vinetur

# Zuma Madrid anima las noches de verano en Salamanca

La terraza reúne cocina japonesa contemporánea, cócteles de autor y sesiones de DJ

martes 2 de junio de 2026



Con la llegada del verano, Madrid cambia de ritmo y las noches se alargan entre terrazas, cócteles y planes que empiezan mucho antes de la cena. En pleno barrio de Salamanca, Zuma Madrid se presenta una temporada más como uno de los espacios más buscados para salir por la capital y alargar la velada en un entorno cuidado.

La terraza del restaurante, situada en el corazón de la ciudad, propone un ambiente marcado por la vegetación, la luz tenue y una atmósfera cosmopolita en la que la música y la gastronomía llevan el peso de cada servicio. La idea del local pasa por convertir la tarde en una noche larga, con una propuesta pensada para quienes buscan una cena que no termina al dejar la mesa.

La experiencia arranca con algunos de los platos más conocidos de su cocina japonesa contemporánea. Entre ellos figuran la ensalada verde con aguacate y vinagreta de wasabi, los langostinos y verduras en tempura y el pez limón con ponzu de ajo y chile. La carta incorpora también el salmón a la robata con salsa teriyaki y verduras, uno de los platos que mejor resume la propuesta del restaurante.

A esa oferta se suma una carta de cócteles de autor concebida para acompañar la noche. El servicio se completa con sesiones de DJ en directo, que aportan ritmo al espacio y convierten cada cena en una experiencia más larga y más social. La combinación de mesa, bebida y música es la base de una fórmula que Zuma Madrid quiere reforzar durante los meses de verano.

El restaurante forma parte de una marca fundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. Zuma London fue el primer local en abrir y sigue siendo la sede principal del grupo. Desde entonces, la firma ha ido sumando restaurantes en ciudades como Hong Kong, Dubai, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dhabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes.

Además de sus restaurantes permanentes, Zuma cuenta con espacios temporales y de temporada en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Mykonos, Múnich, Porto Cervo y Capri. Su concepto culinario se basa en una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata, con una oferta de cocina japonesa moderna y sofisticada.

En su comunicación corporativa, la marca recuerda también que ha recibido atención internacional de medios y que Zuma Dubai ocupó el puesto número 23 en la lista de las 50 mejores barras del mundo en 2020. El chef Rainer Becker ha sido reconocido dentro del sector con premios que incluyen menciones a mejor chef del año de Harper's Bazaar y Moet.