



# KAR BON

COCINA DE MERCADO





### **¿Por qué Kar Bon?**

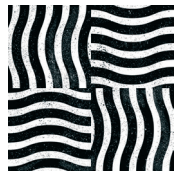
Porque es culturalmente necesario recuperar la conexión con el pasado respetando el producto local por su esencia y su fuerza.

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 Jospier 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 cacahuets  
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**

