



パイの中のココナッツのソルベ、デザートはビニャコラード。5.5ユーロ。⑩



フェタチーズと揚げたブドウの実を添えた、スズキのグリル。28ユーロ。⑩



チョコレートのタルト、アーモンドソース。上にはシナモン。5.3ユーロ。⑩



アンチョビとモッツァレラのピザ味スープ、リキッドビザ。9ユーロ。⑩



チンゲン菜と水菜、椎茸を添えたエビの中華風炒め物。21.75ユーロ。⑩



仔ガモの脚と同様のグリル、赤ワイン風味のリゾット添え。17ユーロ。⑩



ホイテゴのビスケットケーキ、アプリコットのソルベ添え。⑩



青リンゴのスライス入り牛肉サラダ、下にビスケットケーキ、ソルベ付き。⑩



スモーキーな中国茶を隠し味に使ったチョコレートアイスクリーム。⑩



タロのスープ、細かく切った野菜を添えて、鳥とタイムのスープをかける。⑩



スパイスを効かせたミルクをかけた、柑橘類とルッコラ、黒コショウとカラメル風味。⑩

Welcome to the Food Lab!

お皿の上は実験場？未知の味への挑戦は地中海人の伝統です。

a Tragaluz トラカリュス



モダン地中海料理の表皿。最高級の食材をスペイン中、地中海中から取り寄せて作る創作料理は、まさに地中海料理の粋といえるだろう。●Ptge. de la Concepció, 522487・0621, 13時30分～16時, 20時30分～翌1時, 無休, 要予約。

b Espai Sucre エスパイ・スクリ



3皿(21ユーロ)または5皿(32ユーロ)から選べるコース料理は、すべてデザートのみで構成というすごい店。デザートワインの種類はなんと100以上。●C. Princesa 53, Local 2 22768・1630, 21時～23時30分, 日曜・月曜・祝日休, 要予約。

フ

エラン・アドリアの登場で、一躍脚光を浴びているバルセロナの料理界。でも、その実験精神は彼だけのものではないようだ。スペイン人である前にカタルーニャ人であり地中海人であることを自任するバルセロナ子にとって、自由に自分の感性を形にするのは当然のこと。ここで紹介するレストランも、かなり自由&アバンギャルド、でありながら完成度も高い。それにしても、すべてデザートで構成されるコース料理って？