vinetur

Zuma reivindica su fondant de chocolate como uno de los postres emblema de la casa

El Zuma Special Chocolate se sirve en Madrid e Ibiza con helado de vainilla y centro fundente

miércoles 1 de julio de 2026

Zuma ha situado uno de sus postres más reconocibles en el centro de su propuesta con motivo del Día del Cacao. La cadena de restauración pone el foco en su “Zuma Special Chocolate”, un fondant de chocolate y caramelo que, según explican desde la marca, se ha convertido en una de las elaboraciones de referencia de la casa.

El postre se presenta acompañado de helado de vainilla y busca el contraste entre temperaturas y texturas. Zuma señala que su rasgo principal aparece en la primera cucharada, cuando el interior de chocolate fundente se abre y aporta el efecto que da nombre a esta elaboración, similar al de un volcán de chocolate.

La compañía enmarca esta propuesta dentro del cierre de una comida o una cena de inspiración japonesa. Según traslada la firma, la intención es llevar al apartado dulce el mismo equilibrio y atención al detalle que aplica al resto de su oferta gastronómica.

Zuma afirma que este postre figura entre los favoritos de su carta y lo presenta como una opción dirigida a los aficionados al chocolate. La elaboración puede pedirse tanto en Zuma Madrid como en Zuma Ibiza, dos establecimientos en los que la marca mantiene este lava cake como uno de los finales más reconocibles de su experiencia en sala.

La empresa fue cofundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. Su primer restaurante abrió en Londres, que sigue siendo, según la compañía, el eje de la marca. Después llegaron aperturas en Hong Kong en 2007, Dubái en 2008, Estambul en 2008, Miami en 2010, Bangkok en 2011, Abu Dhabi en 2014, Nueva York en 2015, Roma en 2016, Las Vegas en 2017 y Boston en 2019.

Además de su red estable, Zuma cuenta con ubicaciones temporales o emergentes en la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbuhel, Ibiza, Porto Cervo y Mykonos. Su propuesta culinaria se articula en torno a una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata de cocina japonesa moderna.

La marca también recuerda algunos reconocimientos obtenidos en los últimos años. Entre ellos, su presencia en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo de The S. Pellegrino, elaborada a partir de la selección de un panel internacional de más de 800 críticos, chefs y profesionales de la hostelería. Asimismo, Zuma Dubai ocupó en 2020 el puesto 23 en la clasificación de las 50 mejores barras del mundo.

Rainer Becker ha recibido además varios reconocimientos profesionales, entre ellos distinciones como mejor chef del año concedidas por Harper's Bazaar y Moet, según informa la compañía.