**[맛집] 강렬한 태양의 맛! 멕시코 ‘타코’ 신흥 강자 BEST 5**

(94화) 이태원 ‘타코칠리칠리’·상수 ‘구스토타코’·신논현 ‘도스타코스’·이수 ‘올라아보’·강남역 ‘쿠차라’ 외

2019.03.27 10:55

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1284999&fbclid=IwAR1v3xLX_RpvSYEpNnGOCBiimMKiH-Gp8uPIJ5n9V3as3otXPgv2Z0LRReQ>

한국의 순댓국처럼 멕시코를 상징하는 소울푸드가 있다. 옥수수 가루나 밀가루로 만든 또르띠야 위에 다양한 재료를 넣고 과카몰리, 살사 소스 등을 곁들여 먹는 멕시코식 샌드위치 ‘타코’가 그 주인공이다. 과거 멕시코 마야 신화에는 인간은 옥수수로 만들어졌다고 전해지며, 아즈텍 문명 시대에는 옥수수 신을 숭배했다는 설이 전해질 정도로 옥수수는 멕시코인들의 대표적인 식량이었다. 때문에 자연스럽게 옥수수를 이용한 요리가 생겨나기 시작하며 타코 요리가 발전했다. 타코는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 토마토, 양배추, 양파 등 여러 재료가 어우러지며 선사하는 풍성한 식감과 강한 풍미가 매력적이다. 또 전통 원주민 음식에 스페인의 음식 문화가 혼합되면서 매콤하면서도 자극적인 맛이 특징이라고 할 수 있다.  
  
서울의 타코 맛집으로는 경리단길 엘피노323, 돈차를리, 타코칠리칠리, 홍대 구스토타코, 이태원 바토스, 타코아미고, 하시엔다, 신논현 도스타코스, 샤로수길 퍼블리코타코, 가로수길 감성타코, 라누메로, 마사타코, 성수 와하카, 연남동 베무쵸칸티나, 신촌 타코로코, 삼성동 비야게레로, 이수 올라아보, 홍대 슬로우타코, 훌리오, 코엑스 온더보더, 이태원 토마틸로, 압구정 코레아노스키친, 강남역 쿠차라 등이 있다.  
  
전국 타코 맛집으로는 대전 유성 리코타코, 부산 전포 엘마리아치, 청주 타스코, 대구 동성로 바스코, 대구 삼덕 블랙타코앤그릴, 광주 봉선동 핫타코, 창원 토도스, 의정부 오타코, 진주 HOMELESS, 제주 마초그릴, 인천 타코씨엘로 등이 유명하다. 멕시코의 강렬한 태양과 정열의 맛이 느껴지는 타코 맛집 신흥 강자 BEST 5를 만나보자.

**◇현지 분위기 물씬, 이태원 ‘타코칠리칠리’**

알록달록한 색감으로 꾸며진 내부 인테리어가 이국적인 분위기를 물씬 자아내는 ‘타코칠리칠리’. 매장 1층에서 주문과 계산을 한 후 2층으로 올라가 식사를 하면 된다. 대표 메뉴 ‘따코’는 들어가는 메인 재료와 매운 정도를 취향에 맞게 고를 수 있다. 가장 인기가 많은 돼지고기를 시작으로 소고기, 닭고기, 스페인 소시지인 초리조 등의 육류와 생선, 새우의 해산물, 채식주의자를 위한 채소까지 다양한 재료가 준비되어 있다. 속을 넉넉하게 채운 브리또 위로 토마토소스와 고소한 크림소스를 듬뿍 올려낸 ‘엔칠라다’도 인기 메뉴. 타코 메뉴에는 고수가 포함되어 있으니 주문 시 참고할 것.

▲위치: 서울 용산구 녹사평대로 218 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00 ▲가격: 따코 5500원, 엔칠라다 1만원 ▲후기(식신 quack): 개인적으로 언제나 실패하지 않는 타코 맛집. 주로 생선 타코와 엔칠라다를 먹는데 열 번쯤 먹어도 딱히 질리지 않는다. 고수를 싫어한다면 빼고 먹어야겠지만 진짜 맛있는데 한 번쯤 넣어 먹어주길 바란다. 마가리타도 기대 이상이었음!

**◇매일 아침 직접 만드는 또르띠야, 상수 ‘구스토타코’**

‘구스토타코’는 미국인 남편과 한국인 아내가 함께 운영하는 멕시칸 음식 전문점이다. 매일 아침 옥수수를 삶고 으깨어 만든 반죽으로 또르띠야를 만들어 사용한다. 대표 메뉴는 직접 구운 또르띠야 위에 돼지고기와 토마토, 다진 양파를 올리고 사워크림으로 마무리한 ‘돼지고기 타코’. 옥수수 특유의 구수한 풍미가 느껴지는 또르띠야가 입맛을 당긴다. 돼지고기는 낮은 온도에서 6시간 동안 조리하여 부드럽게 씹히는 식감과 촉촉한 육즙을 느낄 수 있다. 인원수에 맞춰 다양한 구성의 메뉴와 음료가 함께 제공되는 세트 메뉴도 준비돼 있다.

▲위치: 서울 마포구 와우산로 41 ▲영업시간: 화 – 토요일 11:30 – 21:30, 일요일 11:30 – 20:30, 월요일 휴무 ▲가격: 돼지고기 타코 7400원, 더블세트 1만9000원 ▲후기(식신 희연짱짱): 타코 좋아하는 사람들 사이에서는 유명한 곳인 구스토타코 ㅎㅎ 저도 타코 굉장히 좋아하는 친구 추천으로 갔어요!! 입맛의 기준이 높은 친구인데 엄청 맛있다고 극찬을 해서 완전 기대하고 있었어요. >.< 친구가 추천해준 돼지고기 타코랑 감자튀김 시켰는데 타코는 돼지고기가 참치 같은 질감이었어요. 무엇보다 타코 자체가 가성비가 떨어지는데 가성비 좋은 것 같아요. 추천합니다.

**◇풍성함 식감이 가득 느껴지는, 신논현 ‘도스타코스’**

스페인어로 두 개의 타코라는 의미를 지난 ‘도스타코스’. 한 개의 타코는 훌륭한 맛을 나머지 하나는 고객 만족 서비스를 제공한다는 의미를 담고 있다. 대표 메뉴 ‘소프트 타코’는 밀가루로 만든 또르띠야 속에 고기를 채우고 양파, 올리브, 할라페뇨 등의 신선한 채소와 사워크림, 살사 소스를 푸짐하게 올려 제공한다. 모든 재료와 소스가 입안에서 어우러지며 선사하는 풍성한 식감과 묵직한 맛이 일품이다. 고기 대신 담백한 대구살을 바삭하게 튀겨 넣은 ‘피쉬 타코’도 별미다. 이외에도 브리또, 케사디야, 치미창가, 엔살라다 등 여러 멕시칸 음식을 만나볼 수 있다.

▲위치: 서울 서초구 강남대로 455 ▲영업시간: 월 – 토요일 11:30 – 22:00, 일요일 11:30 – 21:30 ▲가격: 소프트 타코 5000원, 피쉬 타코 5500원 ▲후기(식신 김상윤): 강남 도스타코스. 가성비 좋은 타코 집입니다. 재료가 실하게 들어가 있고, 다른 타코 집 보다 양이 좀 되는 것 같아요. 저는 고기 치즈 케사디야 먹었는데 무조건 강추합니다! 여럿이 가셔서 다양하게 시키시고 나눠 먹으면 정말 좋을 거 같아요.

**◇신선함이 가득한 아보카도 요리, 이수 ‘올라아보’**

‘올라아보’는 아보카도를 주재료로 하여 매장에서 직접 만든 소스와 신선한 채소로 요리를 선보이는 곳이다. 원목 테이블과 싱그러운 초록빛 식물로 꾸며진 내부 공간은 휴양지에 온 듯한 느낌을 낸다. 대표 메뉴는 싱싱한 아보카도, 특제 소스로 구운 새우와 새콤한 사워 소스가 어우러진 ‘쉬림프 타코’. 자칫 자극적일 수 있는 소스를 아보카도가 부드럽게 감싸주고 탱글탱글한 새우가 씹는 재미를 더한다. 밥 위에 콩, 옥수수, 연어, 해초류, 아보카도를 올려 간장 젤리와 함께 비벼 먹는 ‘아보카도 연어포케’도 인기 메뉴. 점심시간에 인원수에 맞게 메뉴 주문을 하면 탄산음료나 커피를 서비스로 제공하고 있다.

▲위치: 서울 동작구 사당로 300 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, 주말 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 쉬림프 타코 1만1500원, 아보카도 연어포케 1만4800원 ▲후기(식신 묻지마): 아보카도 덕후에게는 정말 천국인 곳! 특히 여름에는 시원하게 마시는 아보카도 스무디도 꿀떡꿀떡 넘어가용 ㅎㅎ

**◇입맛대로 골라 즐기는, 강남역 ‘쿠차라’**

강남역 8번 출구 인근 삼성전자 서초사옥 건물 지하에 위치한 ‘쿠차라’. 모든 메뉴에 들어가는 채소, 고기, 소스 등의 토핑을 입맛에 맞게 하나하나 직접 고를 수 있어 한국의 치폴레로 불리는 곳이다. 닭고기, 까르니따스, 소고기, 알파스톨 방식으로 익힌 돼지고기, 초리조, 두부, 새우의 7가지 메인 재료와 토마토/콘 살사, 그린/레드 칠리의 4가지 소스가 준비되어 있다. 같은 메뉴여도 재료의 조합을 통해 다채로운 맛을 만들어 낼 수 있는 점이 특징이다. 탄산 음료 주문 시 매장 내에 있는 음료 펜서를 통해 무제한으로 즐길 수 있다. 재료 선택에 따라 추가 금액이 발생할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 서초구 서초대로74길 11 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, 주말 11:00 – 21:00 ▲가격: 소고기 타코 9900원, 그릴 새우 타코 1만1900원 ▲후기(식신 미쓰삼시세끼): 치폴레를 그리워하는 유학생이라면 누구나 꼭 가보셔야 할 강남의 치폴레입니다! 전 치킨 부리또볼로 선택했는데 닭 다리 살 같았어요. 완전 부들 쫄깃했고요, 원하시는 대로 이것저것 선택 가능하고, 과카몰리는 따로 추가해야 하는데, 꽤나 만족스러울 만큼 주셔서 좋았습니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201903/1284999_364896_5442.jpg |