



¡El placer de la carne!

Periodista: Alejandra Vargas M. / alevargas@nacion.com / Fotografía: Germán Fonseca.

Un espacio en Los Yoses para el disfrute del buen comer y del placer de la carne: Donde Carlos es una parrillada argentina que se destaca por ser un acogedor sitio de encuentro entre amigos que gustan de las delicias de la comida de ese país del sur, exquisitamente preparada y servida por su propio dueño: don Carlos Álvarez.

Este sitio está condimentado con los olores más tentadores, dispersos entre colores neutros y mucha historia. La estructura original (ahora remodelada por la mano del arquitecto costarricense Adrián Jirón) es la de una casa construida en la década de los años cincuenta; es decir, una joya clásica del movimiento moderno.

Según Jirón, el reto fundamental en este proyecto -además de la remodelación- fue el tratar de romper el estereotipo de que una parrillada tiene que ser algo rústico o de establo.

"Aquí no pusimos cuernos ni cabezas de vaca porque queríamos ser diferentes. El ambiente interno es contemporáneo: claro, amplio, ventilado y agradable", señala orgulloso su dueño.

Así, a esta casa antigua se le quitó el repello, se le colocaron fotos antiguas de Argentina, se le agregaron mesas de diseñador y hasta una elegante y llamativa enoteca (exhibidor de vinos) de metal. Hoy, lo que un día fue garaje, se utiliza como un balconcito o terraza en donde se puede saludar a quien pasa y disfrutar de un espacio contemporáneo abierto.

Mucha luz ingresa por grandes ventanales al salón principal. Un patiecito interno con una de las llamadas palmeras falderas enanas, le da a este espacio un aura relajante.

Sin duda, este restaurante es un buen ejemplo de arquitectura con buen chimichurri y un poco de la irreverencia propia del tango.

Arquitecto: Adrián Jirón
Parrillada Argentina Donde Carlos, Los Yoses.

