



KAR BON

COCINA DE MERCADO





¿Por qué Kar Bon?

Porque es culturalmente necesario recuperar la conexión con el pasado respetando el producto local por su esencia y su fuerza.

Esto es la cocina más primitiva, la brasa.
Esperamos esto sea el inicio de recuerdos que perduren mucho más allá de este momento.

Palabras del Chef

"No ha sido fácil llegar, al contrario cada obstáculo ha supuesto un aprendizaje, un peldaño aprendido para saber que el camino surge cada día y que no se puede uno dormir en los laureles del reconocimiento o los premios. Uno nace y se hace, y crece hundiendo las raíces en el respeto al oficio."

Tempranamente Máximo, descubre la vocación y la convierte en un modo de vida donde cultiva a pico y pala este oficio del buen comer, su madre lo inspira y le ayuda a entrar en esa patria chica de fogones y vapores. Hay en él una innata voluntad de superación ante los problemas y las encrucijadas. Los platos, su elaboración y presentación se van complicando y volviéndose más complejos pero no se olvida de la cuna, del lugar y los sabores de la cocina popular y cotidiana. Sabe que cocinar para otros es en su esencia más pura, cuidar al otro y que el encuentro alrededor de una mesa no deje de ser una experiencia humana y cotidiana más allá de todas las sofisticaciones; donde se fomentan los vínculos familiares y amistosos.



Entrantes ligeros

Escacho de papas asadas con sardina
marinada y vinagreta de tomate

12.00€

Salpicón marino con aceite de brasas

20.00€

Tomates de temporada con sal marina,
brotes de albahaca y AOVE

12.00€

Tartar de atún de temporada
con salmorejo de mango

20.00€

Ceviche tradicional de pescado blanco
con yuca frita

18.00€

Ensalada "Kar Bon",
lo mejor de la huerta y el mar

20.00€



Entrantes templados

Croquetas de pulpo
con cebolla caramelizada

14.00€

Queso asado con mermelada
de calabaza y cilantro

14.00€

Tiras de calamar rebozados
con ali oli negro

16.00€

Empanada de bonito
en mojo hervido

14.00€

Estofado de lentejas
con calamar y aromáticas

10.50€

De la tierra a la brasa

Remolachas asadas,
yogurt y albahaca
12.00€

Pimientos asados
con hierbas aromáticas y AOVE
6.50€

Berenjenas asadas
con glaseado vegetal
10.50€

Cebollas a la brasa
con crema de queso y pan de centeno
10.00€



Del mar a la brasa

Berberechos a la brasa
en Jospet con lima asada
28.00€

Navajas a la brasa con pil pil ligero
de pimienta palmera
28.00€

Bogavante a la brasa
con mantequilla de estragón
62.00€

Langosta a la brasa
con mayonesa especiada
80.00€

Pescado del día a la brasa
con chimichurri marino
(precio por kilo)
44.00€

Filete de pescado de lonja
con mojo BG
24.00€



Nuestra especialidad de espetos

*precios y referencias
según mercado

De sardinas con ensalada
de hojas verdes
16.00€

De pulpo con embarrado
de especias y miel
24.00€

De pescado azul en pieza
con mojo de algas
22.00€

De pescado blanco en pieza
con mojo de algas
(precio por kilo)
44.00€



Arroces terminados en brasa

*arroces para dos personas,
consultar otras opciones

Arroz con verduras
y emulsión de romesco
(2 personas)
38.00€

Arroz con fondo de mar
y gamba roja
(2 personas)
54.00€

Arroz negro con calamar
y almejas
(2 personas)
52.00€

Arroz con bogavante
de caramelo y calamar
(2 personas)
68.00€

Carnes “la mar de buenas”

Alitas de pollo
con adobo picante
14.00€

Costillas de cochino negro
glaseadas con miel y cacahuetes
22.00€

Carrilleras de vacuno
cocinadas a BT terminadas en brasa
24.00€

Lomo bajo de Angus
terminado en brasa
32.00€

Solomillo de Angus
terminado en brasa
26.00€



Guarniciones

Ensalada verde
4.50€

Verduras parrilladas
6.50€

Papas de color arrugadas
9.00€

Papas asadas con ajo y romero
6.00€

Papas fritas
5.00€

Azúcar y sal

Degustación de quesos
con sus contrastes
(2 personas)
12.00€

Manzana asada, helado de vainilla,
toffee y crumble de canela
7.00€

Leche asada a la brasa
con helado de pieles de limón
6.00€

Crujiente de plátano frito,
cremosos de coco y caramelo de pasión
6.00€

Sabayón de malvasía
con papaya y naranja
7.00€



K



KARBON KIDS

Ensaladilla tradicional
con jamón cocido y tomates cherry
7.00€

Lentejas estofadas
con huevo cocido
6.50€

Tortilla francesa
con jamón y queso
7.00€

Nuestra pizza margarita
elaborado en el horno de leña
8.50€

Croquetas de
jamón Ibérico
8.00€

Tiras de
calamares fritos
8.00€

Filete de
pescado asado
12.00€

Alitas de pollo
asadas a la brasa
8.00€

Solomillo de Angus
terminado en brasa
12.00€



KARBON KIDS

Guarniciones

*pide la guarnición que más te guste
para acompañar tus platos

Ensalada verde
3.00€

Papas de color arrugadas
4.50€

Papas fritas
5.00€



Postres

Manzana asada, helado de vainilla,
toffee y crumble de canela
7.00€

Leche asada a la brasa
con helado de pieles de limón
6.00€

Crujiente de plátano frito,
cremosos de coco y caramelo de pasión
6.00€

Helados artesanos
4.50€



MANIFIESTO

Explorando nuestra esencia más primitiva y nuestros orígenes, surge el concepto de "Kar Bon", llevando la cocina a la brasa al máximo nivel.

En "Kar Bon", celebramos la autenticidad de la cocina a la brasa y la distinción de cada sabor que exploramos. Es un tributo a la valentía del ser y a la pasión por la excelencia en cada detalle.



En este rincón de autenticidad culinaria, invitamos a todos a ser parte de una experiencia que desafía lo convencional y perdura en el corazón de quienes nos visitan.



Cada plato se confecciona con una pasión ardiente, realzando los sabores naturales y la esencia auténtica de los ingredientes.

Nos enorgullece desafiar las convenciones culinarias, creando una experiencia gastronómica verdaderamente única que se basa en producto fresco y local.

K



K



