

いつ、どこで、どうすれば本物のグルメを味わえるのでしょ

マドリードのグルメ

ベルモットの時間
はいつですか？

チュロスとチョコレート、
完璧な組み合わせ

タパス、いつ
でも仲間で

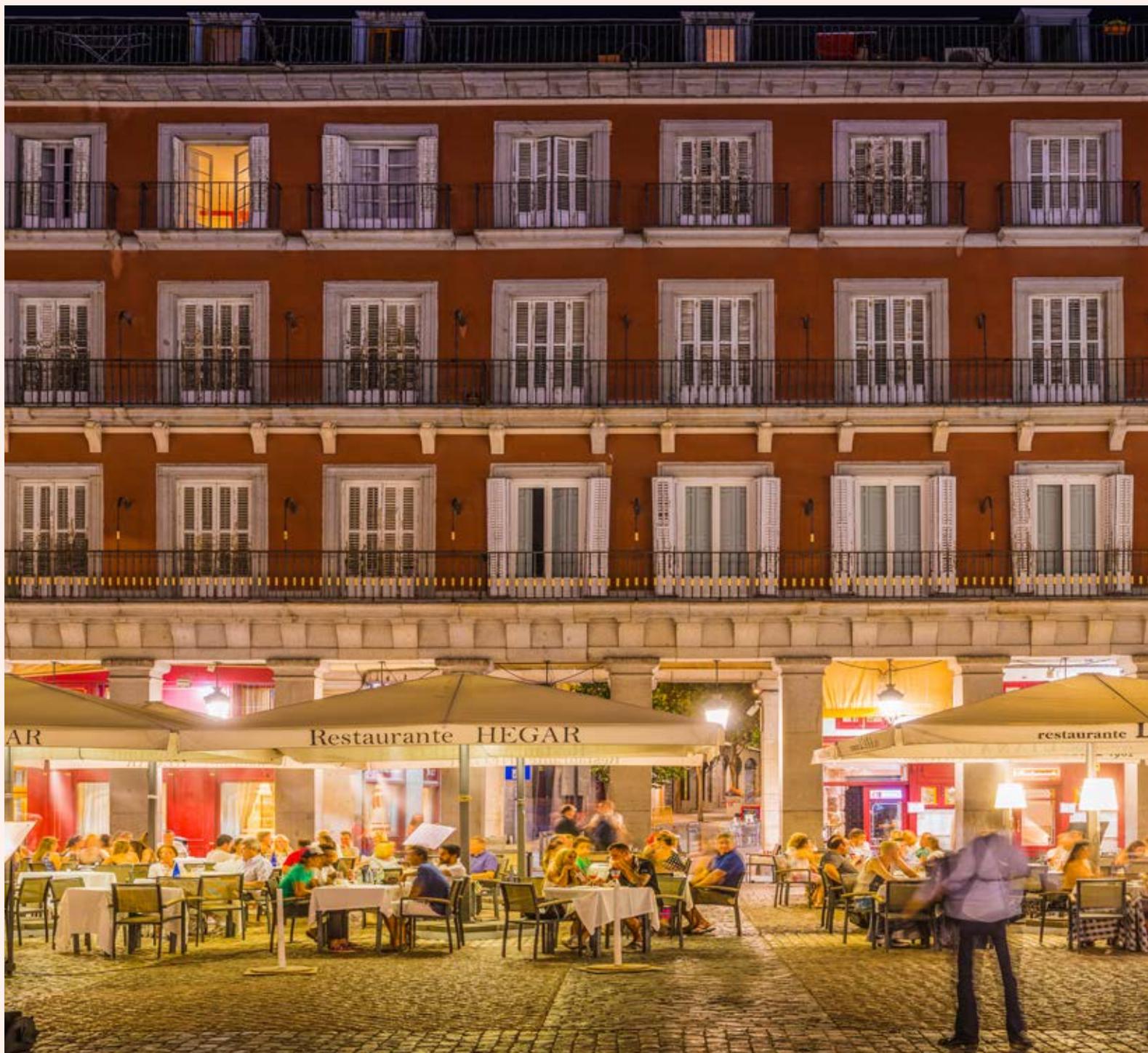
テラスでの夕食は
できますか？

おすすめの一品：
イカのバゲットサンド

ショッピング、そして味わ
う市場



*j*MADRID!



マドリードのグルメ

このガイドは、マドリードの食堂、カフェ、レストランやマーケットを気楽に楽しむことを目的としています。ここでは、スペイングルメを最大限に満喫するためのヒントをご紹介します。

スペインは、ヨーロッパ諸国に比べて食事の時間帯がだいぶ異なることにご注意ください。一日に5回の食事が一般的であり、これは、とても健康的な習慣です。朝食は早朝にカフェで食べることがよくあります。12時前後には、多くの人が休憩がてらちょっとしたスナックや甘いものをいただきます。そして、午後2時から4時までが、一日で最もしっかりとした食事である昼食の時間です。夕方には大体おやつを食べ、夜の午後9時ごろが夕食の時間です。なぜこの時間帯なのでしょう。スペインではどうしてほかのヨーロッパ諸国よりも遅い時間に昼食を取るのでしょうか。1942年まで、スペインはグリニッジ標準時を適用していました。しかし、スペイン内戦後、多くの国民が1日に2つの仕事をこなさなければならず、このために時間を繰り上げることが決められたのです。このような理由で、午後1時半の代わりにスペインでは午後2時半が昼食の時間となり、現在ではスペインのライフスタイルによく調和しています。

表紙写真:
Celso y Manolo (Libertad 1)

軽食 午前11時から 12時



地中海式ダイエットが推奨するように、スペインでは一日5回の食事が一般的であり、とても健康的な習慣です。正午前後にいただく軽食をスペイン語で「アルムエルソ」と呼びますが、この名称は昼食を指して使われることもあります。おすすめ: 正午前後に休憩して軽食を取ることは、スペインの時間帯に慣れるための一番確かな方法であるだけでなく、伝統的なスペインオムレツのピンチョ(一切れ)やイカのバゲットサンドを味わうには最適なひとときです。

イカのバゲットサンド

マドリードは海から300キロメートル離れた位置にありますが、イカフライはほとんどのバルのメニューに含まれています。人気の高いイカサンドは、伝統的なファーストフードです。



El Brillante
(Plaza del Emperador Carlos V 8) では、毎日2千食のイカバゲットサンドが販売されます。

スペインオムレツのピンチョ

「ピンチョ」とは、少量の食べ物のことを意味します。最も一般的なのは、トルティージャと呼ばれるスペインオムレツで、スペイングルメを象徴するレシピの1つです。誰からも愛される味!



ミニサンドとサンドイッチ

「プルガ」と呼ばれるミニサンドには、ハムやチーズを具材としたものがよくあります。「モンタディート」は、これより少し大型のサンドイッチです。



ランチ

他のヨーロッパ都市と同じく、週末には食事とおやつが組み合わされたランチを楽しむことができます。



前菜 午後1時から2時



特に週末、食卓に着く前に食欲を沸かせるため、スペイン人はバルに集まり、タパスやピンチョをおつまみにビール、ベルモット、ワインやシェリー酒を飲みます。また、これはピリ辛ソースポテト、カタツムリやコロッケを注文するにはぴったりな機会でしょう。

小ビール

「カニャ」とは、細長い小グラスに注がれる200mlのビールのことです。マドリードでは、ウェイターがビールを注ぐコツをわきまえていることが国内で良く知られています。



ベルモット

ワイン、ニガヨモギ、そのほかの苦味と清涼系成分を配合した飲料であるベルモットは、カクテルグラスで日中に飲むことが多く、ソーダで割ることもあります。樽から注ぐベルモットは最高です。

ピリ辛ソースのポテト

「パタタ・ブラバ」と呼ばれるこの人気のタパスは、茹で揚げたポテトにパブリカで作られたピリ辛ソースをかけたものです。それぞれのバルに秘密のレシピがあり、独特のブラバポテトを提供しています。



Docamar (Alcalá, 337) では、1週間で2千キロものパタタ・ブラバが売られています。

シェリー酒

辛口の白ワインであるシェリー酒は、ヘレス (アンダルシア) で生産され、食前酒として主に楽しめます。Venencia (Echegaray, 7) は、マドリードにおけるシェリー酒のアンテナショップの役割りを果たしています。



チャト

「チャト」は、幅広の低いグラスに、指1本分あるいはグラス半分の少量のワインを注いで出されます。



コロッケ

生ハム、ミートやポルチーニ茸にベシャメルソースを合わせて衣揚げたコロッケは、テーブルには欠かせません。スペインでは、庶民的な店から高級店まで、どんなレストランでも必ず見つかる一品です。



パビア (タラ) の兵隊さん

衣揚げたパブリカ風味のタラの一品です。この名称は、1525年にパビア (北イタリア) で戦ったスペイン方陣の軍服の色に由来していると言われています。



ピクルス

お酢と塩の液に漬け込んだピクルス(オリーブ、キュウリ、ナスやニンニクの芽)には味が凝縮されていて、極上の前菜となっています。スペインには非常に豊富な種類のオリーブの実があることに驚かれることでしょう。アンチョビ入りやピーマン入りのオリーブもあります。



スズ製のカウンター、100年以上の歴史があるレストラン

装飾タイルのファサード、セメントタイルの床やスズ製のカウンターがある100年以上の歴史を誇るバルや食堂を巡りましょう。入り口に創立年を記したプレートを掲げていることがよくあります。



María Marte.
El Club Allard

1.
Txirimiri.
カウンターでピンチョを食べるには、最適なレストランです。このスペインオムレツには、餡色玉ねぎが入っています。Ferraz, 38.

2.
Sala de Despiece.
マドリードでも愉しみに溢れた通りにあるこの小さなバルでは、少し変わった独特のメニューを提供しています。Ponzano, 11.

3.
La Bobia.
年代の若者ブーム、モビーダの中心となったこの場所が、近代的なシールドルバーに生まれ変わりました。ピトウ (鶏肉) とキノコのケサディーヤがおすすです。San Millán, 33.

市場

マドリードの地区にはそれぞれに市場があり、果物、野菜、肉や魚の新鮮な製品を買い求めることができ、多くの調理人からスペイン一の市場とされています。また、多くの市場には軽食や前菜を楽しむことができるバルもあります。



スペインには、26種の保護原産地呼称を有するチーズがあります。



豚加工品

チョリソー、ロンガニサやサラミなど、多様にわたる数々の豚加工品は、スペイングルメを代表する品々です。

チーズ

スペインの各地方では、それぞれが独自のチーズを生産しています。たとえば、羊乳から作られるラ・マンチャ地方のマンチェゴチーズやトーストにつけて食べるエクストゥレマドゥーラ地方のトルタ・デ・カサルチーズなどがあります。

イベリコ生ハム

このスペイン独特の生ハムは、マドリード人が外国の空の下で最も懐かしく思うデリカテッセンです。一般的なセラーノ生ハムとの違いは、イベリア種の豚から製造されていること、そしてこの豚がエクストゥレマドゥーラやアンダルシアの草原で放し飼いされ、主にどんぐりを主食として成長することです。



オリーブオイル

スペインは、ユネスコから世界無形文化財に指定された地中海式ダイエットのベースとなる食材のオリーブオイルの生産量が世界一の国です。

市営市場

ここ数年で、近隣の人々、そして美食家たちに人気の場所となりました。提供する食材の質の高さから、そしてグルメスペースとしてよく知られている場所に、サン・アントン市場 (Augusto Figueroa, 24)、アントン・マルテイン市場 (Santa Isabel, 5) とラ・パス市場 (Ayala, 28) があります。



昼食 午後2時から4時

スペインでは午後2時から4時までが、一日で最もしっかりとした食事である昼食の時間です。ゆっくりと食卓につき、コーヒーで食事を締めくくるまで会話を楽しむのが習慣です。そのほかの国々で一般的な時間帯より長い午前中、そして夕方のスケジュールを十分に計画することが重要でしょう。



日替わりメニュー

多くのレストランでは、お手頃な値段で(10~15ユーロ)メニュー・デル・ディアと呼ばれる日替わりメニューを提供しており、前菜、主菜、そして飲み物とデザートが含まれます。スペイン料理の伝統的な品々を楽しむ最高の機会です。

一品料理

また、一品料理であるア・ラ・カルトスタイルで、レストランが提供するさまざまな料理から選ぶこともできます。食べられない食材がある場合には、料理に含まれていないかどうかを是非お尋ねください。すぐに、教えてください。



Casa Alberto (Huertas, 18) がある建物には、ミゲル・デ・セルバンテスが住んでいました。



定食

多くのバルやカフェでは、一日中「プラト・コンビナード」と呼ばれる定食を提供しており、スペインのベーシックメニューである卵焼き、ソーセージまたは鶏肉のソテーにポテトやサラダが添えられます。区別がつくように、定食に番号が付けられていることがよくあります。



国立装飾芸術美術館

国立装飾芸術美術館 (Montalbán, 12) には、庶民の生活のさまざまな場面を表した装飾タイルで覆われた18世紀のパレンシアの美しい台所が保存されています。



エバ・セララダ、

1. Treze. マドリードで一番おすすめの日替わりメニューを13ユーロで。2つの空間に区切られ、1つはお洒落なガストロバー、もう1つはカジュアル。General Pardiñas, 36.
2. Alabaster. 大西洋の雰囲気、イバノ・ドミンゲスが最高のメルルーサと美味しいエンパナーダ(惣菜パイ)を提供しています。Montalbán, 9.
3. Lago de Sanabria. エスカベッシュ(南蛮漬け)が看板の逸品です。オーナーでありコックでもあるファン・ロレンテ自身が、ホームメイドでサーモンを燻製にします。Ayala, 23.



食堂

「カサ・デ・コミーダス」
とは、シンプルで安価な家庭
料理をサービスする食堂のこと
です。Casa Alfonso (Calderón de
la Barca,3) や Casa Paco (Puerta
Cerrada, 11) といった固有の店名
が付けられ、顧客を大切にす
る家族経営の食堂が多く
あります。

伝統料理

マドリードでは、カスティーリャ地方の伝統料理を楽しめるだけではありません。スペイン全土の郷土料理も十分に堪能できます。レストランのメニューは、季節ごとに変わります。冬には、煮込み、スープや野菜シチュー、そして夏には、米料理、サラダやマリネを味わえます。

コシード

マドリードを象徴するレシピであるコシードは、フルコースの料理です。1つのレシピで2品。前菜にはミニパスタスープ、そして主菜にはお好みに応じて、肉、豚の脂身、ひよこ豆と人参、カブ、キャベツ、ジャガイモ、ブラッドソーセージやチョリソなどの煮込み料理が出されます。マドリードを訪れ

たら、是非ご賞味ください。その昔には、毎日食卓に上った料理でした。今日では考えられませんが、その当時貴族はスープだけを飲み、使用人たちがそのほかのすべての具材を食べていました。自宅で作る時には、翌日にロパ・ピエツハ（古着）と呼ばれるコシードの残りを卵と共に炒める料理をいただきます。



2015年、Cruz Blanca de Vallecas (Martín Álvarez, 58) は、コシードで全国飲食店大賞に輝きました。

グリル焼き

子羊と子豚のグリル焼きはカスティーリャ地方の伝統料理として、マドリードの多くの料理店でも供されます。ギネスブックで世界最古のレストランとされ、またアーネスト・ヘミングウェイの代表作『日はまた昇る』の最後の場面に登場した有名なBotínもその1つです。グリル焼きは十分にお腹が満たされる料理なので、副菜はサラダだけが一般的です。



マドリード風モツ煮込み

マドリードでは、トマト、チョリソとパプリカで煮込みます。多くの美食家は、現在、臓物料理を真のデリカテッセンと捉えています。おすすめは、La Tasquería (Duque de Sesta, 48) です。

ラ・マンチャ風ピスト

ピストは、玉ねぎ、ズッキーニ、ナスとトマトを炒め、卵を添えて出されることが多い料理です。



ベドロ・アルモドバルのコメディ映画、『神経衰弱ぎりぎりの女たち』は、ガスパチョを世界に広めました。

目玉焼き

このシンプルな一品は、マドリードの多くのバルやレストランの定番メニューです。ポテトと生ハムに目玉焼きを乗せたものです。世界中の有名人が食べにやって来る伝説の味は、Casa Lucio (Cava Baja, 35) の自慢の逸品です。



サルモレホとガスパチョ

ガスパチョは、トマト、キュウリ、ピーマン、玉ねぎとニンニクの冷製スープです。コルドバの郷土料理であるサルモレホは、キュウリもピーマンも入っていませんが、パンくずを入れるためより濃厚な味です。マドリードの多くのバルやレストランでは、タパスまたは前菜として供されています。

ミガス

牧畜に従事する人々が昔から食べていたミガスは、パンくず、パプリカ、豚脂身とチョリソーをフライパンで炒めた料理であり、安価な食材を使った「貧乏料理」を代表するものですが、極上の味であることも確かです。



Casa de Valencia (Paseo del Pintor Rosales, 58) では、スペインの米料理の全種が楽しめます。



米料理

有名なパエリアのほかにも、汁なしから汁気が多いものまで、たくさんの種類の伝統的な米料理があります。バレンシア、アリカンテとムルシアを中心とする地中海の郷土料理ですが、ガリシアでも魚介類を使った米料理があります。人気の米料理にはアロス・ネグロがありますが、この色はイカ墨によるもので、アリオリソース（ニンニクとオリーブオイル）を付けていただきます。また、ピーマンの一種であるニョラと魚のカルデロやオープンで仕上げるアロス・コン・コストラもよく知られています。マドリードでは、多くの米料理専門店があらゆる種類を味わえる豊富なメニューを用意しています。

世界の味



マドリードには世界各地からの人々が住んでいるため、スペインの伝統料理に加えて、各国料理の専門店を見つけることは難しくありません。タンドリチキン、セビチェやお寿司などは、マドリードのグルメマップにすっかり定着しています。

アジア

ラバビエスは、マドリードのなかでもインド料理店が年中テラスを開いていることで知られ、またウセラ地区におけるグルメの多様性についてはそのほかの地区では太刀打ちできません。

スペイン広場周辺には数多くのアジア料理店があり、近くのモステンセス市場では、トロピカルフルーツ、スパイスや調味料など、各国料理のレシピに欠かせない特別な食材が手に入ります。



ラテンアメリカ

多くのマドリード人がラテンアメリカ出身者であることより、質の高いメキシコ、ボリビア、エクアドルやペルー料理店が見つかります。マドリードはヨーロッパの都市のなかでも、ペルーのセビチェ、エクアドルの魚介スープやメキシコのタコスを食べるのにおすすめの街です



日本料理が大好きなら、居酒屋やスペイン人寿司シェフであるリカルド・サンスがオーナーのKabukiなど的高级料理店があります。



おやつ 午後4時から 8時

夕方になると、友人たちのグループがカフェに集まり、長時間のあいだ飲み物と会話を楽しめます。この格式ばらない気さくな集まりでは、甘菓子が主役となります。月ごとに種類が変わっていくお菓子の世界から、マドリードではお菓子屋を覗くだけで季節がわかるほどです。



ロスコン・デ・レジェス (輪状甘菓子)

1年は、砂糖漬けの果物で覆われ、オレンジフラワーウォーターで香りが付いた伝統的なロスコン・デ・レジェスで幕を開けます。公現祭の祝日(1月6日)にホットチョコレートやコーヒーと共にいただきます。お菓子の中にはそら豆が隠されています。当たった人が代金を支払うのです。

トリハとバル トリージョ

ミルクまたはワインに浸したパンを卵の衣で揚げたトリハ、そしてクリーム入りの揚げ菓子であるバルトリージョは、聖週間にいただくお菓子です。トリハはお菓子屋だけでなく、カフェでも提供しており、おやつとしてコーヒーと一緒にいただくのが習慣ですが、コーヒーには浸しません。



間抜けなドーナツ と賢いドーナツ

賢いドーナツは砂糖シロップ、レモン汁と卵でコーティングされ、間抜けなドーナツはコーティングが付きません。どちらも、春に食べるお菓子ですが、特にサン・イシドロの祝日(5月15日)に回ります。

アイスクリーム、オル チャタ、レモネード

アイスクリームのほかにも、マドリード人は夏にバレンシアが名産地のタイガーナッツ飲料であるオルチャタ、そしてマドリードでは通常白ワイン入りのレモネードを飲みます。

ブニュエロとウエソス・デ・サント

1年中を通して出回るお菓子ではありますが、諸聖人の日(11月1日)には、菓子店で揚げ菓子のブニュエロやアーモンド生地で作られるウエソス・デ・サントと呼ばれるお菓子を買求めるのが習慣です。



ノーベル文学賞受賞者のハント・ベナベンテは、甘いものが嫌いな人は信用できないと言っていました。



バルキージョ

レティロ公園、マヨール広場、ラストロや地域のお祭りでは、小麦粉生地をオープンで焼いたシガーウエハースのバルキージョが、当たりルーレット付きで屋台で売られています。



トゥロンとマジパン

トゥロンとマジパンといったアーモンドがベースのお菓子の多くは、クリスマスには欠かせない味であり、多くのドライフルーツを使うことで知られるアラビア料理がその原点です。年中買求めることができます。



ヴィオレタ

カナレハス広場の菓子店で作られる手作りの小さな飴は、マドリードのシンボルとなりました。その由来は、20世紀初頭に流行したヴィオレテラと呼ばれる歌謡曲のスタイルを思い起こさせるからかもしれません。

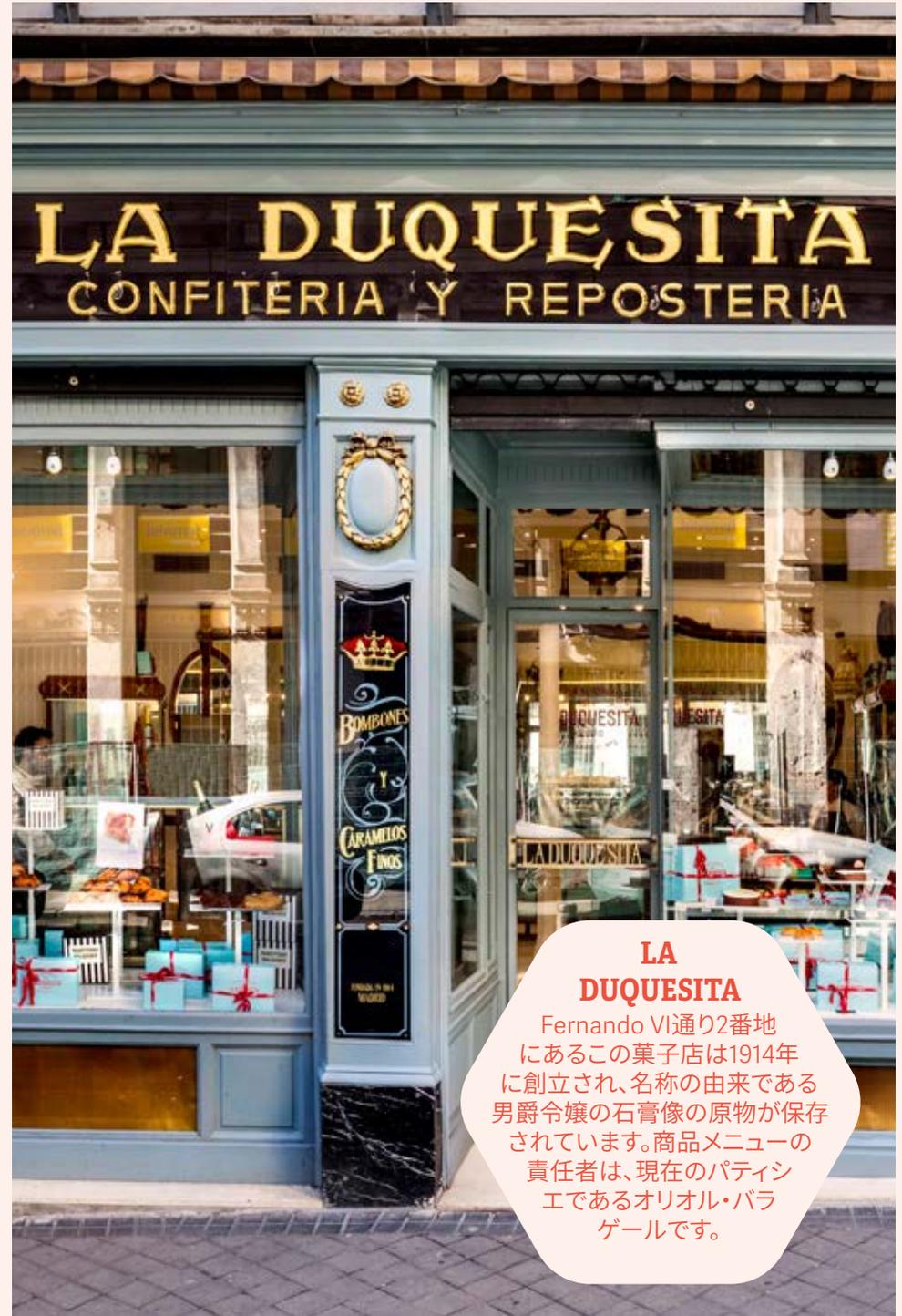
文学のカフェ

19世紀から20世紀のスペイン文学の歴史は、マドリードのカフェなしでは語れません。バリエ=インクラン、オルテガ・イ・ガセットやラモン・ゴメス・デ・ラ・セルナなどの文豪が集まりました。伝説のカフェは、Pecera del Círculo de Bellas Artes (Alcalá 42) です。



アレハンドロ・モンテス Mamá Framboise

1. Prep' La Crêpe.
極上のクレープ。出来立ての味、グルテンフリーやそば粉クレープも選べます。
Génova, 25.
2. Labonata.
イタリアの本場アイス、美味でナチュラル。また、フローズンやスムージーもおすすめです。Plaza de Chueca, 8.
3. Arzábal Museo.
ソフィア王妃美術館を訪れたあとに、バニラアイス付きトリハをコーヒーや紅茶でいただくのが人気です。
Santa Isabel, 52.



LA DUQUESITA CONFITERIA Y REPOSTERIA

LA DUQUESITA

Fernando VI通り2番地にあるこの菓子店は1914年に創立され、名称の由来である男爵令嬢の石膏像の原物が保存されています。商品メニューの責任者は、現在のパティシエであるオリオル・バラゲールです。

夕食 午後9時から 11時



昼食にしっかりとした温かい食事を食べるので、夕食は午後9時前後に簡単なもので済ませることが一般的です。多くの場合、2杯ほどのワインとおつまみで小腹を満たすだけで十分となります。また、連れだって居心地のよいレストランで夕食を取ることも多くあります。このような少しフォーマルなお出掛けには、伝統的なスペイン料理を極めた純レストランから、シェフの創作による独特な味が楽しめる革新的レストランまでさまざまな種類のお食事処が見つかります。

タパス

タパスとは、お酒のおつまみにぴったりな小皿料理です。この名前の由来は、ハエが入らないようにコップの上に置くことがあったことから名付けられたと言われています。ほぼすべてのスペイン伝統料理がこの形で供されるので、臓物、パエリア、ミガス、タラ、サルモレホなどのタパスも注文できます。スペイン人が「タパスに行く」と言った場合、いくつものバルや居酒屋を巡ることを意味します。



チャンペリ地区のPonzano通りは、今人気のタパス通りです。



ラシオン (1皿料理)

同じ料理を全員で分け合うことは、地中海では一般的な習慣です。この例が1皿料理のラシオンです。豚の腸詰め、チーズ、イカ、タコ、ピーマン、ミートボール、ポテトなどがあり、食卓を囲む人々の友情の証として、必ず分け合って食べます。一人で食べるために注文することはありません！

ビール

マドリードはどこよりも美味しいビールの注ぎ方を知っている街と言われています。昔からのマオウビールのほかにも、ここ近年、ビルヘンやシベレスといったホームメイドの技術を駆使してビールを生産する工房が出るようになり、ビールバーや専門店で求めることができます。



ワイン

マドリード地方には、白ワインと赤ワインの原産地呼称ワインがあります。アルガンダ、サン・マルティン・デ・バルデグレシアスとナバルカルネロで生産されます。また、そのほかのスペインワインもよく売られています。ルエダ、リベラ・デル・ドゥエロやリオハワインは定番です。



有名シェフたち

近年、マドリードグルメ界には、独特なシェフたちの登場によって大きな革命が起こりました。このシェフたちの味を知るには、それぞれのレストランを訪ねるのが一番です。伝統の味から革新的な創作料理まで、独自性や驚きに満ちた多様な選択肢があります。今すぐ

テーブルを予約しましょう！

また、このようなレストランは著名な建築家やインテリアデザイナーとのコラボレーションで個性豊かな雰囲気を作り出していることがよくあり、ほかでは味わえない唯一無二の体験を楽しむことができます。



ダヴィッド・ムニョスのDiverXO (Padre Damián 23) は、2014年にミシュランの3つ星を獲得しました。

ディナーショー



フラメンコのタブラオやそのほかいくつかのレストランでは、極上グルメと最高のショーが組み合わされており、忘れられない一夜を過ごすことができます。音楽とショー、そして上質な食事に酔いしれながら、五感を満足させる体験となることでしょう。マドリードで最もオリジナルで完璧なプランになること間違いなし!

タブラオ

アンダルシアの都市と同じく、マドリードにも奥深いフラメンコの世界が居酒屋やタブラオに息づいています。タブラオとは、フラメンコの歌と踊りを披露する舞台のことを指し、フラメンコを愛する

人々がよく集まります。タブラオは、ユネスコの無形文化財に認定されています。多くのタブラオで提供している料理も大変おすすめです。



パコ・デ・ルシアとカマロンはトレス・ベルメハスのタブラオ (Mesonero Romanos, 11) で知り合いました。



そのほかのショー

数多くのレストランがディナーショーを行っています。また、旧映画館の建物にあるPlateaやレティコ公園のFlorida Parkなどのグルメ空間では、音楽の演奏、舞台やサーカスショーを夕食時に楽しめます。

リナーレス宮殿

マドリードでも豪華な空間として知られるのが、リナーレス宮殿の食堂 (Plaza de Cibeles, 2) です。公爵たちがいつでもレストラン Lhardy (Carrera de San Jerónimo, 8) に食事を注文していたため、宮殿には台所がないのではないかと噂されていました。



ロドリゴ・パロナ、Tapas Magazine 副編集長

1. Sacha.
今でも隆盛を誇ります。サチャ・オルマエチアはそのダークな一面を加えることで、要求の高い洗練された顧客たちを満足させることに成功しています。Juan Hurtado de Mendoza 11.

2. Punto MX.
このレストランは、ヨーロッパで初のミシュランの星を獲得したメキシコ料理のレストランです。シェフのロベルト・ルイスが、本場の味を損なわない洗練さを添えています。このメスカルは注目します! General Pardiñas 40.

3. タベルナ Verdejo. 現代に適応した食堂。Espartinas, 6.

飲みに行こう



マドリードの夜が伝説的なのは、終わりがいいから。誰もが始まるの時刻を知っていますが、終わりを知る人はほんの少数です。それぞれの好みに合う場所が見つかります。最先端のカクテルバーから街の有名ビルの最上階にあるテラス、そして、隠れバルなど。時間を問わず、素敵な場所には美味なお酒がよく合います。

カクテルバー

マドリードで一番の夜のお酒はジントニックです。定番、またはイチゴ、キュウリやリコリス入りの楽しいバリエーションがあります。マドリードのバーテンダーは、確かな腕で知られています。また、カクテルバーはメニューだけではなく、その内装も楽しめます。グランビアとチュエカの間のレイナ通り周辺で、人気のカクテルバーが見つかります。トリバル地区とマラサーニャ地区では、新しい企画のカクテルバーが集まっています。多くのレストランでも、デザート後にカクテルを楽しむバーが設けられています。



スペインには人口169人あたりにバルが1つあり、ヨーロッパでも最もバルの密度が高い国です。

屋上

夜空を満喫する時間がやってきました! Oscar Room Mateホテル (Pedro Zerolo, 12) など、マドリードを象徴するホテルや建物のテラスでは、夜の締めくくりに星空の下でカクテルが楽しめます。おすすめ: 少し早く着くと、夕焼けを堪能できます。



テラス

また、地上でもいつもとは違う場所があります。マドリードのどの地区でも、ほとんどの広場で夜をゆっくり楽しめるテラスが見つかります。夜遅くにならないとオープンしませんが、友人と一緒に締めくくりの夕バスを堪能するにはぴったりです。



ぎりぎりの時間

マドリードではいつでも夕食をとるところがあります。夜遅くまで開いているいるお店もあれば早朝に開くお店もあるからです。24時間途切れることなく美味しい食事が食べられるので、日中あるいは夜間の何時でも空腹を満たすことができます。夜更かしする人も早起きする人にとっても便利なレストランです。



Museo Chicote
グランビア通りで一番人気のバルは、映画でスターシステムに起用されました。アバ・ガードナー、グレースケリー、フランク・シナトラなど。そしてペドロ・アルモドバルは、Museo Chicote (Gran Via, 12) で『抱擁のかけら』の重要なシーンを撮影しました。



セガ・ムベンゲ
La Carmencita
& Celso y Manolo

1. Dry Martini.
このバーでヘルス・アピアのおすすめを試するのが大好きです。好みの蒸留酒とリキュールを伝えるだけ。いつでも満足できるはず。Hermosilla, 2.
2. Del Diego.
定番カクテルがお好きな人におすすめのバー。ここでジンフィズを飲むと、落ち着きます。Reina, 12.
3. 1862 Dry Bar.
この甘いベルモット、ジン、マラスキーノリキュールとアンゴスチュラのマルティニは、絶対に期待を裏切りません。Pez, 27.



メルカマドリード

ヨーロッパ最大の食料品流通センターであり、東京に次いで世界第2位の魚流通センターです。マドリードは海から400キロメートルも離れているにもかかわらずです!

マドリード 食べ歩き

お見逃しなく

ガストロフェスティバル

1月~2月

極上のフェスティバル: レストランでは特別メニューが用意され、美術館や文化センターでは美味しい企画(展示会、コンサートなど)が開催されます。

マドリード・エクスシート

4月と10月

春と秋に高級グルメがお手頃な料金で楽しめる1週間。

市場の日

各月の第1土曜日

チーズ、エコロジーイチゴ、オリーブオイルなど、そのすべてがマドリード産です。キッチンに欠かせない食材!カサ・デ・カンポで開催。

マドリードフージョン

1月~2月

今をときめく有名シェフたちの世界総会。ここから新しい流行が生まれます。

タパピエス

10月

満足できる企画です!多様性に富んだ多文化のラバピエス地区にぴったりなタパスルート。

ホテル・タパス・ツアー

6月

ホテルでタパスが食べられるのですか?その答えは「はい」。ルートに沿って食べ歩きだけです。

サロン・デ・グルメ

4月

専門家を対象として、上質な食品と飲料の小品評会、一般の参加者には、感覚の教室が開かれます。

味のマーケット

10月

マドリードで最高のコンビネーション。ビール1杯とタパスがお手頃なお値段で。人気シェフの創作タパスです。

マドリード生産者祭り

各月最後の週末

マドリードのマタデロで開催されるグルメ市場では、季節の産物を買って求めたり、正しい食生活の習慣を学べます。



「コロツケには骨が入っているべきだ、どれだけ食べたのかを知ることができるように」

Ramón Gómez de la Serna