



Fotografía : SOMOS Estudio

# Inauguramos Kar Bon, nuestro nuevo espacio gastronómico con la brasa como protagonista.

**Baobab Suites**  
2489 seguidores ✓ Siguiendo

7 de diciembre de 2023

Abrió lector interactivo

El pasado 1 de diciembre, hemos inaugurado nuestro nuevo espacio gastronómico con un cóctel de presentación por el que desfilaron algunos de los platos y vinos que conforman la apuesta culinaria del restaurante.

Dicen que el sentido del olfato y el del gusto son los más conectados con los recuerdos, y los recuerdos, a su vez, nos trasladan, a menudo, a reencontrarnos con nuestros orígenes, a esa cocina tradicional que forma parte de la cultura de una región.

Desde siempre, las familias canarias se han juntado alrededor del fuego para celebrar. La brasa sabe a fiesta, y ese espíritu festivo, también primitivo, pero relacionado siempre con lo natural, lo saludable y lo sabroso, es el que inspira la propuesta culinaria de Kar Bon, nuestro nuevo restaurante cuya inauguración tuvo lugar el pasado 1 de diciembre.

Al evento asistieron invitados procedentes del mundo de la gastronomía, la empresa, la política, la prensa especializada y la comunicación. El objetivo era presentar a los asistentes el nuevo concepto gastronómico del restaurante a través de un cóctel de pie, donde, además de la comida, la música y la imagen estuvieron muy presentes.



Mientras un DJ pinchaba en directo para amenizar la llegada de los asistentes, en diversas pantallas se presentaban imágenes del hotel y de su entorno, así como del restaurante, los productos que componen su oferta gastronómica y los platos elaborados con ellos. A esta puesta en escena se sumaban las fotografías en blanco y negro que adornaban las paredes del recinto, obra del artista Will Corvara, quien expone su serie ISLAND como parte de nuestra apuesta por el arte. En el interior, se habían dispuesto mesas de cóctel vestidas con manteles blancos y varias estaciones de trinche en las que se sirvió tataki de atún y jamón asado, todo ello con un denominador común: el sabor de la brasa.



Fotografía : SOMOS Estudio



Fotografía : SOMOS Estudio

Preparados por el chef de Kar Bon, Máximo Concepción, comenzaron a servirse diferentes platos que configuran la carta del nuevo restaurante, a los que precedía una explicación sobre su elaboración y los ingredientes que los componen por parte de Juan Carlos Clemente, quien idea y planifica nuestra línea gastronómica, y de Olivier Doche, el director del hotel. El vino también contó con un protagonismo destacado en la degustación del menú inaugural, donde se ha tratado de dar relevancia a los caldos locales y canarios. De hecho, fue nuestro principal distribuidor de vinos, Agustín Farraiz, el encargado de explicar las diferencias entre ellos y los matices que los definen.



Fotografía : SOMOS Estudio

«En todos los platos, incluidos postres, interviene la brasa de alguna manera», aclara Juan Carlos Clemente. El objetivo es invitar a los comensales a ser parte de una experiencia que desafía lo convencional de la brasa, realzando los sabores naturales del producto fresco y local. «La experiencia en el sector, los hechos vividos, el feedback de nuestros clientes en el Hotel Baobab Suites, el destino, el alto nivel gastronómico de la zona, nos han llevado a dibujar un restaurante con distinción, carácter, excelencia, sinergia y autenticidad», comentan los responsables del hotel. Y concluyen: «La gastronomía hace destino, y nosotros somos parte de ese destino».



Fotografía : SOMOS Estudio

Kar Bon juega con las palabras carbón, pero escrito con k para darle un carácter más transgresor —tal y como explica Clemente—, y bon (bueno). La unión de ambos términos remite a una cocina rica y a la brasa, donde el calor y el fuego están muy presentes en la elaboración de los platos.

Ubicado en el mismo lugar donde antes estaba Fuel, pero con una estética y un espacio renovados, busca ofrecer a nuestros clientes, principalmente público en general, pero también huéspedes del hotel, una experiencia culinaria a la brasa cuyo concepto representa un estilo de cocina de mercado, que usa productos de kilómetro 0 —nuestros proveedores son pequeños productores locales— y cuya intención es dar a conocer la gastronomía canaria.



Fotografía : SOMOS Estudio

«Cuando intentamos darle forma a este proyecto, entendíamos que teníamos que dar una oferta diferente a nuestro público alojado en el hotel, y pensamos en un concepto natural», explica Clemente. «Y natural, para mí, es cocinar de una manera primitiva, porque el fuego lo es, que te permite hoy en día hacer una comida muy saludable, muy natural».



Fotografía : SOMOS Estudio

Kar Bon está abierto al público de martes a sábado en horario de 13.00 a 16.00 y de 18.00 a 22.00.

**Kar Bon**  
C/ Roques del Salmor, 7  
38679 Costa Adeje, Santa Cruz de Tenerife  
T: 822 070 032

Denunciar esto

Publicado por **Baobab Suites** (2489 seguidores) · Fecha de publicación: 1 mes ✓ Siguiendo

Inauguramos Kar Bon, nuestro nuevo espacio gastronómico con la brasa como protagonista. Desde siempre, las familias canarias se han juntado alrededor del fuego para celebrar. La brasa sabe a fiesta, y ese espíritu festivo, también auténtico, pero relacionado siempre con lo natural, lo saludable y lo sabroso, es el que inspira la propuesta culinaria de Kar Bon, nuestro nuevo restaurante cuya inauguración tuvo lugar el pasado 1 de diciembre. Revise este evento y vuelva a los orígenes de nuestra gastronomía, su esencia más primitiva. Kar Bon está abierto al público de martes a sábado en horario de 13.00 a 16.00 y de 18.00 a 22.00. #KarBon #Cocinademercado #Inauguración #Brasa #ProductosLocales #Km0 #BaobabWorld #CostaAdeje #Tenerife

Recomendar Comentar Compartir 15

Reacciones +3

0 comentarios

Añadir un comentario...

**Baobab Suites** ✓ Siguiendo