

二人分は、一人分の三倍の量がありますのでシェアすればさらにお得です。一人分ではフェイジョアアダをよそったお椀と、お皿には定番のトヒーズモ（Torresmo-パンセッタの一口揚げ）、コウベ（青汁の原料のケールの葉）の炒め物、オレンジ・スライスなどを載せて供されます。本格的なフェイジョアアダはぐつぐつと煮立った土鍋で供されることが多いので、その点は少し不満が残りますが65レアルだから文句は言えません。豆は一般的な黒フェイジョンと、赤みが入った豆（フェイジョン・カリオカ）を使っているようです。お肉は沢山入っていて、その点は、これまで食べたこのスタイルのフェイジョアアダのなかでは一番の盛りでした。



個人的にはもっとガツンと塩の効いた強烈なフェイジョアアダを期待していましたが、その点では若干、上品で健康志向寄りではありました。それでも65レアルとは思えない質と量です。一人分を何とか完食。お腹いっぱいです。二人分を頼んだメンバーは、二人では食べきれませんでした。明らかに3人分の盛りです。食べ盛りの若い男性3名で二人分を注文して満足できるボリュームだと思います。



飲み物とサラダを1品頼んで税込みで一人当たり108レアル。純粋なフェイジョアアダとしてのレベルは、マニアの私の期待を超えてくることはありませんでしたが、コスパは抜群で、フェイジョアアダ入門編としては十分すぎるレベルと言えるでしょう。是非お試しください。また、夕食に行くとそこそこの値段がする高級レストランですから、この値段で食事が出るのなら、もうそれだけで十分利用する価値はあるでしょう。

こちらにはワインセラー・ルームがあり、中には6人掛けのテーブルが一脚、そこを予約して4名~6名でプライベート・スペースでの昼食も可能。ただし室温が18度に保たれていてワインと一緒に冷やされますので、長袖を用意していくのがいいでしょう。13時からパゴージ（Pagode-小編成で演奏される街角サンバ）のライブ演奏が始まります。パゴージのリズムを感じながらフェイジョアアダで普段とは違うブラジル体験を試してみたいかでしょうか。BAROLLOもおすすめですが、このフェイジョアアダもおすすめの一品です。

BAROLLO

所在地： Rua Rio Ituxi, 290 - Nossa Sra. das Gracas, Manaus

フェイジョアアダは、毎週土曜日 11:30 ~

駐車場は夜間バレー・サービスで12レアルかかりますが昼は無料で利用できました

※ 本取材は2024年5月25日に実施されたものです。