GASTRONOMÍA

Kar Bon, el fuego y la brasa como seña de identidad de una cocina primitiva y actual

El nuevo restaurante del hotel Baobab Suites (Tenerife) reescribe la historia de una isla nutrida de sabores, tradiciones e historias que giran en torno a las brasas.

POR CONDÉ NAST TRAVELER PARA BAOBAB SUITES

18 de diciembre de 2023

Llámala cocina primitiva. © SOMOS Estudio

Reconectar con lo natural, con la esencia, es la invitación que hace Baobab Suites a sus clientes, personas que saben disfrutar de la vida, desde lo más sencillo a lo más elitista, pero que aprecian por encima de todo la naturalidad, la autenticidad y la grandeza de las pequeñas cosas. Y esa filosofía se traslada no solo a las experiencias de ocio que ofrece el hotel, sino también a la arquitectura, al cuidado y protección del entorno natural en el que se ubica y, cómo no, a la comida.

En esa reconexión con el origen se centra **el concepto de Kar Bon**, el nuevo espacio gastronómico de Baobab Suites que acaba de abrir sus puertas. Por eso, **la brasa y el fuego son sus señas de identidad**, elementos que remiten a la tradición y a la conexión con el pasado, a un espíritu primitivo quizás, sí, pero ligado igualmente a una comida sabrosa, saludable y natural.

LA VIDA EN TORNO A UN FUEGO

Entre fogones nacen tantas historias. © SOMOS Estudio

«Para nosotros, aquí en Canarias, la brasa es algo muy festivo. Nosotros **hacemos un fuego cuando nos reunimos en familia**, o cuando te reúnes con un grupo de amigos, o cuando vas al monte. Y queríamos dar a conocer nuestra gastronomía desde **ese punto de vista**», explica Juan Carlos Clemente, persona encargada de idear y planificar la línea gastronómica de Baobab Suites.

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**, incluidos los postres.

Un legado nutrido de tantas recetas como ingredientes. © SOMOS Estudio

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

Juan Carlos, fuente de inspiración de Kar Bon. © SOMOS Estudio

A los mandos de los fogones está **el chef Máximo Concepción**. Hijo y nieto de cocineros, Concepción ha crecido «hundiendo las raíces en el respeto al oficio, pero también en la creatividad», explica. Llegar hasta donde está no ha sido fácil, pero reconoce que «cada obstáculo ha supuesto un aprendizaje, un peldaño aprendido para saber que el camino surge cada día y que no se puede uno dormir en los laureles del reconocimiento o de los premios». Para el chef de Kar Bon, «**la cocina es el hogar, el fuego encendido, la mesa puesta, los calderos al fuego, la reunión familiar o amistosa, la sobremesa y el acogimiento**», conceptos que encajan a la perfección con el concepto del nuevo restaurante de Baobab Suites.

El chef Máximo Concepción, el genio entre los fogones de Kar Bon. © SOMOS Estudio

El chef descubrió pronto su vocación y la convirtió en un modo de vida donde cultiva «a pico y pala este oficio del buen comer». **Su madre, explica, ha sido su gran inspiración** y quien le ayudó a entrar «en esta patria chica de fogones y vapores». Hay en él, asegura, una innata voluntad de superación ante los problemas y las encrucijadas. Y aunque los platos, su elaboración y presentación se han ido complicando a lo largo de su carrera, no se olvida de dónde viene, «de los sabores de la cocina popular y cotidiana». **Cocinar es, para él, «cuidar al otro»**. El encuentro alrededor de una mesa no deja de ser una experiencia humana y cotidiana más allá de todas las sofisticaciones, un espacio donde se fomentan los vínculos familiares y de amistad.

Y poner el corazón en cada detalle. © SOMOS Estudio

«La cocina es equipo», afirma, y Máximo Concepción lo fomenta. «Cuando se aprende que la calidad de la experiencia de compartir mesa y mantel no solo depende del oficio sino también de poner el corazón en cada detalle, la nave no irá a la deriva. Voluntad, coraje, retos y valores ayudan a surcar cualquiera de los mares».

Galería: descubre las historias entre fogones de Kar Bon

«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 Juan Carlos 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».

Una cocina de equipo. © SOMOS Estudio

«La experiencia en el sector, los hechos vividos, el *feedback* de nuestros clientes en el Hotel Baobab Suites, el destino y el alto nivel gastronómico de la zona nos han llevado a dibujar **un restaurante con distinción, carácter, excelencia, sinergia y autenticidad**», comentan desde Baobab Suites sobre su nuevo espacio gastronómico. Kar Bon, aclaran, nace con la intención y el propósito de ofrecer una carta que incluye elementos novedosos y primarios. «No queremos hacer una cocina rebuscada, pero será mucho más que una cocina simple», asegura Clemente.

El espeto, según Kar Bon. © SOMOS Estudio

Ese carácter gastronómico local, más que en platos y recetas, se centra en el producto canario pero preparado de una manera diferente. Al ser una isla rodeada de mar, **el pescado tiene un papel destacado**, desde los más sencillos, como la caballa o la sardina, hasta el amplio abanico de los túnidos. Pero también estarán presentes las verduras y hortalizas, que ofrecen unos matices y particularidades muy diferentes a las peninsulares por el suelo volcánico en el que se cultivan. «Hilamos pequeños matices de lo que es el recetario popular, pero actualizado», explica Clemente. «Hay **recetas tradicionales como el mojo**, que luego versionamos en diferentes formatos, como puede ser un mojo hervido; o diferentes productos que nosotros somos capaces de actualizar para que la gente lo coma en un contexto un poquito diferente».

Todas las orillas conversan entre ellas en Kar Bon. © SOMOS Estudio

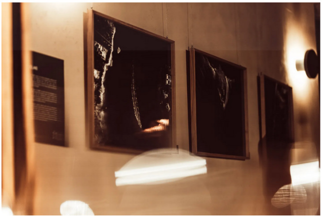
Que en la carta de Kar Bon **el espeto** sea uno de los protagonistas tiene mucho que ver con que este restaurante está situado junto a la arena. «Si yo quería una comida informal y pensaba en arena, lo primero que se me venía a la cabeza eran los espetos», explica el ideólogo de la línea gastronómica del hotel. Esta forma de preparar y de comer el pescado y otros alimentos tan típica de Andalucía y del Mediterráneo es «muy respetuosa con el producto», algo que encaja perfectamente con el concepto de cocina natural sobre el que gira la propuesta gastronómica del nuevo restaurante de Baobab Suites.

Cuando el hotel se convirtió en destino gastronómico. © SOMOS Estudio

Y, por supuesto, **el vino canario** también tiene un lugar destacado entre los caldos que ofrece la vinoteca del complejo hotelero. La carta de vinos, aclaran desde Baobab Suites, es fiel a la filosofía del hotel y una extensión de su manifiesto y valores. «Nuestro compromiso es con vinos locales y un corte de vino fácil de beber», comentan. «De un portafolio de unas 80 o 100 referencias que va a tener la carta, el 40 o 50% será vino local o de Canarias, que también es un gran desconocido para el turista», corrobora Juan Carlos Clemente.

Los sabores naturales del producto fresco y local te enamorarán. © SOMOS Estudio

Kar Bon destaca sobre su competencia por ser **un rincón de autenticidad desde el que se invita al comensal a ser parte de una experiencia que desafía lo convencional de la brasa**. Y lo hace realzando los sabores naturales del producto fresco y local con la intención de enamorar al cliente y hacerle desear volver para comer bien y probar siempre algo distinto y original, auténtico. «Kar Bon **tiene ese confort que no te intimida, no te incomoda**», destaca Clemente.



Island, la serie de fotos en blanco y negro del artista Will Corvara que amplifica las historias de Kar Bon. © SOMOS Estudio / Will Corvara

A esa sensación contribuyen **las fotografías que adornan sus paredes**. *Island*, que así se llama esta serie de fotos en blanco y negro, **obra del artista Will Corvara**, muestra a las islas Canarias en su contexto marinero, desde una óptica identitaria y de integración cultural. **La muestra podrá visitarse hasta finales del próximo mes de marzo**. Esta es una de las exposiciones itinerantes que tendrán lugar en el hotel, como parte de la apuesta que hace Baobab Suites por el arte.

«La gastronomía hace destino, y nosotros somos parte del destino», afirman desde Kar Bon. © SOMOS Estudio

«Nosotros queremos un establecimiento donde cualquier persona se sienta cómoda. Y cómodo, para mí, es, evidentemente, que haya un servicio justo y medido, que tenga intimidad. Hay mucho aire libre, hay sol, hay muy buenas vistas a un lado y a otro... Ese confort me lo da el espacio, y por eso lo enlazamos también con la naturaleza del producto: queríamos que el carbón fuera protagonista». Porque, como dicen desde Baobab Suites, **«la gastronomía hace destino, y nosotros somos parte del destino»**.

Kar Bon abrirá al público de martes a sábado en horario de 13.00 a 16.00 para almuerzos y de 18.00 a 22.00 para cenas.

Puedes reservar en el restaurante a través de su central de reservas.

KAR BON

C/ Roques del Salmor, 7

38679 Costa Adeje, Santa Cruz de Tenerife

T: 822 070 032

Ver más artículos

- Las 12 mejores piscinas naturales de Tenerife
- 13 playas de Tenerife para enamorarte de la isla
- Otoño en Tenerife: mar, aventura, relax... y moda
- Carta de amor a Tenerife

SUSCRÍBETE AQUÍ a nuestra newsletter y recibe todas las novedades de Condé Nast Traveler #YoSoyTraveler

MÁS SOBRE ISLAS CANARIAS TENERIFE NOVEDADES GASTRONÓMICAS RESTAURANTE ECOLÓGICO

LO MÁS VISTO

EXPERIENCIAS

El Tanque (Tenerife) recuerda a las víctimas franquistas en Canarias

POR JESÚS CASAÑAS

VIAJEROS

Lanzarote por primera vez

POR IRENE NADAL

VIAJEROS

Estos son los destinos que no deberías visitar en 2024

POR SARA ANDRADE

VIAJEROS

Los destinos a los que no podrás viajar en 2024

POR SARA ANDRADE

VIAJEROS

Donde viajar en 2024: destinos más asequibles y tranquilos que los de 'toda la vida' (pero igual de maravillosos)

POR MARTA SADER

MAS DE CONDÉ NAST TRAVELER

VIAJES URBANOS
NATURALEZA
GASTRONOMIA
VIAJEROS
EXPERIENCIAS
COMPRAS
AMOR Y VIAJES
VÍDEOS
SUSCRIBIR
NEWSLETTER

OTROS SITES DE CONDÉ NAST

AD
GLAMOUR
GQ
VANITY FAIR
VOGUE
CONDÉ NAST COLLEGE

CONDICIONES DE USO | POLÍTICA DE PRIVACIDAD | BASES LEGALES DE CONCURSOS | QUIÉNES SOMOS | PUBLICIDAD CONDÉ NAST ESPAÑA | GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL | POLÍTICA DE COOKIES | INSTRUCCIONES ADBLOCKER | POLÍTICA DE AFILIACIÓN | NO DESEO COMPARTIR MI INFORMACIÓN PERSONAL

España

© 2024 Condé Nast.