vinetur

Lamucca del Mar convierte los jueves en una cita fija con el arroz en Palma

El restaurante de El Molinar amplía su oferta entre semana con aperitivos frente al mar y una Oyster Hour

jueves 30 de julio de 2026



Lamucca del Mar, el restaurante del Grupo Lamucca situado frente al puerto de El Molinar, en Palma de Mallorca, ha reforzado su propuesta entre semana con nuevas iniciativas centradas en el arroz y el aperitivo junto al mar. La empresa presenta estos

cambios como una forma de dar más peso a dos ejes de su oferta gastronómica y de ampliar los momentos de consumo a lo largo del día.

La principal novedad es que los jueves pasan a ser el día dedicado al arroz. Según explican desde el restaurante, cada semana el equipo de cocina elaborará una receta distinta con producto de temporada. La propuesta incluirá tanto versiones de perfil marinero como otras más vinculadas a sabores de interior, con la intención de ofrecer variedad y convertir esa jornada en una cita recurrente para su clientela.

La compañía sitúa esta iniciativa dentro de una línea de cocina que busca combinar tradición y creatividad. El arroz, uno de los platos más asociados al recetario mediterráneo, se convierte así en el eje de una oferta cambiante que pretende incentivar la repetición de visita entre semana.

Junto a esta apuesta, Lamucca del Mar incorpora la Spritz Hour, una franja de aperitivo que se celebrará de 18:00 a 20:00. En ese horario, el restaurante servirá spritz acompañado de una selección de bocados a precio especial. Entre las opciones citadas por el establecimiento figuran gildas, ostras y brioche de anchoa.

Desde Lamucca del Mar señalan que esta propuesta está pensada para compartir y alargar la tarde frente al mar. El restaurante vincula esta nueva franja horaria a una experiencia más relajada, apoyada en su ubicación junto al agua y en una oferta breve de aperitivos para acompañar la bebida.

En paralelo, el local pone en marcha la Oyster Hour, una propuesta centrada en las ostras. El restaurante informa de que se servirán con cava o champagne y en varios formatos, tanto para consumo individual como para compartir. La oferta incluye tres ostras con copa, seis con botella o una docena acompañada de champagne.

La empresa enmarca esta iniciativa en una línea más ligada al producto marino y a la relación del establecimiento con su entorno. Según trasladan desde el grupo, el objetivo es reforzar la identidad del restaurante a partir del mar como referencia gastronómica y también como escenario de la experiencia.

Con estas incorporaciones, Lamucca del Mar busca ampliar su actividad más allá del servicio principal de comidas y consolidarse como un espacio para distintos momentos del día. El restaurante mantiene su ubicación en el edificio del Puerto, en El Molinar, una zona de Palma donde la oferta de restauración se apoya en buena medida en la proximidad al mar y en el consumo pausado de sobremesa y tardeo.

Grupo Lamucca presenta esta evolución como una continuidad de su modelo de hospitalidad en Palma, con una oferta que gira en torno al entorno, la cocina de inspiración mediterránea y una programación semanal más definida. En esa estrategia, los jueves de arroz, la Spritz Hour y la Oyster Hour pasan a ser las tres novedades con las que el establecimiento quiere reforzar su presencia entre semana.