vinetur

Mayura une cocina india y coctelería de autor en Barcelona

El restaurante lanza cuatro combinados inspirados en la tradición hindú y activa un ritual de verano

martes 2 de junio de 2026



El restaurante Mayura, en la calle Girona de Barcelona, estrena este junio una propuesta que une cocina india y coctelería de autor en una misma experiencia de maridaje. La iniciativa nace de la colaboración entre Rajnish Kapoor, alma y director del

local, y Lluís Lins, bartender de La Llibreria Cocktails, con la idea de que cada plato encuentre su pareja en una copa pensada para acompañarlo.

La propuesta no busca reproducir un curry en formato líquido, sino construir una relación directa entre sabores, aromas y texturas. Según explica el equipo del restaurante, el objetivo es que el comensal perciba los cocktails como una parte más del recorrido gastronómico y no como un añadido. La carta se ha concebido para dialogar con algunos de los platos más conocidos de Mayura y reforzar el carácter aromático de la cocina india.

Lluís Lins define el proyecto como “gastronomía líquida” y subraya que en La Llibreria entienden cada cóctel como una pieza con relato propio. Rajnish Kapoor, por su parte, señala que la cocina india ya tiene una dimensión muy aromática y muy líquida en sí misma, y que esta nueva propuesta invita a probar combinaciones distintas dentro de la experiencia que ofrece el restaurante.

La carta líquida se articula en cuatro cocktails inspirados en la Trimurti, la tríada que representa el ciclo de la creación, la transformación y la preservación. A esos tres ejes se suma el Príncipe Siddartha, presentado como una propuesta que completa el recorrido. Cada uno de los combinados se ha pensado para acompañar un plato concreto de la casa.

El Príncipe Siddartha parte de una base de ginebra infusionada con cúrcuma y canela. El restaurante lo describe como un viaje de ida y vuelta, con un equilibrio entre la intensidad de las especias y la claridad del paladar. Se sirve junto al Achari Chicken, un pollo en salsa inspirada en los encurtidos tradicionales de la India, de carácter cremoso, afrutado y especiado.

Vishnu, asociado a la preservación, se presenta como una opción más floral, elegante y refrescante. En su composición aparecen la cúrcuma, el azafrán y el sauco, con una intención clara de limpiar el paladar. Este combinado acompaña al Salmón Tikka, elaborado con salmón ahumado al tandoor y una marinada de tamarindo, ajo y mostaza negra. El restaurante lo plantea como un maridaje ligero y especialmente veraniego.

Shiva, vinculado a la transformación, ofrece un perfil cítrico, especiado y floral, con un recorrido largo y refrescante en boca. La presencia del cardamomo negro y la piel de naranja tostada marca su carácter. En la mesa se une al Biryani de Pollo, un plato de arroz basmati infusionado y pollo marinado en yogur y especias. La propuesta busca que el cóctel limpie el paladar y acompañe el paso entre el humo y la flor.

Brahma, asociado a la creación, se mueve en registros más cálidos y profundos. El cóctel incorpora infusión de té negro, canela y un toque lácteo, con una estructura compleja que el restaurante relaciona con el origen del sabor. Su pareja es el Cordero Madras, uno de los currys más intensos de Mayura.

Mayura cumple 20 años en Barcelona y mantiene su actividad en el Eixample como uno de los restaurantes de referencia de cocina india en la ciudad. Kapoor recuerda que el proyecto es un proyecto de amor y que la carta, el ambiente y la decoración llevan su sello personal. El local sigue apostando por una experiencia que une gastronomía, cultura y tradición alrededor de la mesa.

Además de esta nueva carta de cocktails, el restaurante propone para este junio una celebración vinculada al solsticio de verano. Del 15 al 30 de junio, Mayura activará Las Noches de Agni en Mayura, un ritual de bienvenida al estío inspirado en Agni, el dios del fuego.

Durante esos días, al final de cada comida, cada comensal recibirá un papel en blanco para escribir un deseo. Después, deberá depositarlo en un cuenco sagrado con agua y velas flotantes. El restaurante plantea esta acción como una forma de unir el fuego de Agni con las promesas del nuevo verano.

Mayura está en la calle Girona, 57, en Barcelona, y abre todos los días de 13 a 16 y de 20 a 23 horas.