

Constanza Niada fue con su mamá y gastaron casi \$350.000 en dos menús

# Chilena cuenta cómo es el restaurante de Bad Bunny: "Es el lugar más caro al que fui a comer en Miami"

"Si bien su música puede ser un poquito más popular, Carolina es una barra de alto lujo", explica Joce Roslack, quien estuvo en el bar de Karol G.

WILHEM KRAUSE

Lo primero: Gekko, el restaurante de Bad Bunny con el empresario Dave Grutman en Miami, no es un lugar que se venda como accesible. Y tampoco lo es. Es una casa de carnes japonesa. Decirle parrillada probablemente le bajaría el pelo. Unas gyozas cuestan cerca de \$33.000 y un filete de 225 gramos, sin acompañamiento, bordea los \$60.000. Aun así, es uno de los restaurantes más concurridos del exclusivo distrito de Brickell, probablemente por la fama de su dueño cantante. El menú no es largo, pero va directo. Tragos mediante, un consumo para dos, sin exagerar, difícilmente baja de los 250 mil pesos, y si se pide con ganas, pasa los 600.000 sin pestañear.

La chef, ceramista e influencer Constanza Niada, conocida como @Cotyniada en redes, asistió con su mamá hace un par de meses. "Fue el restaurante más caro al que he ido a comer en Miami. Pagó mi mamá, pero fueron aproximadamente 350 dólares. Y era poco. No sé, dos bebidas, una botella de agua, un trago y dos menús. Y ponte tú que mi mamá agregó un puré, además de la propina, pero fue mucho como para no haber consumido tanto".

Niada explica que el restaurante es tan exclusivo que incluso hay un dress code. "No puedes ir vestido con hawaiana ni chalas, entonces tienes que ir arreglado. Al entrar hay unos guardias de terno típico que revisan que estés ad hoc al dress code del restaurante". Adentro, el lugar es bien sensual. "Es muy oscuro, con mucha ambientación roja, ese aire como medio misterioso y con reggaetón de fondo".

Explica que otra cosa que la dejó impresionada fue el precio de los tragos. "Entre 20 a 30 dólares uno preparado. Obviamente tienen whiskies y sakes y muchos más caros, pero un cóctel vale como eso más o menos. La comida, los platos de carne también lo son. Me acuerdo que te dan la opción de pedir un menú que era algo más de 60 dólares: entrada, un fondo



Constanza Niada es chef y fue con su mamá a comer a Gekko.



La mixóloga Joce Roslack en su paso por la barra de Carolina.

y un postre. Con mi mamá pedimos eso porque tampoco teníamos tanta hambre, pero como yo soy fanática de Bad Bunny, tenía que ir sí o sí al restaurante. Y la comida sí estaba rica, estaba buena".

## ¿Iría de nuevo?

"Personalmente no sé si volvería. Yo soy muy sibarita, me encanta comer bien y todo el tema, pero siento que en Miami hay mucha disponibilidad gastronómica. Me pasa que no tuve ese wow efecto para volver. Sí es rico, pero yo he ido varias veces a Miami y siempre tengo como mis restaurantes claves para ir de nuevo, y a este no lo consideraría para eso".

## ¿Cuánto tuvo que ver Bad Bunny en ir ahí?

"Lo amo. Pero esta es como una opinión de su restaurante. O sea, yo fui al concierto y voy al concierto ahora, en verdad soy realmente fanática,

pero esta es mi opinión sincera del lugar".

## ¿Qué pasa con Karol G?

Karol G hizo su debut como empresaria gastronómica el jueves 5 de diciembre de 2024 en Medellín, con la apertura simultánea de tres locales de alta gama en Provenza: el restaurante Carolina, el bar/pub Provenza y la discoteca El Callejón del Gato. Todos caracterizados por su diseño sofisticado y precios elevados, que algunos califican como "carísimos" para el público local. Joce Roslack, mixóloga de Siam Thai, participó en un guest en la barra de Carolina durante la Medellín Cocktail Week. Estuvo tres horas sirviendo cócteles de su carta conceptual en un entorno que describe como de alto flujo, con música en vivo y público sentado. "Carolina es un lugar como de alto lujo, o más bien VIP. Tiene código de vestimenta,

no se permiten cosas como gorras o zapatillas", explica.

Aunque no conoció a Karol G, sí le contaron que está encima del proyecto y que se involucra en lo que se hace. "Ella mira mucho lo que está pasando fuera de Colombia", le dijeron, y luego su equipo adapta eso al gusto local.

## ¿Qué impresión le dejó el bar después de haber pasado por ahí?

"A nivel nacional, por ejemplo, no creo que haya una barra que se parezca a la de Karol G. A pesar de que hay algunos, no hay uno en un estilo como el de ella. Si bien su música puede ser un poquito más popular, Carolina es una barra de alto lujo con un grupo objetivo más específico, podríamos decir como ABC1, que disfruta de poder tener ese poder adquisitivo".