



김효신의 스페인 여행기 스페인, 더 멀리 저 너머로

25. 의외로 담백한 스페인 요리

우리는 이층 중간쯤 벽에 붙은 작은 테이블에 앉았다. 우리 뒤로 계속 손님들이 들어 와서 이층 홀은 금새 짝 차게 되었다. 사방에서 스페인어가 들려 온다. 관광객들도 분명히 있을 것이지만 확연하게 관광객으로 보이는 손님은 R과 나쁜인 것 같았다. 이층은 나지막한 천정, 하얀벽, 밤색 마루바닥, 튼튼한 나무 의자와 테이블 등으로 꾸며져 있어 실용적이면서 편안한 분위기였다.

우리 테이블을 담당할 웨이터는 머리가 벗겨지고 키가 작은 초로의 아저씨였다. 그는 구부정한 허리로 우리를 내려다보면서 먼저 무엇을 마시겠냐고 정답게 물었다. 이웃집 아저씨 같은 푸근한 인상이다. 나는 화이트 와인을, R은 맥주를 주문했다. 웨이터 아저씨는 부지런히 아래층으로 내려가더니 금방 마실 것들을 가지고 왔다. 초록색 올리브를 가득 담은 하얀 접시도 가지고 왔는데 서비스로 주는 것이라고 한다.

까사 루초에 오면 우리가 정통 스페인 음식으로 알고 있는 가장 기본적인 것들을 먹어 보자고 계획했었다. 알고 있다고 해 봤자 스페니쉬 토르티야(Spanish Tortilla), 감바스 알 아히요(Gambas Al Ajillo) 정도였지만 간단한 것이라도 현지에서 제대로 먹어 보고 싶었다. 스페인어로 되어 있는 메뉴는 한참 읽어 보아도 무슨 음식들인지 알 길이 없어 그냥 아는 것에 집중하기로 했다.

우선 토르티야와 감바스 알 아히요를 주문해 놓고 와인과 맥주로 건배를 했다. “우리 마드리드에 와서 아주 잘하고 있지?” “그럼, 엄마! 아주 잘하고 있어!” 둘이서 자화자찬을 하면서 접시 가득한 올리브 하나를 집어 먹었다. 정말 맛있다! 스페인 올리브유가 유명한 것은 알고 있었으나 올리브 자체가 이렇게 맛있을 줄은 몰랐었다. 담백하면서도 고소하고 전혀 짜지 않았다. 쉘 새 없이 올리브를 먹으면서 다른 손님들은 뭘 먹고 있나 살펴 보았다.

테이블마다 와인 글라스가 보이고 또 한 가지 보이는 것이 있었다. 수북한 감자 튀김 위에 계란 프라이 여러 개를(아마 계란이 적어도 5-6 개쯤 들어 갔을 것 같다) 덮어 씌우듯 얹

고 그 위에 노란 치즈 소스를 듬뿍 끼얹었다. 미국이라면 아침 식사로 먹을 것 같은 음식인데 여기서는 저녁에 먹는가 보다. 까사 루초 대표 요리인지 테이블마다 한 접시씩 놓고 맛있게 먹고 있었다. “다들 저걸 먹는데 우리도 한번 먹어 볼까?” 호기심이 발동해서 R에게 물었다. “엄마, 저거 먹고 나면 너무 기름지고 배불러서 다른 음식은 못 먹을 것 같아.” 맞는 말이다. 게다가 그걸 한 접시 다 먹고 나면 동맥이 딱 막힐 것 같았다.

스페니쉬 토르티야와 감바스 알 아히요를 가지고 온 우리 웨이터 아저씨에게 물어보니 그 요리의 이름은 후에보스 에스프레야도스(Huevos Estrellados)라고 했다. 기회가 되면 다음에 한번 먹어 보기로 했다. 우리가 주문한 토르티야 역시 감자와 계란이 들어간 요리이다. 두툼하고 둥글게 만든 토르티야는 부드럽고 담백했다. 조그만 쪽배기에 탱글탱글한 핑크빛 새우가 올리브 기름에 보글보글 끓으면서 나온 감바스 알 아히요는 얇게 저민 마늘과 올리브, 파슬리 외에는 다른 것이 전혀 들어가 있지 않아 역시 담백하게 새우 맛을 즐길 수 있었다.

야채가 먹고 싶어서 웨이터 아저씨에게 제일 인기있는 야채 요리가 뭐냐고 물었더니 페미엔토스 파드론(Pimientos Padron)을 먹어 보라고 한다. 그것과 믹스 샐러드도 하나 달라고 했다. 페미엔토스 파드론은 스페인에서 나는 토종고추라고 한다. 금새 나온 요리를 보니 할라피뇨처럼 생긴 새파란 고추를 올리브유에 빠르게 튀겨낸 듯했다. 역시 감자 튀김 위에 수북이 얹어 왔다. 베어 물면 고추의 풍미가 가득한데 전혀 맵지 않고 아삭아삭한 것이 굉장히 맛있었다. 우리는 파드론 고추 한 접시를 깨끗이 비우고, 하얀 아스파라거스를 십자형으로 멋있게 걸쳐 나온 샐러드 한 접시도 맛있게 먹었다. 재료 고유의 맛을 최대한 살려 심플하고 먹음직스럽게 요리한 까사 루초의 스페인 요리는 전반적으로 담백했다. 사람에 따라서는 밍밍하다고 생각해 핫소스를 달라고 할 수도 있을 것 같은데 까사 루초 손님들 중에 핫소스를 음식에 뿌리는 사람은 단 한 명도 없었고 핫소스 같은 것은 아예 보이지도 않았다. 우리는 식성에 잘 맞아 맛있게 먹었지만 갈갈하고 개운한 것을 좋아하는 사람들 입맛에는 잘 안 맞을지도 모르겠다.

메디케어 aga 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 최선으로 찾아드리고 도와드리겠습니다.

*메디케어 에이전트와 상담하세요

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





삼내식사 재래!

온라인 주문 및
배달 주문 가능
sukosushi.com

Yelp로 주문 시
\$5 OFF
(\$25불 이상)





Happy Hours
Mon - Sat
5pm - 7pm

T. 562.404.0007

14156 Rosecrans Ave
Santa Fe Springs, CA 90670

EquitySource

직판매 PROGRAM



저희가 부동산 커미션 없이 10일안에
집을 사드립니다

- 1** 24시간 안에 현찰 구입 가격을 받으시고, 클로징 날짜를 자유롭게 정하세요 (50주 가능)
NO showings, NO open house, NO repairs
- 2** 판매후 1년까지 시세 가격으로 렌트 가능
Sell & Stay: Lease back up to 1 year after sale
- 3** Option: HOMECASH™: 이사를 하세요? 최선의 매물을 찾아드리고, 저희의 자금으로 (All Cash Offer) 확보하세요
Buy before you sell!

리스팅 PROGRAM



저희와 리스팅을 하시면 시세 최고의 가격과
차별화된 혜택을 받으십니다.

- 1** \$100,000 까지 0% 이자 융자 제공
(새집 down payment, 집수리 renovation, 이사 비용, 등등)
- 2** MLS 리스팅 이후 판매가격 최대를 못받으시면 저희가 구입하는 Guarantee Program
Includes: 전문 드론 사진촬영, 3D virtual tour, SNS 광고
- 3** Option: HOMECASH™: 이사를 하세요? Listing 동시에 이사하실 집을 저희의 자금으로 먼저 (All Cash Offer) 확보하세요
Buy before you sell!

DIRECT 949-245-2662

S. California Office: 7035 Orangethorpe Ave Ste E, Buena Park, CA 90621
Las Vegas Office: 5940 S. Rainbow Blvd, Las Vegas, NV 89118