**[맛집] 태양과 정열의 나라, 형형색색 화려한 스페인 레스토랑**

2018.09.07  16:32:28

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1229344#cb>

하루 5끼를 즐길 정도로 대식가이자 미식가의 나라, 스페인. 삼면이 바다로 둘러싸여 있어 사시사철 풍부한 해산물과 풍부한 일조량으로 얻는 식재료가 풍부한 나라다. 스페인의 대표적인 식문화인 ‘타파스’는 애피타이저로 술과 곁들여 간단히 먹는 소량의 음식으로 알려져 있으나 본 식사, 안주를 겸하는 음식이기도 하다. 우리나라에서 타파스는 와인과 함께 곁들여 먹기 좋은 음식으로 널리 알려져 있다.

간단히 먹을 수 있는 빵, 올리브, 크로켓, 소시지 등이 있으며 요리 방법과 종류가 매우 다양하다. 이외에도 빠에야와 하몽 등 색감으로, 냄새로, 맛으로 즐기기 좋은 형형색색 화려한 스페인 음식을 만나보자.

스페인 레스토랑으로는 서울 떼레노, 엘쁠라또, 엘올리브, 더셰프, 클램, 브라세리인스페이스, 엘꾸비또, 문인더랩, 소브레메사, 작은스페인, 까예데고미스, 시내, 타파스바, 스페인클럽, 타파스구루메, 엘타뻬오, 모즈, 스페인야시장, 까리뇨, 부산 스페인클럽, 대구 에스파냐 등이 있다. 태양과 정열의 나라! 꼭 가봐야 할 서울 스페인 레스토랑을 소개한다.

close

◇ 재료부터 직접 가꾸는 스페인 레스토랑, 가회동 ‘떼레노’

음식 전문 레스토랑 ‘떼레노’는 충남 공주에 위치한 농장과 건물 옥상에 있는 텃밭에서 셰프가 직접 재배한 허브와 채소를 사용해 만드는 음식을 선보이는 곳이다. 메뉴는 점심과 저녁으로 나뉘어 코스로 제공되며 단품으로도 주문할 수 있다. 대표 코스는 식전 음식부터 해산물과 고기 플레이트, 디저트 등 가장 긴 코스로 즐길 수 있는 ‘디너 테이스팅 8플레이트’다. 그중 인기 코스 요리는 주물 냄비째로 준비되는 ‘크루스타시우’. 밥 위에 보스턴 랍스터와 제주산 딱새우, 성게 알을 함께 비벼 먹는 요리로, 샤프란 크림을 곁들여 해산물의 감칠맛이 부드럽게 어우러진다.

▲위치: 서울 종로구 북촌로 71 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:30. B/T 15:30 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 런치코스 4만5000원, 디너 테이스팅 6플레이트 8만5000원, 디너 테이스팅 8플레이트 12만원 ▲후기(식신 지디앤태양): 한국인 입맛에 잘 맞기로 알려진 스페인요리 레스토랑 맛집이에요~~ 카드회사 고메 위크에 자주 올라왔던 거보면 그냥 단순히 고급 질 줄 알았는데, 건물 통째로 떼레노인 것처럼 규모가 어마어마해서 놀랬어요.

◇ 20년 내공 스페인 셰프의 요리, 효창공원 ‘더세프’

한적한 주택가에 자리 잡은 스페인 음식점 ‘더셰프’. 스페인 카탈루냐 출신의 셰프가 한국인 아내와 함께 운영하는 곳이다. 붉은 색 식탁보를 덮은 4개의 테이블과 매장 곳곳에 놓인 이국적인 소품들로 꾸민 공간은 스페인 현지 작은 식당의 분위를 재현한다. 대표 메뉴는 오징어, 조개, 새우 등 각종 해산물이 어우러진 ‘먹물빠에야’. 먹물 특유의 고소함과 해산물의 풍미가 밥알 사이사이 고루 배어 있는 점이 특징이다. 제공되는 수제 브로콜리 피클과 오이 피클은 새콤한 맛으로 입맛을 돋우어 주며 고소한 빠에야에 함께 곁들이기 좋다. 빠에야는 조리 시간이 30분 이상 소요되니 미리 주문할 것.

▲위치: 서울 용산구 백범로77길 31 ▲영업시간: 월 - 목요일 17:00 – 22:00, 금요일 12:30 – 22:00, 주말 12:30 – 22:00, 화요일 휴무 ▲가격: 먹물빠에야 2만4000원, 감바스 1만2000원 ▲후기(식신 즉석떡뽀끼): 스페인 셰프가 직접 요리하는 식당으로 이베리코 대회에서 우승한 실력자 셰프의 요리를 맛볼 수 있다. 빵과 아이스크림도 수제로 만들 정도로 정성을 다한 음식을 만드는데 가격도 착한 편이다. 편안하게 맛있는 스페인 음식을 즐기고 싶다면 강력하게 추천한다.

◇ 다채로운 스페인의 맛, 문정동 ‘클램’

문정동에 위치한 ‘클램’은 매 식사 시간이면 인근 직장인들은 물론 주민들로 북적이는 곳이다. 벽돌과 목재 테이블로 꾸며진 공간은 모던한 분위기를 자아낸다. 주방은 오픈 키친으로 되어 있어 음식이 준비되는 과정을 살펴볼 수 있다. 파스타, 빠에야 등 식사 메뉴부터 와인이나 맥주와 함께 곁들이기 좋은 감바스 알 하이요, 올리브, 스코틀랜드 에그 등 다양한 종류의 타파스 메뉴를 즐길 수 있는 곳이다. 대표 메뉴는 스페인 식 새우 요리 ‘감바스 알 하이요’. 올리브유, 마늘, 페퍼론치노, 새우를 넣고 끓여내 오동통한 새우살과 매콤한 맛을 자랑한다. 함께 제공되는 바게트를 찍어 먹으면 더욱 푸짐하게 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 송파구 송파대로 167 ▲영업시간: 매일 11:00 – 02:00 ▲가격: 감바스 알 하이요 1만5000원, 모듬타파스 2만2000원 ▲후기(식신 보라돌이): 문정역 클램 진짜 맛있어요 ㅎㅎ 고급스럽고 캐주얼한 분위기에요 세트로 주문해 먹었는데 둘이서 먹기에 딱 적당하고 좋았어요. 음식도 빨리 나오는 편이고 안심 스테이크 맛있더라구요 ~

◇ 지중해를 담은 스페인 요리, 과천 ‘엘올리보’

선바위역 인근에 자리 잡은 스페인 음식점 ‘엘올리보’는 동화 속에 나올 것 같은 외관으로 이국적인 분위기를 자아낸다. 스페인 방식 그대로 재료 본연의 맛과 향을 살려 조리하는 점이 특징이다. 메뉴판에는 샐러드, 타파스, 스테이크, 하몬, 빠에야, 파스타 등으로 세분화한 메뉴가 자세한 설명과 함께 적혀 있어 스페인 음식이 생소한 사람들도 쉽게 선택할 수 있다. 모든 메뉴는 단품은 물론 코스나 세트로도 준비된다. 오늘의 타파스 2종과 빠에야 등을 포함한 ‘카르멘 코스’가 인기 메뉴. 런치 코스는 2인 이상 주문 가능하며 오픈 시간부터 14시 30분까지만 주문이 가능하다.

▲위치: 경기 과천시 뒷골2로 16 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 카르멘 코스(런치 1인) 2만7000원, 플라멩고 세트(2인) 7만원 ▲후기(식신 아라센): 외관이 맘에 들어서 전부터 가보고 싶었는데, 가게 진짜 예뻤습니다. 벽에 걸린 도자기나 커텐 등.. 런치코스 시켰는데, 해산물 빠에야였던가? 맛있었습니다~

◇ 국내 최초 스페인 음식점, 신사동 ‘엘쁠라또’

자리 잡은 ‘엘쁠라또’는 2006년부터 운영 중인 스페인 음식점이다. 매장은 1층과 반지하로 구성되어 있으며 통유리창과 화려한 샹들리에, 스테인드글라스로 꾸민 인테리어는 저녁이 되면 로맨틱한 분위기를 더해준다. 대표 메뉴는 하얀 치즈를 소복하게 올려낸 ‘엘쁠라또 시그니처 가지구이’. 도톰하게 잘라낸 가지 위로 토마토소스를 곁들여 구운 요리로 새콤한 감칠맛과 함께 촉촉한 맛을 자랑한다. 이곳에서만 맛볼 수 있는 ‘엘쁠라또 시그니처 상그리아’는 스페인식 와인 음료에 라즈베리 폼을 올려낸 메뉴다. 쉐이크처럼 부드러운 달콤한 맛으로 여성 고객들에게 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 도산대로17길 11 ▲영업시간: 매일 12:00 – 23:30, B/T 16:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 엘쁠라또 시그니처 가지구이 1만3500원, 엘쁠라또 시그니처 상그리아(glass) 8900원 ▲후기(식신 짹짹2): 스페인 하면 하몽! 스페인 하면 샹그리아!! 티비에서만 보던 하몽 맛이 궁금했었는데 드디어 소원성취했어요~! 짭조름한게 진짜 입맛 돋우기에 제격이에요!

|  |
| --- |
|  |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201809/1229344_328184_3141.jpg |