

Spanish



**Sobremesa 소브레메사**

제대로 된 스페인 음식을 한국에서 즐기고 싶은 이라면 요즘 강남에서 가장 핫하다고 소문난 소브레메사를 추천한다. 소브레메사 입구에 들어서면 돼지 넓적다리를 통째로 소금에 절여 건조·숙성시켜 만든 스페인 대표 식자재인 하몽이 눈에 띈다. 시선을 사로잡는 하몽에선 최고 품질의 요리를 선보이겠다는 자신감이 엿보인다.

스페인 대사가 즐겨 찾는 곳으로도 잘 알려진 소브레메사는 이름에서 짐작할 수 있듯(Sobremesa는 식후의 한동안, 또는 후식의 뜻), 스페인 음식 문화를 나누는 곳이다. 간혹 스페인 요리는 자극적이고 개성이 강할 것으로 오해하지만 사실 스페인 요리는 우리나라 사람에겐 꽤 익숙한 맛으로 다가온다. 스페인은 우리처럼 마늘을 생으로 먹는 유일한 나라이기도 하고, 쌀을 주식으로 요리하는 레시피도 풍성한 편이다. 그래서인지 대부분의 음식이 거부감 없이 우리 입맛에 잘 맞는다.

특히 소브레메사를 이끄는 에드가르 케사다 피사로(Edgar Quesada Pizarro) 셰프는 세계 챔피언을 거머쥔 미술랭 레스토랑의 오너 셰프인 후안 로카(Juan Roca)의 제자로, 17년간 미술랭 레스토랑과 호텔에서 일하며 스페셜한 요리의 세계를 창조해왔다. 그는 한국에 처음 왔을 때 시간에 쫓기듯 식사하는 문화를 접하곤, 식사하는 동안이라도 추억과 여유를 누리기를 소망하는 마음으로 소브레메사를 오픈했다고 한다. 요리를 매개로 여유와 행복을 나누고, 과학과 자연을 접목했다는 스페인 요리 세계에 입문하기를 기대하는 에드가르 케사다 피사로 셰프. 그가 선보이는 메뉴는 신선하고 전통적인 재료만을 고집해 만드는 요리로 재료 본연의 맛과 향, 색깔까지 살려낸 것이 특징이다. 소브레메사는 감동적인 맛과 여유가 흐르는 행복을 선물한다.

**10% 현장 할인** 음료, 주류, 연회, 중복 할인 제외

- TANTUM
- TEZE
- ROVL
- 미르
- Platinum(S)
- 프라임

**주소** 서울시 서초구 서초대로 77길 62(서초동 1303-16) L1F

**전화** 02-536-0669

**주차** 가능

**영업 시간** 12:00~22:00

**휴무** 연중무휴

**메뉴** 코스 요리

※ 본 행사는 KB국민카드 영업 정책 및 제휴업체 사정으로 변경 또는 중단될 수 있습니다.