vinetur

La Carboná celebra Jerez con feria, música y el regreso del Candié

Javier Muñoz participa en el encendido del alumbrado y el restaurante dedica mayo a la cultura local

martes 19 de mayo de 2026



La Carboná ha puesto el foco en Jerez en unas semanas marcadas por la Feria del Caballo, la música, el teatro, la cultura y el regreso de un postre tradicional que el restaurante ha recuperado en su cocina: el Candié. El establecimiento jerezano presenta este mes como un homenaje a la ciudad, a sus artesanos y a los artistas que forman parte de su identidad, con una propuesta que mezcla memoria, cocina y vino.

El restaurante explica que mayo llega a Jerez con el impulso de la feria, ya celebrada, y con el vino de Jerez como uno de los elementos centrales de esas jornadas. A partir de ahí, La Carboná quiere prolongar ese ambiente durante todo el mes con una programación simbólica dedicada a distintas expresiones culturales y a quienes las sostienen en la ciudad.

Entre las iniciativas que ha compartido, el local pone el acento en el Candié, un postre tradicional que ha vuelto a su cocina desde el respeto a la receta y al recuerdo de quienes lo conocieron en tiempos difíciles. El restaurante reunió alrededor de una mesa a personas que lo vivieron de verdad para escuchar sus recuerdos sin guión y recuperar así una preparación que, según explica, fue durante años mucho más que un dulce: alimento, refugio y memoria.

La Carboná señala además que la historia de este postre ha ido más lejos de lo que esperaba, con presencia en medios y con recuerdos despertados entre muchos jerezanos. El restaurante lo presenta como una elaboración que no debería perderse y que forma parte de ese trabajo de recuperación de sabores ligados a la ciudad y a su pasado reciente.

La cocina del establecimiento también se apoya en el vino como parte esencial de su propuesta. En sus mensajes, La Carboná insiste en que su cocina no se entiende sin esa relación con el producto vinícola de Jerez, una idea que enlaza con su oferta de menús maridados y con la identidad gastronómica del local.

Otro de los momentos que el restaurante subraya es la participación de su chef, Javier Muñoz, en el encendido del alumbrado de la Feria del Caballo. La Carboná lo presenta como un instante de especial emoción dentro de una de las fiestas más queridas de la ciudad y como una presencia que refuerza el vínculo del restaurante con el calendario festivo jerezano.

El establecimiento también dedica parte de su comunicación a su barrio, La Albarizuela, y a un menú que lleva ese nombre. Con ello, La Carboná enlaza su oferta gastronómica con el entorno en el que trabaja y con una idea de pertenencia que atraviesa toda la campaña de este mes.

En su mensaje al público, el restaurante invita a quienes estén en Jerez a sentarse a su mesa y consultar sus menús maridados. También recuerda que cuenta con el Sol Repsol, una distinción que incorpora a su propuesta comercial junto a la reserva de mesa y a la venta de bonos regalo a través de su web.

La Carboná, situada en la calle San Francisco de Paula, en Jerez de la Frontera, plantea así un mes centrado en la ciudad, su feria, su cocina y sus referencias culturales, con el vino de Jerez como hilo conductor y con el Candié como uno de los símbolos de esa recuperación de la memoria gastronómica local.