vinetur

La Costa del Sol prolonga su temporada gastronómica con beach clubs, terrazas y alta cocina

Madrid, Barcelona y Zaragoza reúnen azoteas urbanas, barra oculta y un menú degustación de 17 pases

miércoles 26 de agosto de 2026



El tramo final del verano mantiene en marcha una parte relevante de la oferta gastronómica y de ocio al aire libre en varios puntos de España. En la Costa del Sol, Madrid, Barcelona y Zaragoza, distintos restaurantes, beach clubs y hoteles mantienen cartas de temporada, terrazas, azoteas y programaciones musicales con la intención de alargar la actividad más allá de agosto.

En la Costa del Sol, la prolongación de la temporada se concentra sobre todo entre Marbella y Estepona. Bonbonniere Marbella asegura que seguirá operando durante septiembre en la terraza del Palacio de Babilonia, donde combina restaurante al aire libre y programación de música electrónica. La marca, con presencia también en Tulum y Mykonos, explica que uno de los ejes de su propuesta es la cocina, con una carta que incluye sushi, ostras al ají amarillo, guacamole con rib eye, hummus de alcachofa con caviar de pimentón, carnes, pescados frescos y platos como la pasta con champán y caviar.

La oferta líquida de Bonbonniere incorpora cócteles clásicos y una selección propia. Entre las mezclas citadas por el local figuran Bees & Whisky, con whisky de miel, zumo de limón natural y jengibre fresco; Sweet Addiction, con Frangelico y licor de chocolate; y Bonbonniere Passion, con tequila Patrón Silver. La empresa añade que este verano han pasado por su cabina nombres como Hugel, Diplo, Carlita o Claptone. Detrás del proyecto están Mandala Group y el empresario británico Joe Fournier, y la compañía adelanta además una futura apertura en Madrid.

A pocos kilómetros, en Playa Padrón, Laguna Beach reúne varios conceptos en un mismo recinto. El complejo, situado en Estepona entre Marbella y Sotogrande, fue reconocido con un Premio Roca de Diseño de Arquitectura Sostenible y está impulsado por el empresario Rosauro Varo. Según informa la compañía, el espacio integra restauración, bienestar, tiendas, aparcamiento y actividades como yoga o masajes, y mantendrá su actividad más allá del verano de 2026.

Dentro de Laguna, Mar de Sazzon centra su propuesta en la cocina andaluza y el producto de lonja y huerta. El restaurante menciona una terraza exterior y un patio con buganvillas como parte de su identidad. En la carta aparecen croquetas de puchero, steak tartar de vaca retinta y arroces como el meloso de langostinos tigre o el de pollo

coquelet con verduras. También incluye lenguado de Isla Cristina a la brasa, solomillo de atún de almadraba, entrecot de vaca madurada y tomahawk de vaca vieja, además de postres como tarta de queso artesana o mango fresco con helado de yogur. La empresa añade que este espacio cuenta con kids club y programación de música flamenca los fines de semana.

Kai Beach representa la línea asiática del recinto. Laguna lo define como un beach club con restaurante y cocina abierta, pensado para un uso distinto según la hora del día. Durante la mañana, la compañía lo presenta como un espacio apto para familias, parejas y niños, con kids club propio. Al caer la tarde, su propuesta pasa a un ambiente más tranquilo para cenas y copas. Su carta reúne edamame kimchi, alitas thai, langostino en tempura, berenjena glaseada, poke bowls y crudos con atún de almadraba, salmón, pez limón o wagyu nacional. El apartado de sushi convive con elaboraciones de robata y fuego, como lubina marinada con miso, noodles, pollo karaage, yakimeshi de pluma ibérica o yakitoro de pollo con salsa teri-ginger.

El tercer gran espacio del complejo es Sublim, un beach club con piscina, zona de hamacas y camas balinesas, amplia franja de playa y sesiones diarias de DJ. Laguna cifra su capacidad en 2.000 personas y señala que también puede acoger eventos privados. La carta se apoya en una base mediterránea e incluye ostras, caviar, champagnes, entrantes para compartir, ensaladas, crudos, pinsas caseras, arroces, pastas, carnes y pescados frescos de lonja.

La oferta de la zona se completa con Salduna Beach, frente a la Playa Salduna y también entre Marbella y Estepona. El establecimiento se presenta como un restaurante de cocina mediterránea con rooftop, hamacas y varias zonas lounge. Su propuesta para compartir pasa por boquerones en vinagre con patatas chips, ensaladilla rusa con gambitas, croquetas de jamón o saam de cangrejo de concha blanda. En el apartado de crudos figuran ostras, aguacate relleno de atún rojo de almadraba y ceviche de lubina. También aparecen frituras de calamares, bacalao o gamba cristal, ensaladas como la de bogavante y mango, y principales como arroz caldoso de carabineros, fideuá de pulpo, lubina a la sal, lenguado, almejas y pescados de lonja a la brasa según temporada, entre ellos borriquete, urta, rodaballo o corvina.

En Madrid, la actividad se desplaza a las alturas y a los espacios interiores de acceso más reservado. Thompson Madrid sitúa en su azotea el restaurante Makáá, cuya cocina gira alrededor de la brasa y el producto. El hotel incluye en su carta croquetas de gamba roja, steak tartar de picaña, rodaballo con bilbaína emulsionada y carabinero cocinado a la leña, además de una oferta de cócteles clásicos y de autor vinculada a la experiencia de sobremesa y noche.

En el mismo hotel, Jack’s Club abre a partir de las 18:00 h en el sótano del edificio. Thompson Madrid lo define como un speakeasy inspirado en clubes británicos y con una norma interna poco habitual: no permite fotografías ni vídeos. La coctelería se organiza en capítulos inspirados en relatos y leyendas del Reino Unido, con el foco puesto en la bebida y en una experiencia de consumo más pausada.

Barcelona mantiene uno de sus puntos de mayor actividad en primera línea de mar. Shôko Barcelona, en el paseo marítimo de la Barceloneta, combina restaurante y club en un espacio con más de dos décadas de trayectoria. El local, dirigido en cocina por Paolo D'Angelo, acaba de incorporar una nueva carta de verano. Entre sus referencias figuran ostras Gillardeau nº3 al natural, versiones nikkei y opciones con caviar Amur Beluga.

La parte japonesa de Shôko ocupa un lugar central en la propuesta, con nigiris, sashimis, uramakis y un omakase del chef de 35 piezas. El restaurante añade tartares como el de steak tartar sobre brioche con mantequilla y mousse de foie, el de atún rojo o el de corvina. La carta se completa con Pata Negra 5J, pan de coca con tomate, croquetas de jamón ibérico, gyozas, calamares, mejillones, ensaladas, arroces y principales como salmón glaseado, lubina donostiarra, solomillo con foie o chuletón de vaca Angus.

Fuera del eje costero, Zaragoza aporta una propuesta de formato más reducido y centrada en la alta cocina. Restaurante Gamberro trabaja con un único menú degustación de 17 pases por 80 euros y un aforo de 20 comensales, con siete servicios semanales. El proyecto está encabezado por el chef Franchesko Vera y por Flor García, responsable de sala y gestión. Según explican desde el restaurante, la secuencia cambia con frecuencia en función del mercado y de la temporada, y combina despensa

aragonesa con técnicas y sabores de Asia y Latinoamérica.

Entre los platos que el establecimiento ha servido en los últimos meses figuran una flor de calabacín planteada como dumpling, trucha del Pirineo, mole maño y paté no croûte de Ternasco de Aragón. Gamberro mantiene, además, varios bocados que forman parte de su identidad, como la croqueta de gambas al ajillo thai, Guardia Civil 2.0 y la airpizza. El restaurante recuerda que cuenta con 1 Sol Repsol y presencia en la Guía Michelin.