

BARBUDO Beer Garden

サンチャゴグルメ探検隊



住所 : Jorge Washington 176, Plaza Ñuñoa

電話番号 : +56-2-2906-0179

URL : <http://www.barbudo.cl/>

営業時間 :

月 18:00~1:00

火・水 18:00~2:00

木~土 18:00~3:00

日 定休日

お店は Ñuñoa 地域の中心部、Irrarrázaval 通り沿いの Plaza Ñuñoa (Ñuñoa 市役所前の広場) の脇にあります。

Plaza Ñuñoa 周辺にはレストランやバーが集まっており、住宅やお店が雑然と並んでいる印象の Ñuñoa 地区とは異なるお洒落な雰囲気を醸し出しています。

今回訪問したビールバーはチリでは珍しく、国外ビールも含む 15 種類の生ビールが常時味わえます。夏場には屋外に設けられたスペースでもビールが楽しめます (訪問当日は生憎の寒空で屋外で飲んでいる人はいませんでしたが。。。)。

CHOP

(左) Barbudo Kuro Hire (ABV 6) \$3,000

(右) Heritage Lager Albahaca (ABV 5) \$2,500



お店の名前を冠した Barbudo (左) は、黒ビール特有のコクのある味わいでずっしりときます。香ばしさととのバランスも楽しめる一杯です。

Heritage (右) は名前の通り Albahaca (バジル) の香りがふわりと香る爽やかな味わい。メニューには存在するがこの日は提供不可 (涙) だった、セビーチェとも相性が良さそう。

ちなみに、生ビールのリストにはすべての銘柄の横に ”ABV” の表記が。お酒好きの方はご存知かも知れませんが、これはアルコール度数を示す “Alcohol By Volume” の略称。 ”ABV 6” ならアルコール度数 6%。メニューの中で一番 ABV の高い銘柄は 10 でしたが、オーダーする兵はおらず・・・。

DE LAS ALITAS

Alitas de pollo asadas con un toque de IPA, miel de ulmo, ají chipotle, acompañadas de bastones de zanahoria \$10,500

照り焼きを思わせるような甘辛ソースの味付けでビールのおつまみの一品として最適。サイズも小さめで食がどんどん進みます。



DE LAS COSTILLAS

Costillas de cerdo marinadas en cerveza, stout y merquén ahumado, braseadas en su jugo y miel de ulmo \$11,000



ボリューム感たっぷりの一品。香ばしさもあるものの、欲を言えばもう少し味に深みが欲しかった。参加者の間では、↑の DE LAS ALITAS の方が好評でした。



(左) 2階は落ち着いた雰囲気です。この日はちょうどコパアメリカをモニター観戦できた。店内は広く、中庭つきの一軒家を改装したような造り。道路に面したテラス席を抜けるとバーカウンターがあり、さらにその奥にはプールを囲むようにテラス席が。

(右) 木版を使ったメニューはクラフト感があり洒落たデザイン。

CHOP

Young's Chocolate Stout (ABV 5.2) \$5,000



Chocolate というネーミングで、甘みのある黒ビール？と思いきや、その味わいはなかなかビターなカカオ風味。めっちゃ苦い！

TABLA B.B.G.

Trocitos de queso de cabra, jamón serrano y pierna, aceitunas sevillanas, mix de carne y choclitos baby \$11,000

生ハム、山羊チーズ、焼豚、オリーブなどの盛り合わせで、写真のとおり結構なボリューム。なので少人数だと若干持て余すかも。味は至って普通で、ある意味無難な選択。



LA CARNICERA

Tomate, cebolla caramelo cervecera y mix de carnes salteadas \$9,500



TABLA B.B.G.にも含まれていた焼豚が『これでもか』というくらい盛り付けられているピザ（まかない料理かと思いました。。。）。ボリュームが大きく、味はいたって普通。大人数でお腹がすいている時にはいいと思います。

※この記事は日智商工会議所会報 239号（2015年8月発行）に掲載されました。