vinetur

Dexcaro cambia las reglas y se convierte en el universo de Carlos G Moreno

Nueva identidad y una cocina personal y experiencial marcan el inicio de temporada de Dexcaro by Carlos G. Moreno en Dénia

jueves 5 de febrero de 2026

ESCRITO POR IRIS



El restaurante **Dexcaro by Carlos G. Moreno** de Dénia inicia esta semana una nueva temporada marcada por un significativo cambio de rumbo que consolida su evolución hacia una cocina cada vez más personal, libre y experiencial. Un giro que se traduce en una nueva arquitectura de marca, bajo el paraguas Dexcaro by Carlos Moreno, del que salen dos propuestas: la cocina informal, aunque de vanguardia de Dexcaro y la gastronomía de alto nivel de Dexperience.

"Este cambio nace de una evolución natural. Dexcaro ha ido creciendo conmigo y sentía que era el momento de cambiar las reglas del juego", expresa el chef granadino, quien también destaca que tenía ganas de que la gente entrara en su propio universo y se sentase en su mesa a vivir una experiencia sensorial completa. "Aquí puedo llevar la cocina más lejos, jugar con la técnica y con las emociones", añade.

Las nuevas reglas

La principal novedad de esta temporada es el reposicionamiento conceptual del proyecto. El restaurante cambia de nombre y refuerza así su firma de autor más creativa. Naciendo así **la sala privada Dexcaro Experience y su menú Dexperience —reconocido con un Sol Repsol en 2025—**, que se disfrutan en una mesa única a la que se sientan un grupo de comensales desconocidos entre sí para viajar por el mundo con los cinco sentidos. Un exclusivo menú degustación con referencias de sabores americanos, peruanos, mexicanos, franceses o asiáticos. "No es un viaje cualquiera, son mis viajes llevados al plato", indica Carlos.

Dentro del menú Dexperience destacan platos como el nuevo sándwich de pollo asado, con un crujiente del grosor de una hoja de papel y en el que el pollo sabe a la auténtica receta casera al horno, la de toda la vida. También el pâté en croûte, elaborado de una manera personal y haciendo guiño al icónico plato de la cocina francesa, o los macarrones de pollo asado con el calamar como protagonista de la presentación.

Una carta renovada

Por lo que respecta a la carta de Dexcaro, la propuesta que es una aproximación a Dexperience, se saborea en la sala de la entrada al establecimiento (C/ Abu S Salt, 1). Esta también evoluciona para seguir la nueva línea del restaurante, que está conectada con la personalidad del chef: perfeccionista, trabajador, divertido y —salvando las distancias— descarado. Entre las novedades de la carta:

- El bogavante Rockefeller, asado y napado con salsa de espinacas baby, parmesano y Carnot, un licor de hierbas tradicional de la Marina Alta. Gratinado con salsa bearnesa y alcaparras.
- Los tacos chinos, una versión jugosa y potente de un clásico. Cebolleta y menta, pepino y jengibre y seis pancakes para acompañar con pato confitado salteado en canela y comino.
- Y, como broche final, los crêpes suzette jugosos y acompañados de helado de vainilla y salsa aromática con cítricos, jengibre y frutas exóticas. Por no hablar del gofre de colacao y galletas maría, un guiño a la infancia con crujiente de chocolate con helado de colacao, galletas maría y petazetas.

Otra de las sorpresas que incorpora el apartado de Dexcaro es la llamada **Secuencia Neo**, que no es otra cosa que una fórmula más flexible para el comensal y una experiencia intermedia entre las dos propuestas incluidas en el restaurante. Por 49 euros, se podrá disfrutar de tres snacks servidos de manera individual, tres platos de la carta de Dexcaro para compartir y una selección de tres petit fours.

De la misma manera, Carlos G. Moreno seguirá explorando formatos efímeros a través de pop-ups como Hungry, el concepto con el que cerraron el año y que tendrá continuidad durante la temporada. Se trata de una opción a precio cerrado donde el cliente puede comer todo lo que quiera (sin incluir bebidas ni postres) bajo una temática concreta. De cara a San Valentín el restaurante va a organizar uno nuevo bajo el nombre de **Neo Valentin Pop-up**, que incluirá, por 49 € por persona y todo a compartir, platos como el tiradito de lonja coco thai, el wantong de setas al curry o el ryoshi de atún rojo en tempura.

A esta línea de innovación se suma, por último, **D'Ranger Grill**, un concepto que une cocina y automoción y en el que Carlos prepara distintas recetas desde su Ranger, la cual va viajando a diferentes lugares. Una serie de píldoras de vídeo que el chef seguirá compartiendo mensualmente en redes sociales para reforzar la idea de Dexcaro by Carlos G. Moreno como un espacio vivo, creativo y en constante movimiento.

Crecer es inevitable; evolucionar, por contra, es un cambio consciente. Aquel proyecto que un día dio sus primeros pasos en Dénia hoy se expresa con otra voz más madura, pero sin dejar de volver la mirada al pasado, porque todo viaje necesita recordar su punto de partida para comprender la llegada.

www.dexcaro.es

@dexcaro.denia