

Carmen

Dirección. Carrera 36 No. 10A-27. Medellín.

Teléfono. (4) 311 9625

Horario. Martes de 6.00 p.m. a 2.00 a.m. De miércoles a sábado de 12.00 m. a 2.00 a.m.

Página web. www.carmenmedellin.com

Precio promedio por persona. \$77.000 (incluye entrada, plato fuerte y postre).



La oferta gastronómica que se puede encontrar en Medellín trasciende la deconstrucción de la bandeja paisa y el mondongo con aire de hogao y caviar de chorizo. Además del clásico ceviche peruano con cebolla roja y abundante jugo de limón, la ciudad ostenta una riqueza de sabores en evolución que va desde los chiles chipotles, hasta los *sushi rolls*. No obstante, el proteccionismo hacia las costumbres culinarias antioqueñas muchas veces se paraliza en un tradicionalismo caprichoso que critica el tamaño de las porciones y su bellísima presentación, exigiendo encontrar en la

carta una porción generosa de frijoles o de chicharrón 'de siete patas'.

En contraste, muchos chefs extranjeros y locales sueñan con tener su propio restaurante en esta ciudad porque creen en un *boom* culinario, así como en que sus compatriotas, poco a poco, irán abriendo sus papilas gustativas a un mundo de sabores listos para ser descubiertos.

Tal es el caso de Carmen Ángel y Rob Pevitts egresados de la California Culinary Academy de San Francisco. Ambos se conocieron en la escuela de cocina, se enamoraron y montaron un negocio de *catering* en California, con una propuesta de cocina contemporánea con pinceladas de fusión y de autor.

No obstante, el amor y el respeto por la cocina criolla es evidente en el uso de ingredientes típicos de la cultura paisa como el cerdo. Uno de los platos fuertes abanderados es el cerdo dos veces (\$38.000). Se trata de un jugoso trozo de solomito y barriga, cocinados al vacío durante varias horas, glaseados con tamarindo y azúcar de palma y acompañados de puré de camote traído de Perú. "La barriga es el mismo chicharrón paisa pero interpretado a nuestra manera, debe mantener su crocancia y sabor típico", asegura Carmen.

De entrada se recomienda el pulpo a la plancha (\$28.000) cocinado previamente al vacío durante seis horas, luego al baño maría, pasado por la plancha y acompañado



de pudín verde de hierbas y ñoquis parisina, confeccionados con harina de yuca y sal de chorizo. La salsa ponzú asiática, cítrica, con salsa soya y mantequilla avellanada complementa este festival de sabores. De la misma manera se apoyan en ingredientes internacionales que le dan un toque refinado a sus preparaciones como aceite de trufas blancas, maíz morado de Perú, *curries* hindúes y fideos soba, populares en la gastronomía japonesa.

En materia de postres, la especialidad de la casa son los helados artesanales. Esta variable les permite experimentar con sabores diferentes y salirse de los tradicionales gelati de fresa y vainilla. Un ejemplo es el helado de crispetas con galletas de mani moto (\$11.000), una mezcla crocante de sabores salados y dulces finalizados con un delicado caramelo de panela, otro de los ingredientes insignes que componen la paleta de sabores criollos que dibujan sus confecciones día a día. 🍷