vinetur

Zuma refuerza su oferta de verano en Madrid con cocina japonesa y tardeo con DJ

El restaurante incorpora nuevos platos de temporada, cócteles propios y mantiene su menú ejecutivo al mediodía

martes 28 de julio de 2026



Zuma Madrid ha reforzado su propuesta para los meses de verano con una oferta pensada para cubrir distintas franjas del día, desde el almuerzo hasta la noche. El restaurante plantea así una programación centrada en el menú ejecutivo del mediodía,

los afterworks con DJ en directo al caer la tarde, una nueva carta de temporada y dos incorporaciones a su oferta de coctelería.

La firma explica que su intención es dirigirse al público que permanece en la capital durante el verano, en un periodo en el que las terrazas y los planes urbanos ganan peso en la vida de la ciudad. En ese marco, Zuma Madrid presenta su espacio como una opción para comer, tomar algo al final de la jornada y cenar sin salir de Madrid.

En la franja del mediodía, el restaurante mantiene su menú ejecutivo como una de las piezas centrales de su oferta. La casa lo plantea como una opción para las pausas de comida en jornada laboral, dentro de una propuesta de cocina japonesa contemporánea que forma parte de la identidad de la marca.

Por la tarde, Zuma Madrid sitúa el foco en el afterwork. El establecimiento señala que esta parte de la programación incluye sesiones con DJ en directo y una selección de cócteles de autor. La propuesta busca alargar la actividad del local más allá del servicio de comida y convertir el paso de la tarde a la noche en uno de sus principales reclamos durante la temporada estival.

La carta de temporada incorpora varios platos nuevos. Entre ellos figuran una ensalada de judías verdes con goma ponzu y ra-yu japonés; un tartar de gamba con aderezo de kizami, lima y caviar Oscietra; una flor de calabacín en tempura con tofu y dashi cítrico; una brocheta de pulpo a la robata con arima sansho, pepino y miso; y un gunkan de lubina en tempura con mayonesa de yuzu kosho.

En el apartado de bebidas, Zuma Madrid añade dos novedades de temporada. Se trata del Ichigo Froze y el Matcha Colada, dos cócteles que, según la marca, se sirven coronados con un mini mochi. El restaurante vincula estas incorporaciones a la oferta de tardeo, uno de los formatos que quiere reforzar durante el verano.

Zuma fue cofundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. El primer restaurante de la marca abrió en Londres y, según informa la compañía, sigue siendo el eje del grupo. Desde entonces, la enseña ha abierto locales 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.

La compañía añade que también opera ubicaciones temporales o emergentes en la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbuhel, Ibiza, Porto Cervo y Mykonos. Su concepto culinario se apoya en una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata, con una propuesta de cocina japonesa moderna.

Entre los reconocimientos citados por la marca figura 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. Además, Zuma Dubai obtuvo en 2020 el puesto número 23 en la clasificación de las 50 mejores barras del mundo. La compañía también señala que Rainer Becker ha recibido distinciones dentro del sector, entre ellas reconocimientos como mejor chef del año por Harper's Bazaar y Moet.