vinetur

Restaurantes que son destino: una ruta entre sabor y paisaje

De Isla Mauricio a París, pasando por Mallorca, Ibiza o Madrid: una selección de espacios donde el lugar transforma cada bocado en experiencia

viernes 29 de mayo de 2026

ESCRITO POR VALERIA GARCÍA



Hay restaurantes que no solo se visitan: se recuerdan. Lugares donde la cocina se entrelaza con el paisaje y cada comida se convierte en una forma de descubrir el destino desde otra perspectiva. Porque **cuando el entorno acompaña** —una playa al

atardecer, una azotea frente a la Torre Eiffel, un jardín escondido entre siglos de historia—, **el sabor se amplifica y la experiencia trasciende.**

En este artículo, te presentamos una selección de restaurantes donde el lujo no se mide solo en los ingredientes de su cocina, sino en sensaciones, atmósferas y el arte de saber detenerse y disfrutar de la belleza del entorno que te rodea.

La Terraza - Sky Bar- Hotel Emperador

Ubicada en la décima planta, la terraza del **Hotel Emperador** se ha consolidado como uno de los *rooftops* más exclusivos de Madrid. Su **Sky Bar**, con zona exterior y **espacio climatizado** donde disfrutar todo el año, se distingue no solo por su oferta gastronómica, sino por las espectaculares **vistas 360º** que ofrece de la ciudad, posicionándose como uno de los mejores lugares de Madrid para admirar la puesta de sol.

El menú ofrece desde tapas creativas hasta menús especiales para ocasiones únicas. Cada plato está pensado para deleitar a los más exigentes, elaborados con ingredientes frescos y presentados con el máximo cuidado. Pero la experiencia no termina con la cena: a medida que la noche avanza, el ambiente se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una carta de **coctelería *premium*.** Cócteles de autor que reinventan clásicos y presentan innovaciones inspiradas en el cine, la música y el arte madrileño.



Buddha-Bar Beach – Sugar Beach (Isla Mauricio)

Situado en primera línea de playa dentro del resort **Sugar Beach**, **Buddha-Bar Beach** ofrece una de las mejores **vistas del océano Índico**, con una terraza abierta desde la que contemplar atardeceres inolvidables. Este espacio combina **cocina fusión** y un **ambiente internacional,** en un entorno que invita a quedarse.

Su carta mezcla **sabores asiáticos y mediterráneos**, con platos como sushi, ceviches, mariscos y carnes al wok, preparados con un enfoque fresco y ligero. La **coctelería** también destaca, con propuestas creativas que utilizan ingredientes tropicales. **Música en directo**, diseño cuidado y una **ubicación privilegiada frente al mar** convierten este restaurante en una de las experiencias más completas del resort.



La Calita – BLESS Ibiza Cala Nova (Ibiza, España)

Sin códigos ni rigidez, **La Calita** nace como un chiringuito mediterráneo donde el producto es el verdadero protagonista. Ubicado junto a la piscina, este nuevo espacio propone una **experiencia relajada** que se apoya en una selección de **platos reconocibles**, **ejecutados con precisión y sin artificios.**

La carta celebra los grandes clásicos de la gastronomía española con guiños locales y creativos. como el j**amón ibérico 5J** con pan de cristal o las **croquetas de cecina con nieve de queso Mahón**, con propuestas frescas como la **ensalada de burrata y trufa**. En su vertiente más ligada al territorio, los arroces y pescados recogen el carácter de la isla con elaboraciones como el **arroz negro con calamar ibicenco y gamba roja** o el **gallo de Ibiza a la brasa.**

De miércoles a domingo, el espacio evoluciona con **"Sushi O'Clock"**, una transición natural hacia una propuesta más dinámica donde destacan el uramaki spicy tuna y el poke de atún rojo Balfegó. Un giro que amplía el recorrido gastronómico sin perder coherencia.



La Fortaleza – Cap Rocat (Mallorca)

Entre los acantilados de la Bahía de Palma y bañado por las aguas del Mediterráneo, se encuentra **Cap Rocat.** Con el encanto único de una **zona declarada Área Natural de Especial Interés**, el hotel se alza entre los muros de la antigua fortaleza de Cap Enderrocat, convertida hoy en día en un complejo arquitectónico. Cap Rocat configura un idilio mediterráneo de cinco estrellas GL donde poder encontrar un remanso de tranquilidad a tan solo diez minutos de la capital de Mallorca, Palma.

Su **gastronomía** es uno de los principales atractivos, con dos restaurantes dirigidos por el renombrado chef **Víctor García. La Fortaleza**, con un galardonado concepto culinario, cuenta con **Dos Soles Repsol** y **mención en la Guía Michelin**. De sus cocinas parten elaboraciones *fine dining* basadas en la cocina mediterránea y el amor por el producto local que reinterpreta la gastronomía mallorquina. Y el **Sea Club,** para aquellos que quieran disfrutar de un ambiente más distendido y relajado, ofrece un sinfín de platos basados en recetas frescas y mediterráneas, donde el producto toma especial protagonismo, que acompañan el carácter del emplazamiento.



Orilla by Gecko Formentera

Orilla by Gecko Formentera es la nueva propuesta gastronómica frente al mar del hotel **Gecko**, ubicado en la Playa de Migjorn, que combina diseño relajado, conexión con el Mediterráneo y un icónico beach club.

Liderado por el chef **Juan Craywinckel,** el restaurante celebra el Mediterráneo a través de productos locales, cocina estacional y platos pensados para compartir, **desde arroces y pescado fresco hasta reinterpretaciones de clásicos como la ensalada César, preparada en la propia mesa**. Orilla busca ofrecer una experiencia auténtica y pausada, donde cocina y sala trabajan en armonía, y cada domingo propone **"La Mesa Larga"**, un encuentro que invita a disfrutar de la gastronomía mediterránea sin prisas, al ritmo de la isla y con el mar como escenario.



Maré Maré – Sugar Beach (Isla Mauricio)

En este **restaurante a pie de playa** la cocina mediterránea se vive sin prisas, con sabor y en el mejor de los escenarios: frente al mar. Este ***pop-up* gastronómico** se reinventa cada año con la colaboración de chefs de renombre internacional. Y para su estreno, cuenta con el talento del célebre chef sudafricano **Reuben Riffel**, que ha cocinado para estrellas como **Denzel Washington** y enseñado a **Martha Stewart** a preparar pescado en escabeche.

En **Maré Maré**, Reuben firma un menú lleno de matices, donde cada plato habla de su pasión por el fuego —el famoso *braai* sudafricano— y por los sabores que reconfortan. **Desde un atún marinado con chile ahumado y guacamole hasta mangos asados con burrata y granola salada, sin olvidar las pizzas hechas al momento, carnes a la parrilla y postres irresistibles.** Todo en un entorno relajado, con bar de playa, estaciones en vivo, sofás al sol y una hoguera que invita a alargar la noche.



Balausta – Palacio Solecio (Málaga)

El restaurante **Balausta**, ubicado en el **Hotel Palacio Solecio**, ofrece una experiencia culinaria que celebra la gastronomía andaluza en un patio porticado lleno de luz natural.Su propuesta combina tradición y modernidad, destacando productos locales y de temporada. Entre sus especialidades se encuentra la empanadilla de solomillo de vaca con espinacas, ricotta y harissa, la lubina con salsa beurre blanc y espinacas "aliñás", el bacalao con pil-pil de hierbabuena y majado de acelga a la andaluza, la presa ibérica con zanahoria encominada y jugo especiado, el magret de pato asado con salsa de pimienta verde y Chantilly de amontillado, el solomillo de vaca al Josper con salsa Café de París.

La propuesta gastronómica de Balausta cuenta con la mirada y el criterio de **Dani Carnero**, chef malagueño reconocido con una **estrella Michelin**, como asesor gastronómico y, bajo la dirección de **Sergio Solano** en cocina y **Simón Assorin** en sala, Balausta propone una experiencia gastronómica fiel a Málaga, donde **cada plato refleja la riqueza del recetario andaluz con un toque contemporáneo.**



Coconut Café – La Pirogue (Isla Mauricio)

Con **mesas al aire libre bajo cocoteros** y una ubicación a pocos pasos del mar, **Coconut Café** es la propuesta más informal y auténtica de **La Pirogue**. Su **vista directa al océano** y ambiente relajado lo convierten en el sitio ideal para disfrutar de una cocina local sin complicaciones.

La carta gira en torno a **platos criollos tradicionales**, como currys suaves, mariscos al grill, arroces especiados y frutas tropicales. Aquí, todo está pensado para comer con calma, con los pies casi en la arena y el sonido de las olas como fondo. Un restaurante que refleja el **estilo de vida de la isla**, ideal para quienes valoran **sabores auténticos y vistas abiertas**.



Azotea de Brach París – (París, Francia)

En el distrito 16 de París, lejos del bullicio turístico, pero con todo el carácter de la ciudad, **Brach propone una experiencia gastronómica contemporánea y vibrante,** fiel al estilo del hotel que lo alberga. Diseñado por Philippe Starck, el espacio combina materiales cálidos, luz natural y un concepto abierto que se extiende hasta su **terraza con vistas a la Torre Eiffel.**

Su cocina, con influencias del **Mediterráneo, el norte de África y Asia**, ofrece una carta variada y generosa: mezzes, platos vegetarianos con especias suaves, carnes al grill y pescados cocinados lentamente. Todo se presenta en un formato pensado para compartir, con recetas sabrosas, bien elaboradas y servidas en un ambiente relajado pero cuidado.

Con una de las vistas más especiales de París, la azotea de Brach destaca como la elección perfecta para quienes buscan una **cocina con personalidad, un entorno estimulante y una experiencia diferente** dentro del mapa gastronómico parisino.



Magenta Seafood Restaurant – La Pirogue (Isla Mauricio)

Rodeado de agua y con los pies casi en la arena, **Magenta Seafood Restaurant** es el lugar perfecto para disfrutar de la mejor cocina local basada en pescados y mariscos. Su ubicación privilegiada dentro de **La Pirogue** crea un entorno íntimo y relajado, donde el mar y el sabor se encuentran en cada plato.

Cada viernes por la noche, la experiencia se eleva con su icónica **barbacoa en la playa**, una celebración de la tradición mauriciana que combina producto fresco a la parrilla con música en vivo y bailes de *séga*. Una cita imprescindible para quienes buscan saborear el océano bajo las estrellas, envueltos en el ritmo cálido de la isla.



Picos Pardos Sky Lounge – Bless Hotel Madrid (Madrid, España)

Ubicado en pleno **barrio Salamanca**, una de las zonas más exclusivas de la capital, el *rooftop* de **BLESS Hotel Madrid** acoge **Picos Pardos Sky Lounge**, un refugio sofisticado para quienes buscan desconectar sin abandonar la ciudad. Su emblemática piscina esmeralda, rodeada de **camas balinesas** y un **interiorismo cuidado al detalle por Alejandra Pombo**, convierte este espacio en un escenario donde el diseño se funde con el paisaje. Desde allí, el ***skyline* madrileño** se despliega en todo su esplendor, creando una atmósfera ideal para dejarse llevar desde el mediodía hasta el último cóctel bajo las estrellas.

La propuesta gastronómica, firmada por el chef ejecutivo **Álvaro Frutos**, acompaña a la perfección esa experiencia sensorial. Una carta fresca y cosmopolita que invita a compartir; y todo ello, maridado con una selección de cócteles pensados para acompañar cada momento: desde un brindis junto a la piscina hasta una cena de altura al atardecer.



Retama – La Caminera Club de Campo (Ciudad Real, España)

Alojado en un oasis de desconexión convertido en un Club de Campo, el restaurante **Retama** brilla como un auténtico tesoro culinario en el **Hotel La Caminera**. Este enclave gastronómico, **galardonado con una prestigiosa estrella Michelín** -reconocimiento que consolida su posición entre los mejores restaurantes de España-, sumerge a los comensales en una experiencia única que combina la riqueza de los ingredientes locales con la innovación y la creatividad de su chef, **Miguel Ángel Expósito.**

Desde su apertura, Retama ha sido aclamado por su **enfoque sostenible y su compromiso con la excelencia**, características que le han otorgado **dos soles Repsol** y el **premio Raiz Culinaria (2023)** por su carta de vinos. Y es que, convirtiendo cada bocado y cada sorbo en una historia, este pictórico y exclusivo restaurante rinde un vanguardista **homenaje a la cocina manchega y a los productos de la tierra.**



Palais Royal Restaurant – (París, Francia)

En pleno J**ardín del Palacio Real**, en el corazón histórico, artístico y creativo de París, **Palais Royal Restaurant** rinde homenaje a su entorno con una propuesta que combina elegancia, sensibilidad y precisión. Con una **estrella Michelin**, este restaurante dirigido por el chef **Philip Chronopoulos** ofrece una cocina que emociona, jugando con sabores, texturas y aromas de forma delicada y magistral.

Durante los meses más cálidos, la terraza se transforma en un escenario lleno de vida, donde las cenas al aire libre se acompañan de conciertos de jazz manouche, en perfecta armonía con el espíritu del lugar. **Palais Royal Restaurant** representa una visión del lujo íntima, serena y atemporal, pensada para quienes aprecian el arte de lo sutil y el poder de una experiencia que deja huella.



Brach Madrid Restaurant – Brach Madrid (Madrid, España)

En plena Gran Vía de Madrid, el restaurante de **Brach Madrid** es un **homenaje a los grandes cafés de Madrid, donde la gastronomía mediterránea crea una experiencia culinaria única y exclusiva en un entorno que pertenece al pasado.**

Al entrar en el restaurante es posible imaginar a **Salvador Dalí, Luis Buñuel, Federico García Lorca** y a todos los demás miembros de la Generación del 27 sentados y reescribiendo el mundo durante tertulias artísticas: "*Para mí, este restaurante encarna la imagen que el inconsciente colectivo tiene del gran café de Madrid en los años 1920. Esta arquitectura fue el punto de partida para imaginar un restaurante elegante que siempre ha existido, con sus ricas paredes revestidas de madera, espejos inclinados para ver y ser visto, un gran fresco, cuero y una iluminación teatral*", puntualiza Starck.

Paredes revestidas de caoba, techos de cuero trenzado, columnas revestidas de azulejos de terracota vidriada, gruesas cortinas tejidas en tonos beige, sillones de cuero natural y lámparas con pantallas dobles para suavizar la luz crean la atmósfera cálida, serena y con elegancia atemporal que destaca el local. Sin olvidar, por supuesto, sus auténticos **espejos de *brasserie***. Y es que, adoptando la característica tradicional de los cafés, donde la gente va tanto para ver como para ser vista, los espejos inclinados - datados de los años 1920 e importados de Estados Unidos-, deconstruyen el espacio en un juego infinito de ángulos. Un efecto caótico que "*convierte al restaurante en una obra de arte en sí misma*", indica el diseñador.

Otra de las piezas destacadas del restaurante es la **cocina abierta.** Su encimera, revestida con piezas entrelazadas de madera esculpidas por el diseñador **Patrick Kim-Gustafson**, contrasta con su estética moderna y brutalista. Arriba, el gran mural de A **ra Starck** corona este espacio, con un poder hipnótico similar al **baile de las llamas**. La cocina es el corazón del restaurante, latiendo con energía. El lugar donde se lleva a cabo el espectáculo.ç



soMos Restaurant & Lounge – (Oporto, Portugal)

En plena **Avenida da Boavista**, en el corazón del distrito cultural y financiero de Oporto, **soMos Restaurant & Lounge** se integra en la vibrante escena de la ciudad con una propuesta de clara vocación mediterránea. Liderado por el chef **Jorge Sousa**, el restaurante eleva el concepto portugués de la partilha (compartir) mediante una cocina fundamentada en la calidad del producto local y la técnica de la parrilla, incorporando además **ingredientes frescos cultivados en su propio huerto urbano**.

Con la llegada del buen tiempo, **su terraza exterior florece como un verdadero oasis en medio del bullicio urbano,** convirtiéndose en el escenario perfecto tanto para encuentros de negocios como para cenas cosmopolitas. Respaldado por la reciente renovación estética integral de **Crowne Plaza Porto**, soMos trasciende el clásico restaurante de hotel para consolidarse como un destino gastronómico con identidad propia, conectando la hospitalidad internacional con la esencia de Oporto.



La Máquina: El destino ineludible de la alta gastronomía en Madrid

Convertida en un auténtico emblema de la capital, la firma eleva el concepto de restaurante destino a través de una propuesta gastronómica que rinde culto a la **cocina tradicional española y al producto de máxima calidad**. Su filosofía se despliega en enclaves singulares de la ciudad donde el entorno transforma por completo la mesa: desde el dinamismo de su buque insignia en **Jorge Juan**, albergado en un sofisticado palacete de cuatro plantas en pleno **Barrio de Salamanca**, hasta la espectacularidad de **Puerta 57, pionero en integrar la alta restauración dentro del nuevo estadio Santiago Bernabéu con vistas directas al terreno de juego**.

Esta estrecha relación entre sabor y paisaje se traslada también a **El Jardín de La Máquina**, una antigua casa de campo rodeada de vegetación salvaje, olivos y un lago idílico a pocos minutos del centro urbano. Al sumar coordenadas tan estratégicas como la vanguardia de **Caleido** en el distrito financiero o el carácter de **Chamberí**, la casa asegura una **atmósfera sofisticada** donde conviven de manera orgánica la **vida social, el entorno de negocios** y el respeto absoluto por las **materias primas frescas de las lonjas más exclusivas del país.**



La Sociedad Gastronomika de Eneko Atxa – Mercer Hotel Madrid 5*GL (Madrid, España)

Hay espacios donde el viaje no se mide en kilómetros, sino en la profundidad de las raíces que se despliegan sobre la mesa. En el exclusivo Madrid de los Jerónimos, concretamente en la histórica sede de la Sociedad General Azucarera —hoy hogar del deslumbrante **Mercer Hotel Madrid 5*GL**—, el laureado chef vasco Eneko Atxa (tres estrellas Michelin y una estrella verde) ha inaugurado su rincón más íntimo y ambicioso: **La Sociedad Gastronomika.**

Aquí, la sofisticación urbana de la capital se rinde ante lo que Atxa denomina un "*placer identitario*": una culinaria que huye de las etiquetas rígidas para abrazar el sentido común y la memoria del territorio. El imponente **entorno histórico** y el **cuidado diseño interior** de la sala actúan como el preámbulo perfecto para un menú degustación (165€) planteado como un relato vivo de la estacionalidad.

Cada bocado es un paisaje en sí mismo. La experiencia arranca con un evocador homenaje al espárrago navarro en texturas y transita por bocados de técnica impecable como el icónico **Limón Grass con foie gras** o el **erizo de mar con manzanilla**. El clímax llega cuando el mar y la carne se encuentran con la memoria local: desde un bogavante asado fundido en un majestuoso caldo de cocido madrileño, hasta unas delicadas ***kokotxas* al pil-pil con guisante lágrima**, antesala de un noble **Wagyu asado con setas**. Un recorrido donde la tradición vasca y la sensibilidad contemporánea conviven en un equilibrio absoluto, demostrando que cuando el entorno y el origen acompañan, el sabor trasciende.



TATEL – (Madrid, España)

Si la primavera en Madrid tuviese un epicentro donde ver y ser visto, ese sería, sin duda, la joya exterior de uno de los grandes emblemas de la capital: **El Jardín de TATEL.** Con la llegada de los días más largos y esa luz dorada que inunda el **Paseo de la Castellana**, este espacio emerge como un auténtico refugio cosmopolita rodeado de vegetación, diseñado para quienes entienden que el lujo también reside en el arte de saber detenerse y disfrutar sin prisa.

Bajo la brisa de los meses florales, la experiencia en esta terraza se transforma en un impecable homenaje al disfrute sensorial. Aquí, el icónico sello gastronómico de la casa —basado en el respeto al producto de calidad y el recetario tradicional español aderezado con alta innovación — cobra una nueva dimensión al aire libre. Desde su célebre y **melosa tortilla trufada hasta la contundente Milanesa TATEL con huevo poché y trufa** , pasando por sus sugerentes **arroces de temporada**, cada plato parece diseñado para mimetizarse con el ambiente vibrante de la terraza.

Pero el magnetismo de este oasis urbano no termina en el plato. La propuesta se redondea con una vibrante **coctelería de autor,** con tragos refrescantes que se convierten en los perfectos aliados para un *afterwork* sofisticado, y su ya legendaria programación de **música y espectáculos en vivo.** Ya sea para un almuerzo bañado por el sol o para un brindis espontáneo mientras cae la tarde, TATEL reafirma que el

estilo de vida mediterráneo, cuando se fusiona con la elegancia contemporánea, no es solo una cena: es el destino definitivo de la temporada.

