

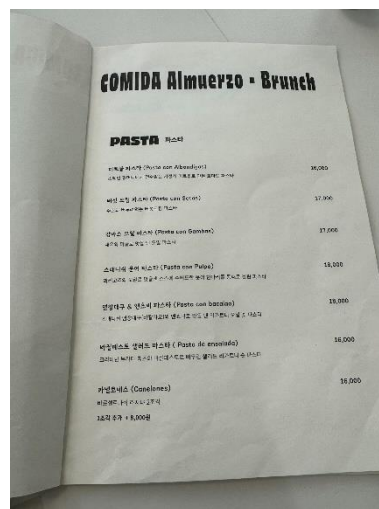
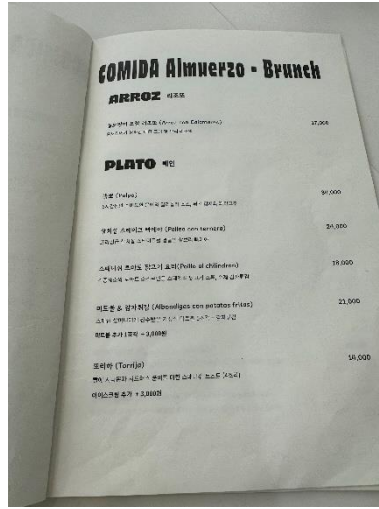
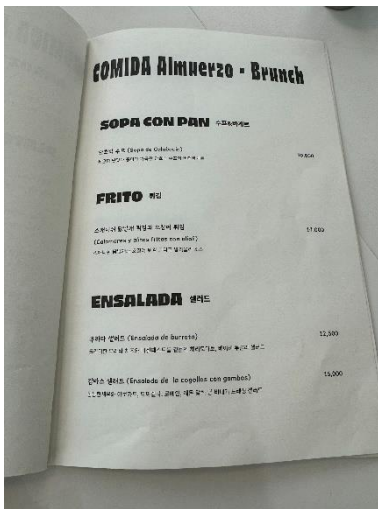
꼬미다 QQQ(Comida QQQ)

양재시민의숲 역 근처로 회사와는 도보 15분가량 소요되는 다소 먼 거리에 있지만, 지난해에 새로 생긴 스페인 음식점 꼬미다 QQQ(Comida QQQ)를 소개합니다.



Comida는 스페인어로 음식이라는 뜻인데, 가게 외관과 인테리어는 스페인 느낌보다는 아기자기한 브런치 카페 느낌이 더 강했습니다.

우선 자리는 4인석 네 테이블, 6인석 한 테이블, 2인석 두 테이블 정도이고 예약도 가능하니 인원수가 많은 경우 예약하고 가시는 것을 추천합니다.



뽕뽕(문어), 살치살 스테이크 싸에야가 대표 메뉴로 있는데, 그 외에 메뉴로 감바스 오일 파스타 등 파스타 종류가 다양해서 스페인식보다 이탈리아 메뉴가 더 많은 것 같습니다. 파스타 가격대는 16,000원~18,000원 수준이고, 메인 메뉴는 가격대가 상이했습니다.

양재미식회 미션으로 방문했을 땐 총 네 명이었고, 감바스 오일파스타, 카넬로네스(라자냐) 통오징어 크림 리조또, 살치살 스테이크 싸에야를 시켰습니다.

카넬로네스는 바르셀로나식 라자냐로 2조각이 나오는데, 추가가 가능해서 총 4조각을 주문했습니다. 다만, 라자냐는 오븐에서 나오기까지 10~15분 걸려서 가장 늦게 나온 메뉴였습니다. 점심 시간은 제한되어 있으니 라자냐를 드실 분들은 예약하실 때 미리 주문해두시는 것을 추천드립니다.



감바스 오일파스타는 흔히 아는 오일파스타지만 다들 가장 맛있던 메뉴 1,2순위에 들 정도로 맛있는 정석 오일 파스타였습니다.

통오징어 크림 리조또는 매콤함이 가미되어 있어서 질리지 않는 맛에 이름 그대로 오징어가 통째로 올라가 있습니다. 빠에야는 토마토 소스 기반의 리조또같았습니다. 크림 리조또와 빠에야 모두 보리를 쓰신

것 같았는데 그 덕에 툭툭 터지는 식감이 좋았습니다. 메뉴들이 다 맛있었지만 특히 카넬로네스(라자냐)는 과하지 않은 토마토 소스에 간이 적절해서 다들 약간 배부른 상태에서 먹었음에도 극찬한 메뉴였습니다.



이후 방문에서는 양재미식회와 별개로 단체 방문이어서 더 다양한 메뉴를 맛볼 수 있었는데, 사진은 많이 없지만 이 때 먹었던 메뉴로 스페니쉬 닭날개와 오징어 튀김, 뽕뽕을 추천합니다.

스페니쉬 닭날개와 오징어 튀김은 하나의 메뉴인데, 에피타이저로 손색이 없습니다. 뽕뽕은 3만원 이상으로 가격대가 높지만 수비드한 문어가 굉장히 부드럽고, 곁들여져 나오는 감자튀김, 파리고추와 조합도 좋았습니다. 뽕뽕을 시키기에 가격은 부담스럽지만 맛보고는 싶다면 파스타 중에 스페니쉬 문어 파스타를 주문하는 것을 추천합니다. 오일 베이스 파스타에 문어 다리 하나가 올라가서 뽕뽕을 경험해보기엔 충분할 것 같습니다.

사무실에서 거리가 조금 멀고 Heat+마일리지로 먹기엔 가격대가 좀 있지만, 회사 근처에서 분위기 좋은 식당에서 새로운 메뉴, 특히 양식을 먹기에 좋은 식당입니다. 음식도 어느 메뉴 하나 빠지는 것이 없이 맛있는 곳이어서 시간 여유 있으실 때 꼭 한 번 방문하시길 추천합니다.