vinetur

Seis direcciones convierten Marbella, Madrid, Barcelona y Zaragoza en paradas gastronómicas del verano

Bonbonniere, Laguna Beach, Makáá, Jack’s Club, Shôko y Gamberro concentran algunas de las propuestas más activas de la temporada

lunes 3 de agosto de 2026



Marbella, Estepona, Madrid, Barcelona y Zaragoza reúnen este verano una selección de espacios que combinan restauración, coctelería, música y alta cocina en formatos muy distintos. La oferta va desde restaurantes junto al mar y azoteas urbanas hasta clubes nocturnos y menús degustación de largo recorrido, con aperturas recientes y locales ya asentados que han renovado su propuesta para la temporada.

En la Costa del Sol, Bonbonniere Marbella se ha instalado en el Palacio de Babilonia con una propuesta que une restaurante y club. La carta incluye ostras con ají amarillo, ceviche de atún rojo, guacamole con rib eye crujiente y pasta con champán y caviar. También incorpora una selección de sushi con piezas como nigiris de wagyu A5 y una trilogía de atún. Tras el servicio de cena, el espacio pasa a funcionar como club con sesiones de DJs internacionales. La marca, presente también en Tulum y Mykonos, prepara además su llegada a Madrid.

También en la provincia de Málaga, Laguna Beach, en Playa Padrón, Estepona, agrupa varios conceptos dentro de un mismo recinto. Entre ellos figura Kai, una de las novedades de la temporada. El restaurante está inspirado en el Sudeste Asiático y cuenta con acceso a la playa. Su oferta se apoya en rolls, nigiris y tablas omakase, junto a platos calientes, robata, guarniciones, vinos, sakes y postres.

Dentro del mismo complejo opera Mar de Sazzon, centrado en una lectura actual de la cocina andaluza. Su carta reúne arroces, fideuás, pescados del día y frituras, además de una barra de tapeo con gildas, ensaladilla de gambas y salmorejo. Durante los fines de semana, Laguna Beach añade actuaciones de flamenco en directo frente al mar. El recinto incluye además Sublim Beach Club, piscina infinity, camas balinesas, zona comercial, aparcamiento y programación de bienestar con masajes y yoga. La empresa añade que en 2026 abrirá más allá de la temporada estival.

Madrid concentra dos propuestas dentro del hotel Thompson Madrid. En la azotea se encuentra Makáá, un restaurante cuya cocina gira en torno a la brasa. Entre sus platos figuran croquetas de gamba roja, steak tartar de picaña, rodaballo con bilbaína emulsionada y carabinero cocinado a la leña. La oferta se completa con cócteles clásicos y de autor en un espacio orientado al servicio de tarde y noche.

En el sótano del mismo hotel funciona Jack’s Club, un speakeasy que abre a partir de las 18:00 horas. El local ocupa el antiguo emplazamiento de la Iglesia de San Luis Obispo y toma como referencia los clubes británicos. En su interior no se permiten fotografías ni vídeos, una norma con la que el establecimiento busca centrar la experiencia en la conversación. La carta de coctelería está organizada en capítulos inspirados en relatos y leyendas británicas.

En Barcelona, Shôko mantiene su doble perfil de restaurante y club frente a la playa de la Barceloneta. El espacio, dirigido en cocina por Paolo D'Angelo, acaba de estrenar carta. La propuesta une cocina mediterránea con influencias asiáticas y nikkei. La barra de sushi concentra parte de la oferta con nigiris, sashimis, uramakis y un menú omakase. A ello se añaden ostras Gillardeau, caviar, arroces marineros, pescados a la brasa y carnes seleccionadas, servidos en terraza junto al mar antes del arranque de la programación nocturna.

La parada más centrada en alta cocina está en Zaragoza. Gamberro, el restaurante de Franchesko Vera y Flor García, trabaja con un único menú degustación de 17 pases que cambia en función del mercado y de la temporada. El establecimiento cuenta con un Sol Repsol y figura como recomendado en la Guía Michelin. Su cocina mezcla producto y recetario aragonés con técnicas y sabores de Asia y Latinoamérica.

Entre los platos de este verano, el restaurante cita la alcachofa girasol, elaborada con brote de girasol de navazo cultivado en Sanlúcar de Barrameda. La pieza se confita, se fríe y se sirve con ajoblanco de pipas de girasol, sorbete de horchata, piña y miso con praliné de pipas. Gamberro ofrece ese menú por 80 euros y mantiene una propuesta sin carta fija, con entradas y salidas de platos marcadas por la temporada.

El recorrido dibuja una temporada en la que conviven formatos muy distintos. En la costa ganan peso los espacios de larga estancia, con playa, piscina, música y restauración en un mismo recinto. En las ciudades, las azoteas y los locales de acceso más discreto refuerzan la oferta nocturna. Y en plazas menos asociadas al verano, como Zaragoza, la alta cocina mantiene un papel propio con menús de autor que convierten la mesa en destino.