

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Fri.08.21.2015

★イワシで暑気払い♪

市ヶ谷にイワシの美味しいバルがあると聞いて、
連れて来てもらいました。

店名の「エルチリングート」(Click!) は
スペイン語で〈海の家・屋台〉の意味。

シェフは、私の大好きな神楽坂のバル、エルプルポ (Click!) 出身。
これはテンション上がります！

店内もアンダルシアの屋台のようで、可愛い内装でした。



シードルで乾杯！これ、樽っぽくて好み！！



ガスパチョ。スツキリと雑味がなく、ガーリックも抑えられた上品味。カラダにす〜っと入って行く感じで、とても美味しかった。



魚介のサルピコンにミックスサラダ。ミックスサラダはいたって普通でしたが、魚介入りは美味しかった。



ジックリ炭火で焼きあげた、アンダルシア地方名物、鯛のエスペト(串焼き)。これは絶品！イワシの臭みはなく、旨味だけが上手に閉じ込めら香ばしく焼かれています。ブラバソース(辛いトマトソース)も絶妙でした。



イワシのフリータス(フリット)。これも美味しかった！ふわふわの上品な身は、イワシが庶民の魚ということを忘れてしまいそう！



車エビのアヒージョ。ちょっと火を通し過ぎ？海老が小さく身が硬かったのが残念！オイルはかなり薄味。アヒージョなのにヘルシー感がありますw



他のイワシ料理も気になりました！



スペインオムレツ。添えのアイオリソースも美味でした。



サングリアもすすみますw



cavaが残っていたので、スペインチーズ盛り合わせと一緒に飲みほしましたw



スペインビール。コクがあって濃厚！

イワシの美味しさを久しぶりに堪能できた夜。
飲み友達とのイワシデートでしたが、
途中から美女乱入して、さらに楽しい女子会になりましたw

今回テーブル席でしたが、
次回はカウンターでシェフのライブを見ながら飲むのもよいな。

メニューによって、多少ムラはあるものの
イワシ好きにはオススメのバルです！

レストラン☆スペイン

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)