vinetur

La Carboná impulsa la solidaridad en Jerez con una cena benéfica y nuevos reconocimientos

El restaurante organiza una cena solidaria y recibe el V Premio Pilar Plá Pechovierto por su trayectoria

jueves 12 de marzo de 2026



El restaurante La Carboná, situado en el casco histórico de Jerez de la Frontera, ha anunciado la celebración de una cena solidaria el próximo miércoles 18 de marzo a las 21:00 horas. El evento, enmarcado dentro de su proyecto “Jerez es”, estará dedicado

este mes a la solidaridad, un valor que, según sus responsables, define tanto a la ciudad como a su gastronomía. La cena tendrá como protagonista el Menú La Albarizuela, una propuesta culinaria inspirada en el barrio que rodea al restaurante. Todos los beneficios obtenidos durante la velada serán destinados a la Asociación "La aventura de un X-Men", en apoyo a Martín, un niño jerezano que padece el Síndrome de Pettigrew, una enfermedad genética extremadamente rara de la que solo se conocen dos casos en España. La familia de Martín lleva años trabajando para dar visibilidad a su situación y a la de otros niños que afrontan enfermedades poco frecuentes.

La iniciativa de La Carboná busca movilizar a la ciudadanía y al sector hostelero de Jerez para contribuir a mejorar la calidad de vida de Martín y su familia. Las reservas para la cena solidaria pueden realizarse a través del correo comunicacion@lacarbona.com o llamando al teléfono facilitado por el restaurante. La dirección insiste en que cada reserva y cada plato compartido suponen un apoyo directo a la causa y una muestra de la capacidad de la gastronomía local para generar impacto social.

Además de esta acción solidaria, La Carboná ha sido reconocida recientemente con el V Premio Pilar Plá Pechovierto a la Excelencia, un galardón que distingue más de treinta años de dedicación a la gastronomía de Jerez y a la creación de uno de los proyectos más representativos de la ciudad. El premio, otorgado por la familia de El Maestro Sierra, pone en valor el trabajo de Ana Soto Berberana y Javier Muñoz García, fundadores del restaurante, quienes en 1993 decidieron transformar el casco de una antigua bodega en un espacio gastronómico. Desde sus inicios como asador de carnes con un pequeño equipo, La Carboná ha evolucionado hasta convertirse en un referente vinculado al producto local, el territorio y los vinos de Jerez.

El reconocimiento destaca la capacidad de La Carboná para crear un proyecto sólido, arraigado en la cultura del vino de Jerez y en la preservación de la identidad local. El restaurante ha mantenido siempre una estrecha relación con los vinos y vinagres de la zona, integrándolos en su propuesta culinaria y defendiendo su valor en la cocina contemporánea.

La solidaridad en Jerez no se limita a la iniciativa de La Carboná. El pasado jueves 5 de marzo se presentó el proyecto “Jerez, gastronómica y solidaria”, impulsado por Montesierra y que reúne a diversas empresas locales para la creación de packs gourmet solidarios. Estos lotes, que incluyen productos como vinos, aceite, vinagre, quesos, salsas, aceitunas y productos ibéricos, tienen como objetivo recaudar fondos para Cáritas Diocesana de Asidonia-Jerez, en apoyo a las personas y familias afectadas por las inundaciones del pasado mes. La Carboná ha colaborado en esta acción aportando botellas de vinagre de Jerez reserva de su propia selección, reforzando así su compromiso con el territorio y con las causas sociales.

Estas iniciativas ponen de manifiesto el papel de la gastronomía como motor de apoyo social en Jerez, demostrando que la colaboración entre empresas, hosteleros y ciudadanía puede contribuir a mejorar la vida de quienes más lo necesitan.