



김효신의 스페인 여행기 스페인, 더 멀리 저 너머로

14. 살라 데 데스피에세

쉴 새 없이 담배를 피우면서 연기를 뿜어대던 우리 앞의 스페인 골초들이 드디어 레스토랑 안으로 들어갔다. 그들이 없어져서 얼마나 시원한지 우리는 크게 숨을 들이쉬었다. 마드리드의 차갑고 건조한 겨울 공기가 달콤하게 느껴질 정도였다. 담배 연기도 사라지고 이제 우리 차례가 되어서 다시 즐거운 마음이 되었다. 문이 열리면서 하얀 에이프런을 허리에 두른 남자가 나온다. 그는 유창한 영어로 파울이라고 자신을 소개하면서 우리 보고 들어오라고 손짓했다. 한 시간 가까이 참을성 있게 기다린 끝에 우리는 현재 마드리드에서 가장 '핫'하다는 레스토랑 살라 데 데스피에세 안으로 들어갔다.

살라 데 데스피에세는 직사각형의 긴 실내에 오른쪽으로 스시 바 같은 형태의 카운터가 있고 왼쪽에는 좁고 작은 벤치 형태 테이블들이 벽쪽으로 배치되어 있었다. 예상은 했지만 생각보다 손님들이 엄청나게 많았다. 우리는 싱싱한 해산물들이 유리 상자 속에 가득 진열되어 있는 카운터에 앉게 되었다. 카운터 뒤로는 여러 명의 셰프가 분주하게 움직이고 있어서 그들이 뭘 어떻게 하는지 환히 볼 수 있는 정말 좋은 자리였다.

자리에 앉으니 금세 서버 한 명이 나타나 메뉴를 주면서 무엇을 마시겠냐고 물어 본다. 우리는 스페인 레드 와인 리오하와 화이트 와인 알바리뇨를 한 잔씩 주문했다. 납작한 보드에 빼곡하게 인쇄된 종이 붙어 있는 메뉴는 아무리 읽어 보았자 감이 안 잡혀서 주위를 둘러 보고 사람들이 많이 먹고 있는 것들로 주문하기로 했다. 해산물 위주인 줄 알았는데 손님들 대부분이 먹고 있는 것은 의외로 생소고기를 얇게 썬 스테이크 스텔레톤(Steak Chuleton)이었다. 검색해 보니 살라 데 데스피에세 대표 요리 중에 하나라고 한다. 우리도 한 번 먹어 보기로 했다.

음식을 기다리고 있는 동안 주위를 살펴 본다. 살라 데 데스피에세는 하비에르 보네라는 젊은 셰프가 운영한다고 한다. 카운터 뒤에서 일하고 있는 셰프들 중에 누가 그인지는 모르겠으나 모두들 쉴 새 없이 바쁘게 움직이며 요리를 하고 있었고, 서버들은 부지런히 주문을 받으며 음식을 날라다 주고 있

었다. 특이한 것은 음식을 갖다 주면서 꼭 그것이 무슨 요리인지 또 어떻게 먹는지 방법을 설명해 주는데, 워낙 요리들이 전통 타파스 요리들과 달리 특이하고 낯설어서 그런 것 같았다. 주문 받으라, 음식 날라다 주라, 또 일일이 설명 하라, 눈코 뜰 새 없이 바쁠 터인데 손님들이 빼곡하게 앉아 외골와골한 레스토랑 안은 큰 무리없이 잘 돌아가고 있었다.

우리 스테이크 스텔레톤이 나왔다. 네모진 쟁반에 유지를 깔고 그 위에 얇게 썬 생소고기 네 점이 얹혀져 있다. 가지고 온 서버가 우리에게 어떻게 먹는지 설명해 준다. 함께 나온 피클 같은 소스를 고기 위에 얹어 포크로 고기를 돌돌 말아 한입에 꼭 들어가게 만든 다음 먹으면 된다고 시범으로 한 점을 만들어 주었다. 우리는 와인을 한 모금씩 마시고 스텔레톤 맛을 보았다. 생고기이지만 지나치게 차갑지 않고 알맞은 온도에 소스와 잘 어울렸다. 우리는 나머지 세 조각도 배운 대로 돌돌 말아 잘 먹었다.

원래 전통적인 타파스 바에서는 느긋하게 와인을 마시면서 내키는 대로 안주 요리를 하나씩 시켜 먹는다. 살라 데 데스피에세에서는 분위기가 무척 외골와골 약간 쫓기는 마음이 들기는 했지만 우리 마음에 드는 대로 하나씩 시켜 먹었다. 스테이크 스텔레톤을 먹고, 스페인에 왔으니 유명한 하몽을 먹기로 했다. 하얀 접시에 얇게 썰어져 토마토 소스, 크래커와 함께 나온 하몽은 보통 햄과 모양도 달랐지만 쫄깃하고 짭짤하면서 특유의 향이 은은하게 배어 있어 맛있게 먹었다.

우리는 와인을 한 잔씩 더 주문하고 예쁘게 꽃 모양으로 요리한 아티초크, 마늘 소스를 얹은 갈리시아 문어, 삼색 소스와 함께 동그랗게 나온 지중해 오징어(크기로 보아 꼰뚜기에 가까웠다) 등을 차례로 먹었다. 물론 새 요리가 나올 때마다 서버의 친절할 설명이 곁들여졌다. 요리의 양은 아주 적었지만 재료와 요리법에 집중하면서 음미하는 아주 특별한 경험이었다. 스페인 사람들 속에 앉아 뉴 스타일 타파스 요리를 먹다 보니 어느덧 배가 불렀고 마드리드의 오후는 깊어가고 있었다.

메디케어 처방약보험

치과: 본인이 원하시는 치과의사 선택과 전반적인 치과 다 커버되는 우대플랜 (\$1500-\$2000/yr) - (지역별로 다름)

- ★ 올해 65세가 되시는 분 (메디케어 수혜자)
- ★ 시니어 우대플랜 - Part C (A+B+D)
- ★ Extra Help (처방약 보조)가 필요하신 분
- ★ Medicare와 Medicaid (메디칼)을 같이 갖고 계신 분
- ★ 현재 플랜을 바꾸고 싶으신 분
- ★ 타주 혹은 다른 카운티에서 이사 오신 분
- ★ Supplement Plan (PPO)
- ★ 의사나 병원 선택의 자유

***29년의 오랜 경험으로 어르신들께 필요하신 혜택을 최선을 다해 찾아드리고 도와드리겠습니다.**

***메디케어 에이전트와 상담하세요**

Sally Kim Licensed Insurance Agent
(714)714-6393 License No. 0B07129
Skim8588@yahoo.com

부에나 팍 양로병원

Buena Park Nursing Center ★★★★★

Skilled Nursing
IV 투여, 당뇨, 통증관리, 투석케어
외상치료, 호스피스케어 등

Subacute Unit
Respiratory, Tracheostomy Care
Ventilator 등

서비스	재활치료
한국음식 또는 미국음식 한국인 스태프 / 한국인 소셜워커 한국책, 신문 / 24시간 한국방송 다양한 한인교회 봉사활동	물리치료 작업치료 언어치료

메디케어, 개인, 메디칼, HMO, PPO 취급합니다
www.buenaparknc.com
한국어: 562-240-3516 한국분이 친절히 도와드립니다
영어 : 714-828-8222 Fax: 714-828-1467
8520 Western Ave. Buena Park, CA 90620

최고의 질병 치료법은 바로 예방입니다

예방접종을 통한 심각한 질병 및 감염병 예방에 대해 꿀약국 예방접종센터에 문의 하세요.

COVID-19 백신 접종 가능

건강한 약국, 꿀약국!

꿀약국 예방접종센터

처방전 필요 없습니다! 예약도 필요 없습니다!

- Shingles(대상포진)
- Flu(독감)
- Prevnar 13, Pneumovax 23(폐렴)
- Hepatitis A, Hepatitis B(간염)
- M-M-R(홍역, 볼거리, 풍진)
- Meningitis(수막염)
- Tdap(파상풍, 디프테리아, 백일해)
- Typhoid(장티푸스)
- HPV-Human Papilloma(인간 유두종)

가족같은 약국, 꿀약국!
Kaiser Permanente, Rite Aid
10년 약사 경력!

약학박사 로렌 민 / 약학박사 안젤라 권
매니저 벤자민 유

Tel: 562.403.2332
7002 Moody St. #106, La Palma, CA 90623

Fax: 562.403.2331
Honeyrx123@gmail.com
*메디케어, 메디케이드, PPO, HMO 받습니다

카카오톡 상담 환영
 Honeyrx