはまったく異なる柔らかな肉質とジューシーな味わいとを隠している。



コチニージョとは一般に生後2ヶ月までの子豚を指し、まだ草を食むことなくミルクのみで飼育されているため、ふわりと舌にとろけるような、臭みのない柔らかな肉とミルクーな脂肪分のハーモニーを楽しむことができるのだ。

また、このレストランの食に対する拘りは、オリーブオイルにまで行き届いている。サラダや前菜などには、エストレマドゥーラ地方バダホス県産のアメ(Ame)というエキストラ・バージンオイルを使っており、色・香り・味・舌触りどれをとっても素晴らしく、オイルというよりはフレッシュなジュースをそのままボトリングしたかのような爽やかさで、五感すべてを通して食欲を刺激してくれる。

伝統的なスペイン料理を提供しつつも、創業117年の伝統に甘んじることなく、常に最良のものを探し求める。それが、ロス・ガラージョスの心意気と誇りなのである。

Restaurante Los Galayos ロス・ガラージョス
 バルカウンター9:00~0:30 / レストラン12:00~0:30 (無休)
 C/ Botoneras 5, Madrid (Plaza Mayor 1 角)
 Tel: (+34) 91 366 3028
www.losgalayos.net

