vinetur

Thompson Madrid concentra cenas, cócteles y música en una sola noche de verano

El hotel articula su propuesta entre la azotea de Makáá y el speakeasy Jack's Club

lunes 27 de julio de 2026



Thompson Madrid ha diseñado para agosto una propuesta que reúne restauración, coctelería y música en directo dentro del mismo edificio. El recorrido arranca en Makáá, el restaurante situado en la azotea del hotel, y continúa en Jack's Club, un speakeasy

ubicado en el inmueble que busca prolongar la noche sin necesidad de cambiar de espacio.

La iniciativa se apoya en una idea cada vez más presente en la oferta urbana de los hoteles: abrir sus espacios no solo a los huéspedes, sino también al público que busca planes de ocio y gastronomía en la ciudad. En el caso de Thompson Madrid, esa fórmula se concreta en dos ambientes distintos, con acceso y personalidad propios, pero pensados para enlazarse en una misma velada.

Makáá ocupa el rooftop del hotel y cuenta con entrada independiente desde la calle. El espacio combina zona interior y terraza al aire libre, con vistas al skyline madrileño. La propuesta gastronómica gira en torno al fuego y a elaboraciones directas centradas en el producto.

La carta arranca con platos para compartir como ostras, anchoas de Santoña, cecina de wagyu, croquetas de gamba roja o steak tartar de picaña con encurtidos caseros. Después aparecen verduras a la brasa, entre ellas la coliflor con beurre blanc. En el apartado de pescados figuran la lubina salvaje con emulsión, el rodaballo con bilbaína emulsionada y el carabinero cocinado a leña con cremoso de su cabeza. Para quienes optan por la carne, Makáá ofrece presa ibérica Joselito 100% bellota y lomo bajo de vaca finlandesa.

La experiencia en la azotea se completa con una carta de cócteles que mezcla clásicos y creaciones propias. Entre ellas, el hotel cita Padroni y Mamma Mia como parte de una oferta pensada para acompañar el atardecer y alargar la sobremesa.

La segunda parte del recorrido se traslada a Jack's Club, un espacio inspirado en los clubes privados británicos y situado en el histórico emplazamiento de la antigua Iglesia de San Luis Obispo. Thompson Madrid señala que el local conserva elementos arquitectónicos con más de dos siglos de historia y plantea una atmósfera más reservada, con la coctelería como eje central.

Una de las particularidades de Jack's Club es su política de no permitir fotografías ni vídeos. El hotel explica que la medida busca favorecer la conversación sin interrupciones y reducir la presencia de móviles y pantallas durante la estancia.

La carta de Jack's Club se articula alrededor de la coctelería de autor y toma como referencia relatos vinculados a la literatura, el folclore y la historia escocesa y británica. El menú se organiza por capítulos e incorpora citas literarias como hilo conductor de una selección en la que conviven reinterpretaciones de clásicos y propuestas propias. Entre los nombres mencionados por el establecimiento figuran Royal Margarita, Spitfire, Compass Rose y Dr. Livingstone.

La programación musical completa la oferta del club. De jueves a sábado, un pianista interpreta versiones de rock, pop, soul y jazz antes de que la sesión avance hacia sonidos funk y house suave, siempre dentro de un formato de piano bar que actúa como centro del espacio.

Con esta combinación, Thompson Madrid refuerza una línea de negocio en la que el hotel funciona también como destino gastronómico y de ocio para residentes y visitantes. La propuesta de verano se apoya en la posibilidad de encadenar cena, copas y música en directo en una misma dirección, con dos ambientes diferenciados dentro del establecimiento.