



## (RESTAURANTE CARMEN)

TEXTO FELIPE MARTÍNEZ / FOTOGRAFÍAS CARLOS TOBÓN

→ *Bossa nova*, algo de jazz, pero sobre todo *lounge music*, son algunos de los ritmos que dan la bienvenida a los comensales en Carmen, una de las más recientes propuestas gastronómicas de Medellín. Este restaurante, con poco menos de siete meses, define sus platos como una nueva propuesta de comida contemporánea en un ambiente cómodo y moderno.

El lugar presenta un maridaje perfecto entre la elegancia y lo casual, lo moderno y lo clásico, gracias a la diversidad de ambientes distribuidos en tres niveles: la serenidad del patio, la sofisticación simple del comedor y la calidez del bar.

Una economista y un músico llegados de San Francisco, fanáticos de la cocina francesa, son los responsables de la preparación cuidadosa de cada uno de los platos. Carmen Ángel y Rob Pevitts han encontrado en Medellín nuevas texturas, sabores e ingredientes frescos y de buena calidad.

Hay platos fuertes como el “cerdo dos veces”, un lomo cocinado en leche durante 12 horas y glaseado con tamarindo y azúcar de palma. Una preparación que da como resultado un “chicharrón” crocante y suave para paladares exigentes. En Carmen podrá encontrar una extensa carta con platos que rotan constantemente, antes o después de pasar por el bar y antojarse de un beso de Malbec (*lychees* marinados en vino tinto con cerezas) o un Martini Sucio Carmen para los más arriesgados (infusión de aceitunas con ginebra y campari) más otros sabores y sensaciones que siempre lo harán volver.

Carrera 36 No 10A -27 Teléfono: 311 9625.

