vinetur

# Ginkgo convierte la puesta de sol en Madrid en una experiencia que se alarga hasta la noche

El rooftop de Plaza de España refuerza su oferta con cocina mediterránea y asiática, coctelería de autor y sesiones de DJ

martes 4 de agosto de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha puesto el foco este verano en la franja del atardecer con su Golden Hour Session, una propuesta con la que busca convertir las últimas horas de luz en uno de los momentos centrales de su actividad en Madrid. El espacio,

situado en la planta 12 del número 3 de Plaza de España, plantea un recorrido que arranca con una copa frente al skyline, sigue con la cena y continúa después con el ambiente del rooftop hasta la noche.

Desde el establecimiento explican que esta iniciativa parte del peso que han ganado las terrazas en los meses de verano y del adelanto de los planes de tarde en la capital. La idea, añaden, es dar forma a una experiencia que cambie con el paso de las horas y que tenga en la puesta de sol su punto de arranque.

La terraza de Ginkgo es abierta y parcialmente cubierta, un formato que permite mantener la actividad durante distintas franjas del día. La programación de la Golden Hour Session incluye sesiones de DJ y música en directo, dos elementos con los que el local quiere reforzar su perfil como espacio de tarde y noche en una de las zonas con más tránsito de Madrid.

La oferta gastronómica acompaña esa propuesta con una carta que combina producto mediterráneo e influencias asiáticas. Entre los platos citados por Ginkgo figuran el tataki de atún rojo con salsa ligera de aguacate, lima y jalapeños, el tiradito de pez limón con salsa ponzu y huevas de trucha, la costilla de Black Angus glaseada con parmentier de patata y pak choi y el salmón asado en costra de miso. A ello se añade una selección de sushi y nigiris de autor pensada, según el restaurante, para compartir y adaptarse a distintos momentos del día.

La coctelería ocupa también un lugar central en esta propuesta. La carta incluye referencias como Butterfly, elaborado con Bombay Sapphire macerada con lima y pomelo rosado; La Verbena, con Grey Goose, yuzu y caramelos de violeta; y Paloma On Tour, con Patrón Reposado, amontillado y soda de pomelo. Desde Ginkgo señalan que esta selección está concebida para acompañar el tramo más luminoso de la jornada.

El establecimiento sitúa esta iniciativa dentro de la temporada de verano en Madrid, cuando parte de la actividad social se desplaza a las terrazas y a los espacios en altura. La Golden Hour Session está dirigida tanto a quienes permanecen en la ciudad durante estos meses como a quienes la visitan y buscan una vista panorámica de algunos de sus puntos más reconocibles.

Entre esos enclaves figuran el Palacio Real, la Casa de Campo, Plaza de España y el skyline madrileño, visibles desde este rooftop. Ginkgo sostiene que esa panorámica de 360º es uno de los elementos que han consolidado su posición dentro de la oferta de terrazas de la capital.

Ginkgo Restaurante & Sky Bar mantiene durante todo el año una propuesta basada en la fusión de cocina mediterránea y asiática, una carta de sushi, coctelería de autor, música en directo y programación propia. Con la Golden Hour Session, el local refuerza ahora el tramo del atardecer como eje de su actividad estival en pleno centro de Madrid.