vinetur

Shôko Barcelona refuerza su oferta con brunch diario y una nueva carta frente al mar

El espacio de la Barceloneta une restaurante y club nocturno con cocina fusión, tardeo y sesiones de DJ

miércoles 22 de julio de 2026



Shôko Barcelona ha reforzado su propuesta para la temporada de verano con una oferta que combina brunch diario, restaurante de cocina fusión, tardeo y actividad nocturna en su local del Front Marítim de la Barceloneta. El establecimiento, abierto

desde 2004, se presenta como un espacio que reúne gastronomía y ocio en primera línea de mar.

La empresa sitúa su propuesta en la unión de influencias mediterráneas, asiáticas y nikkei en la carta del restaurante, dirigida por el chef Paolo D'Angelo. Shôko afirma que su cocina se apoya en producto del mar y en referencias orientales, con una oferta pensada para cubrir distintas franjas del día, desde la mañana hasta la noche.

Uno de los ejes de esa programación es el brunch, disponible de lunes a domingo entre las 10.30 y las 13.00 horas. El menú tiene un precio de 13 euros e incluye un plato principal a elegir y un café. Entre las opciones figuran tortilla francesa con pan con tomate, huevos revueltos con bacon o aguacate, tostadas con pan con tomate y jamón ibérico, y tostadas de salmón ahumado con aguacate.

El restaurante añade también propuestas para completar ese servicio de mañana, tanto dulces como saladas. Entre ellas cita un brownie de chocolate con helado de vainilla y zumos naturales de naranja, limón o una mezcla de la casa.

Junto al brunch, Shôko ha incorporado una nueva carta para el verano. La selección incluye ostras, sushi y uramakis de fusión, además de tartares, entrantes para compartir y platos principales vinculados a productos de huerta y lonja. La oferta se completa con cócteles de autor, planteados para acompañar la comida o consumirse de forma independiente.

El local mantiene así una actividad continuada a lo largo del día. La propuesta pasa por comidas junto a la playa, tardeo, cenas y, ya de noche, la programación del club con sesiones de DJ. La compañía sostiene que esa combinación entre restauración y ocio nocturno es uno de los rasgos que han definido su trayectoria en Barcelona durante más de dos décadas.

Shôko asegura además que el club ha sido reconocido como el séptimo mejor del mundo y el primero de Cataluña. En el ámbito gastronómico, el establecimiento señala que ha recibido el premio Santi Santamaria a la mejor cocina fusión y el distintivo Q de Calidad del Gremio de la Restauración de Barcelona.

La empresa añade que también ha obtenido un premio a la sostenibilidad ambiental concedido por Barcelona Turisme. En el área del club nocturno, indica que cuenta con el reconocimiento Biosphere Sustainable Lifestyle, dentro del marco de los Premios Recicla la Noche, en los que colaboran Fecalon y el Gremio de Discotecas de Barcelona y Provincia.

Ubicado en el paseo Marítim de la Barceloneta, número 36, Shôko mantiene una oferta dirigida tanto al público local como al visitante. Su planteamiento pasa por concentrar en un mismo espacio restauración, copas y programación nocturna en una de las zonas de mayor actividad de la costa barcelonesa.