vinetur

Shôko Barcelona renueva su carta de verano con cuatro arroces frente al mar

El restaurante de la Barceloneta incorpora propuestas de mar, montaña y fusión disponibles en almuerzos y cenas

jueves 23 de julio de 2026



Shôko Barcelona ha renovado su carta de verano con una oferta en la que los arroces ocupan un lugar central. El restaurante, situado en el Passeig Marítim de la Barceloneta, presenta cuatro propuestas de paella para la temporada estival,

disponibles tanto en almuerzos como en cenas y servidas para un mínimo de dos personas.

Entre las opciones figura el arroz negro de sepia, gamba, almeja y rape, acompañado de alioli de lima. La carta incluye también un arroz marinero con gamba, almeja, sepia y rape, además de un arroz de montaña con pollo de corral y verduras de proximidad. La cuarta propuesta es un arroz mar y montaña con pollo, gamba, almeja, rape y sepia.

Junto a estas elaboraciones, Shôko Barcelona mantiene en su oferta el arroz cantonés de pollo, pato Pekín y gambas, una receta pensada para un solo comensal y vinculada a la línea de fusión de la casa.

La renovación de la carta no se limita a los arroces. El establecimiento incorpora una selección de ostras con distintos aliños y refuerza su apartado de sushi, una de las líneas habituales de su cocina. Entre las piezas que menciona el restaurante figuran uramakis con aguacate, pepino, wakame y chutney de mango, así como otra variedad con tartar de ternera, espárragos, foie y teriyaki trufada.

La propuesta incluye además un Omakase del chef compuesto por 35 piezas. A ello se suma una sección de tartares en la que aparece el steak tartar sobre brioche tostado con mantequilla y mousse de foie.

En los entrantes para compartir, la carta reúne referencias como Pata Negra 5J, pan de coca con tomate, gyozas de pollo o verduras y guacamole con nachos. También hay ensaladas como la de stracciatella con jamón ibérico y una César con cogollos de Tudela.

En los platos principales, Shôko Barcelona incorpora salmón glaseado, lubina asada al estilo donostiarra, entrecot de vaca, solomillo de ternera con foie, wok de pollo campero y chuletón de vaca Simmental de aproximadamente 1kg.

El restaurante se define como un espacio que combina cocina japonesa con acentos internacionales y una ubicación frente al mar. Shôko Barcelona opera además como club nocturno y está ubicado en el número 36 del Passeig Marítim de la Barceloneta, uno de los enclaves más transitados del litoral de la ciudad durante el verano.