vinetur

Shôko Barcelona renueva su carta de verano con más peso del sushi y el producto marino

El restaurante del Front Marítim refuerza su cocina de fusión asiática y mediterránea frente a la Barceloneta

lunes 22 de junio de 2026



Shôko Barcelona ha presentado su nueva carta de verano con una propuesta centrada en la fusión entre Asia y el Mediterráneo, una línea que el establecimiento mantiene desde hace años y que ahora refuerza con más presencia de sushi, producto marino,

arroces y platos pensados para compartir. El restaurante, situado en el Passeig Marítim de la Barceloneta, 36, mantiene además su doble perfil de espacio gastronómico y club nocturno frente al mar.

Desde Shôko Barcelona explican que la nueva carta busca apoyarse en sabores de mar y tierra con referencias a la cocina asiática, mediterránea y nikkei. La propuesta está dirigida a la temporada estival y se apoya también en la terraza y en su ubicación en el Front Marítim de Barcelona como parte de la experiencia del local.

El restaurante abrió en 2004 y su cocina está dirigida por el chef Paolo D'Angelo. La nueva etapa de la carta mantiene esa base de mestizaje culinario con una selección amplia de platos fríos, bocados para compartir, arroces, pescados, carnes y cócteles de autor.

Uno de los bloques con más peso es el de las ostras. La carta incluye la ostra Gillardeau nº3 al natural, una versión al estilo nikkei, otra acompañada de caviar Amur Beluga y una propuesta de Real Caviar Amur Beluga.

El sushi sigue siendo uno de los ejes de la oferta. Shôko Barcelona mantiene opciones más clásicas, como nigiris de atún, salmón, hamachi y gamba, además de sashimi. Junto a ellas aparecen elaboraciones más elaboradas en el apartado de uramakis, con combinaciones como aguacate, pepino, wakame y chutney de mango; salmón con mango, queso, pistacho y salsa tropical; o tartar de ternera con espárragos, foie y teriyaki trufada.

Para quienes prefieran una selección más amplia, el restaurante ofrece el Omakase del chef, compuesto por 35 piezas. La casa lo presenta como una muestra variada de su propuesta de sushi.

La carta también reserva un espacio central a los tartares. Entre ellos figuran el steak tartar sobre brioche tostado con mantequilla y mousse de foie, el tartar de atún rojo con aguacate, wakame y salsa umami y el tartar de corvina.

En los platos para compartir conviven referencias más tradicionales con otras de perfil internacional. En ese apartado aparecen el pan rústico de masa madre con mantequilla, el jamón Pata Negra 5J, el pan de coca con tomate y la croqueta casera de jamón ibérico con emulsión de trufa. A esa base se añaden gyozas de pollo o de verduras, guacamole con nachos y chips de vegetales, calamares a la andaluza con alioli de lima, mejillones a la plancha o a la marinera y edamame salteado al wok con togarashi.

La oferta se completa con ensaladas como la de stracciatella con jamón ibérico y la ensalada César con cogollos de Tudela, pensadas para una línea más ligera dentro del conjunto de la carta.

El apartado de arroces mantiene el peso de la cocina mediterránea dentro del menú. Shôko Barcelona incluye arroz marinero, arroz de montaña con pollo de corral y verduras, arroz de mar y montaña y arroz negro con alioli de lima.

En los principales, la carta reúne pescados y carnes con platos como salmón glaseado, lubina asada al estilo donostiarra, entrecot de vaca, solomillo de ternera con foie y wok de pollo campero. También figura un chuletón de vaca Angus de aproximadamente 1 kg.

El restaurante conserva además algunos de sus platos más conocidos. Entre ellos cita el arroz cantonés de pollo, pato Pekín y gambas; el chuletón de vaca Angus madurada 20 días con pimientos de Padrón; y la lubina asada al estilo donostiarra con patatas panaderas.

La propuesta gastronómica se acompaña de una carta de cócteles de autor con la que Shôko Barcelona busca prolongar la experiencia más allá de la cena. El establecimiento mantiene así el modelo con el que se ha posicionado en la ciudad: restauración de fusión asiática y mediterránea en primera línea de mar, unida a su actividad nocturna.

Según trasladan desde la empresa, la nueva carta de verano quiere reforzar precisamente esa identidad del local, muy vinculada a la cocina japonesa con acentos internacionales y a una oferta pensada tanto para público local como para visitantes en Barcelona.