vinetur

La Carboná refuerza su vínculo con Jerez en abril

Javi Muñoz asume el papel de embajador gastronómico de Tío Pepe Festival 2026

miércoles 22 de abril de 2026



La Carboná ha puesto el foco en abril en la tradición jerezana y en su relación con el vino de Jerez, la cocina y la ciudad. El restaurante de Jerez de la Frontera presenta este mes como una invitación a volver al origen, a los sabores reconocibles y a las formas de hacer que han pasado de generación en generación sin perder sentido.

La propuesta llega acompañada de la participación de su chef, Javi Muñoz, conocido como el “Chef del Sherry”, en Tío Pepe Festival 2026. El pasado jueves 16 de abril se presentó una nueva edición del festival, una cita que cada verano convierte Jerez en un punto de encuentro para la música, la gastronomía y la cultura.

En esa presentación, Muñoz fue nombrado embajador gastronómico del festival, un reconocimiento que comparte con Pastora Soler. Desde La Carboná subrayan que este nombramiento refuerza la idea de la cocina como expresión cultural ligada al vino de Jerez y al territorio.

Como embajador, Javi Muñoz dará forma a la propuesta gastronómica y cocinará en una de las experiencias previstas para esta edición, “México entre Soleras”, programada para el 12 de agosto. La cita propone un recorrido por sabores emblemáticos de México unidos a los vinos de Jerez.

La programación gastronómica del festival incluye también los asados chilenos de El Huaso, previstos para el 5 de agosto; el encuentro entre Mantúa, del chef Israel Ramos, y Pedro Nolasco, fijado para el 30 de julio; y el Ronqueo Gastronómico con Petaca Chico, el 8 de agosto. La Carboná presenta estas citas como cocina pensada para disfrutarse sin prisa.

Todo ello se enmarca en un año en el que Jerez es Capital de la Gastronomía 2026, una condición que el restaurante vincula con la identidad local y con la proyección de la ciudad en torno a su patrimonio culinario y vinícola.

La Carboná también ha llevado su nombre a Madrid Salón Gourmets, donde Jerez ha estado presente como Capital Española de la Gastronomía. Allí, Javier Muñoz ha representado a la ciudad con un showcooking en el espacio Gusto del Sur junto a la Diputación de Cádiz, bajo el lema “La identidad es nuestro legado enogastronómico”.

El restaurante añade además una vía para ampliar su presencia comercial con la Selección La Carboná. Según explica, su producto ya está presente en tiendas especializadas como Barbasur, donde se trabaja desde el origen y el criterio. La casa señala que no busca estar en todas partes, sino en los lugares donde el producto tenga sentido.

La propuesta se completa con una invitación a visitar el restaurante durante abril. La Carboná se presenta como una cocina con identidad, ligada al vino de Jerez y a la historia que rodea a la ciudad, y anima a reservar mesa para vivir la experiencia desde dentro.