vinetur

La Carboná lleva la identidad de Jerez al centro de su nueva programación

La propuesta incluye menú cerrado, plato rotatorio y un homenaje estable al tenor Ismael Jordi

miércoles 16 de septiembre de 2026


SALON
ISMAEL JORDI

La Carboná ha articulado su programación de septiembre en torno al lema “Jerez es cultura”, una iniciativa con la que el restaurante jerezano quiere relacionar su actividad gastronómica con el vino, el producto de temporada, la vendimia y figuras vinculadas a la ciudad. El plan incluye un nuevo menú de entre semana, un plato fuera de carta que cambiará cada mes y un homenaje al tenor Ismael Jordi mediante la dedicación de su salón privado.

El establecimiento, ubicado en la calle San Francisco de Paula de Jerez de la Frontera, ha puesto en marcha un menú especial para los miércoles y jueves con un precio de 48€. La empresa afirma que esta fórmula busca incorporar su cocina a los planes de mitad de semana y ofrecer una opción cerrada para quienes visiten el local fuera del fin de semana.

A esa propuesta fija se suma una novedad con rotación mensual. La Carboná anuncia que los miércoles y jueves recibirá producto fresco y de temporada de sus proveedores para convertirlo en un plato fuera de carta. En septiembre, la elección son chipirones a la brasa con guisantes y vino fino. El restaurante vincula esta decisión a una forma de trabajo basada en el respeto al momento de consumo de cada producto y a una cocina que ajusta parte de su oferta a la estacionalidad.

La otra parte central de la programación tiene un componente cultural. La Carboná ha dedicado su salón privado a Ismael Jordi, al que presenta como un artista jerezano con trayectoria internacional. La empresa explica que la imagen del tenor ya formaba parte del local y que ahora ha querido reservarle ese espacio como reconocimiento a su carrera y a su relación con Jerez.

Ese homenaje se integra en una línea de actividad más amplia. Bajo la marca “Jerez es”, el restaurante quiere asociar su programación a distintos elementos de la identidad local, desde la mesa y el vino hasta las fiestas y el arte. En esta ocasión, la idea gira en torno a la cultura entendida como suma de gastronomía, producto de cercanía y nombres propios de la ciudad.

La Carboná sitúa estas novedades después de varias acciones celebradas durante las recientes Fiestas de la Vendimia. Entre ellas, recuerda la saca de Viña La Zarzuela, acompañada por una selección de quesos. El restaurante asegura que la propuesta

tuvo buena acogida entre los asistentes y remarca que se trataba de un vino con producción limitada, uno de los elementos que, a su juicio, reforzaron el interés de la cita.

Al comienzo de septiembre, el local también acogió dos encuentros vinculados a México de la mano de Original Xérès: “Sólo para tus sentidos” y “¡Provecho!”. Durante esas jornadas, según traslada la empresa, se sirvió gastronomía mexicana en Jerez junto a tequilas, cócteles y vinos. La Carboná agradece la participación de chefs, bodegas, mariachis y público en unas actividades con las que abrió su espacio a una propuesta gastronómica de otro país.

Con esta agenda, el restaurante combina acciones de sala, programación cultural y producto de temporada en un mismo mes. El menú de 48€ para miércoles y jueves y el plato fuera de carta de septiembre ya forman parte de la oferta activa del establecimiento, mientras que el homenaje a Ismael Jordi queda incorporado de forma estable a uno de sus espacios privados.