[맛집] 봄꽃 활짝 핀 미식의 파라다이스, 연남동 신흥 맛집 BEST 5

(146화) 연남동 ‘반미프엉’, 연남동 ‘몽중식’, 연남동 ‘클래식당’, 연남동 ‘젠틀키친’, 동교동 ‘랑빠스81’

2020.04.04 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1379068>

길거리 곳곳, 만개한 벚꽃이 세상을 분홍빛으로 물들이며 봄이 왔음을 알린다. 화사한 꽃길이 펼쳐지는 봄이 되면 여유롭게 산책을 거닐 수 있는 연트럴파크를 찾는 발걸음이 늘어난다. 인접한 홍대입구역과 다르게 여유로운 분위기를 자랑하는 ‘연남동’은 주택을 개조하여 새로운 분위기를 선사하는 레스토랑과 카페가 많기로 유명하다. 젊은 감성이 넘치는 곳은 물론 해외의 유명한 맛집과 카페들도 연남동에 터를 잡으며 골목골목 개성 넘치는 분위기를 느낄 수 있다. 차이나타운과도 가까워, 오랜 전통을 자랑하는 중국 음식점도 곳곳에 자리 잡고 있어 미식의 트렌드를 이끌어 나가고 있다. 봄꽃 활짝 핀 미식의 파라다이스, 연남동 신흥 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
연남동 맛집으로는 툭툭누들타이, 소이연남, 반미프엉, 미쁘동, 클래식당, 감칠, 랑빠스81, 젠틀키친, 연남마실, 레이어드, 요정, 면식범, 로야토야, 마음, 심원, 몽중식, 까를로스식당, 중화복춘골드, 윤성용레스토랑, I am autumn, 땡스오트, 베어스덴베이커리, 바라티에, 오복수산, 미야자키상점, 그린팬트리, 바다파스타, 하하, Al Choc, 감나무집기사식당, 바다회사랑, 연남동돼지구이백반, 이노시시, 봉쥬르밥상, 이품분식, 향미, 산왕반점, Anh, 포가, 야키토리 묵, 릴린, 송가네감자탕, 커피리브레, 딩가케이크, 김뿌라, 오군수제고로케, 옥타, 연남살롱, 윤씨그릴방, 월강부산돼지국밥, 베무초칸티나, 카페하이웨스트, VERS GARDEN & HOUSE, 빚짜, 브레드랩, 서대문양꼬치, 송가, 홍복, 오우, 빵어니스타, 만동제과, 히메지, 헬로인디아, 연남방앗간, 킨지, 요코쵸, 별양꾼, 연교, 독립카츠, 련남면옥, 경양카츠, 등불서양주점, 규자카야모토, 경양마구로, 빵길따라, 슬로우캘리, 샐러드브라더스, 호라이즌식스틴, 플러피도넛, SF bagels, 카세트, 어나더룸 등이 유명하다.  
  
◇ 현지의 맛과 분위기를 그대로, 연남동 ‘반미프엉’  
  
베트남 호이안 3대 반미 맛집으로 잘 알려진 ‘반미프엉’ 첫 해외 진출 매장이다. 베트남에서 공수한 자재와 소품을 이용하여 현지의 분위기를 생생하게 재현했다. 대표 메뉴는 매일 아침 직접 구운 베트남식 바게트에 파파야 무침, 빠테, 토마토, 소스 등 신선한 채소와 고기를 채워 넣은 ‘반미’. 숯불에 구운 돼지고기가 들어간 ‘바베큐 반미’와 햄, 차슈, 달걀, 바비큐 등 다양한 재료의 조합을 한 번에 맛볼 수 있는 ‘모듬 반미’가 가장 인기다. 바삭바삭한 바게트에 육즙 가득한 고기와 소스가 어우러지며 선사하는 다채로운 맛과 식감이 일품이다. 베트남에서 가져온 원두로 선보이는 음료 메뉴도 준비되어 있어 식사 후 후식을 즐기기에도 좋다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로29길 20 ▲영업시간: 매일 11:00-21:00 ▲가격: 바베큐 반미 7000원, 모듬 반미 8000원 ▲후기(식신 부산스타일): 노란 건물 외관과 알록달록한 등으로 꾸민 인테리어 덕에 매장 자체가 포토존인 느낌이에요. 반미 빵은 빵 자체가 맛있어서 빵만 먹어도 맛있더라구요. 저는 모듬을 먹었는데 재료도 아주 든든하게 들어가 푸짐한 한 끼 식사로도 좋아요!  
  
◇ 한 편의 영화를 본 듯한, 연남동 ‘몽중식’  
  
영화, 고대 소설의 스토리를 음식과 접목한 코스 요리를 선보이는 ‘몽중식’. 중국 골동품 가게에서 사장님이 발품을 팔아가며 구매한 알록달록한 식기들이 식사의 즐거움을 더한다. 구운몽, 적벽대전 등과 같이 매달 테마가 변경 되는데 4월 중순까지는 영화 ‘화양연화’ 콘셉트로 요리가 준비된다. 영화 내용 바탕으로 지은 ‘홍콩 아파트로 이사 온 두 주인공’, ‘늘 마주치던 국수집’, ‘마음을 되가져 간 리첸의 마음’ 등 개성 넘치는 메뉴명을 구경하는 재미도 쏠쏠하다. 합리적인 가격으로 5가지 음식이 제공되는 ‘런치 코스’와 음식의 구성에 따라 세 가지로 나뉘는 ‘디너 코스’는 100% 예약제로 운영하고 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로 198 ▲영업시간: 매일 12:00-21:30, B/T 15:30-17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 런치 코스 2만5000원, 화양연화 (디너 C) 9만5000원 ▲후기(식신 점순이): 바 자리에서 사장님이 음식이 나올 때마다 관련된 이야기를 해주셔서 식사를 다 마치고 나면 영화를 한 편 본 듯한 느낌을 줘요. 중간에 궁금하면 물어보면서 소통하는 재미도 있고 음식도 하나같이 다 맛있어서 다음 달에 새로운 주제가 나오면 또 방문하고 싶어요!  
  
◇ 층층이 쌓이 올린 풍성한 맛, 연남동 ‘클래식당’  
  
‘클래식당’은 1인 셰프가 운영하는 이탈리안 식당이다. 액자, 조명, 거울 등의 빈티지 소품을 이용하여 꾸민 매장 내부는 감성적인 느낌을 자아낸다. 대표 메뉴는 넓적한 라자냐 면과 비프 소스, 치즈를 층층이 쌓아 올린 ‘라자냐’. 감칠맛 가득한 비프 소스와 고소한 치즈가 어우러지며 풍미를 한층 살려준다. 라자냐 면을 부드럽게 감싸주는 소스는 잘게 다진 소고기가 듬뿍 들어 있어 씹는 재미를 더한다. 오징어 먹물을 이용하여 검은빛을 띠는 리조또 위로 오징어 튀김을 올려 제공하는 ‘오징어 먹물 리조또’도 인기 메뉴다. 짭조름하면서도 은근한 매콤함이 어우러지며 깔끔한 맛을 자랑한다.  
  
▲위치: 서울 마포구 연희로1길 65 ▲영업시간: 매일 12:00-23:00, B/T 15:00-17:00, 화요일 휴무 ▲가격: 라자냐 1만6000원, 오징어 먹물 리조또 1만7000원 ▲후기(식신 프리캣우먼): 라자냐를 좋아해서 유명한 곳이라 길래 찾아가 봤어요. 정말 소스와 재료가 아낌없이 들어 있어 먹는 내내 행복했어요. 맥주도 다양하게 있어서 한 잔 곁들였는데 라자냐랑 궁합이 딱 좋더라구요!  
  
◇ 한국적인 재료로 선보이는, 연남동 ‘젠틀키친’  
  
장조림, 강된장, 곤드레, 고추장 등 한국적인 재료를 활용하여 이탈리안 요리를 선보이는 ‘젠틀키친’. 최근 TV 프로그램 ‘놀면뭐하지’에서 유재석씨가 라면을 끓였던 장소로 알려지며 많은 인기를 끌고 있다. 대표 메뉴 ‘할아부지 파스타’는 고추 장아찌와 신선한 채소로 맛을 낸 오일 파스타 위로 레지아노 치즈를 즉석에서 갈아 올려준다. 쫄깃한 면발 깊숙이 스며든 오일 소스에 배어 있는 고추 장아찌의 맛이 깔끔한 뒷맛을 선사한다. 진득한 크림소스에 어우러진 새우 위로 갓김치를 올려 낸 ‘갓새우’도 인기 메뉴. 잘 익은 갓김치가 크림 특유의 느끼함을 잡아주는 것과 동시에 아삭한 식감을 살려준다.  
  
▲위치: 서울 마포구 동교로51길 129-4 ▲영업시간: 매일 12:00-22:00, B/T 15:00-17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 할아부지 파스타 1만8000원, 갓새우 1만3000원 ▲후기(식신 나이키슈즈걸): 1인 식당으로 운영하다 보니 꼭 예약하고 방문해야 합니다. 30분 단위로 손님을 받아 예약 시간에 딱 맞춰 가는 걸 추천해요! 할아부지 파스타는 처음 먹어보는 맛인데 정말 싹싹 긁어먹었고 갓김치와 새우의 조합도 너무 신기하면서도 맛났어요!  
  
◇ 진한 육향을 선사하는 수제 샤퀴테리, 동교동 ‘랑빠스81’  
  
‘랑빠스81’은 프랑스의 유명 레스토랑 ‘La Tour d'Argent’의 수셰프 출신 Gregoire Michot 셰프와 영국 유학파 출신 전지오 셰프가 함께 운영하는 곳이다. 프랑스 선술집 부숑을 표방하며 프랑스 음식이 비싸고 부담스럽다는 편견을 깼다. 초리조, 소시지, 살라미, 파테 등 직접 만든 15종 이상의 샤퀴테리를 이용한 음식을 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 매콤한 토마토 소스가 곁들여진 필라프 위로 양고기 소시지 두 덩이를 올려 제공하는 ‘MERGUEZ’. 고기 입자가 굵어 진한 육향과 씹는 맛이 살아 있는 소시지는 소스에 푹 찍어 먹거나 필라프 위에 토핑처럼 올려 즐겨도 좋다. 와인, 칵테일, 맥주, 브랜디 등 음식의 맛을 더욱 살려줄 주류 리스트도 다양하게 갖추고 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 동교로30길 17-1 ▲영업시간: 평일 12:00-00:00, 금, 토요일 12:00-01:00, 일요일 12:00-23:00, B/T(평일) 14:30-17:00 ▲가격: MERGUEZ 2만5000원, SAUCISSES AU PARMESAN 2만4000원, ▲후기(식신 일레븐): 샤퀴테리를 좋아해서 여기저기 많이 다니는 편인데 이곳은 종류가 상당히 많아 골라 먹는 재미가 있었다. 특히 MERGUEZ는 양고기 특유의 향과 스피이시한 향신료의 조합이 아주 잘 어울렸다.

