vinetur

Ginkgo renueva su carta en Plaza de España con platos internacionales para compartir

El atún rojo protagoniza varias novedades junto a guiños japoneses, peruanos y españoles

lunes 14 de septiembre de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha renovado su carta en su espacio de Plaza de España, en Madrid, con una propuesta que reúne platos de inspiración internacional pensados para compartir. El establecimiento informa de que esta nueva etapa mantiene una

cocina abierta a influencias de distintos países y amplía la oferta tanto para el servicio de mediodía como para la noche.

La casa sitúa el atún rojo en el centro de varias de las nuevas incorporaciones. La carta incluye cuatro elaboraciones con este producto: un tataki con salsa ligera de aguacate, lima y jalapeños; un nigiri con tomate rallado, aceite de oliva y pan rústico; un tartar aliñado con huevo frito; y un sashimi moriawase basado en una selección de cortes. Con estas recetas, el restaurante plantea distintas formas de trabajar un mismo ingrediente, con guiños a la cocina japonesa y a sabores más cercanos al recetario español.

Junto al atún rojo, la nueva oferta incorpora un ceviche de lubina con leche de tigre Nikkei, en una referencia directa a la mezcla de influencias peruanas y japonesas. También figuran una burrata con mortadela de Bolonia, pesto rojo y avellanas tostadas, y un arroz salteado al estilo yakimesi con huevo y setas japonesas. El establecimiento presenta estos platos como parte de una línea de cocina que combina productos conocidos con técnicas y aliños de otros orígenes.

Entre los principales aparecen una presa de cerdo ibérico con mojo rojo y un salmón asado en costra de miso con ensalada de brotes frescos, pepino y cebolla roja. En el primer caso, la propuesta une un corte muy vinculado a la gastronomía española con un aliño propio de Canarias. En el segundo, la base del plato se apoya en la cocina japonesa, con el miso como elemento principal del aderezo.

La renovación no supone una ruptura con la carta anterior. Ginkgo mantiene algunos platos ya asentados en su oferta, entre ellos el solomillo de vaca a la mantequilla Café de París, el carpaccio de ternera y el tiradito de pez limón. De ese modo, la nueva selección convive con referencias que el local ya venía sirviendo y que siguen formando parte de su identidad gastronómica.

El restaurante enmarca esta carta dentro de una propuesta más amplia que une cocina, coctelería, música y ocio en uno de los enclaves con más tránsito del centro de Madrid. Según trasladan desde Ginkgo, el servicio de cocina non-stop permite pedir a distintas horas del día, un formato habitual en locales que buscan captar tanto al cliente que acude a comer como al que se acerca más tarde para cenar o tomar algo.

Los fines de semana, la actividad del local se completa con música en directo y sesiones de DJ. Esa programación se suma al atractivo de su ubicación en altura, con vistas sobre la ciudad, uno de los elementos con los que este tipo de espacios suele construir su oferta más allá de la cocina. En este caso, la empresa relaciona la nueva carta con esa idea de permanencia prolongada en el local, donde la comida se integra en una salida más amplia.

La orientación internacional de la carta responde a una línea cada vez más visible en la restauración urbana de gran formato, donde conviven recetas reconocibles por el público con otras de raíz asiática o latinoamericana. En la propuesta de Ginkgo aparecen con claridad esas combinaciones: producto local o muy conocido en España, como la presa ibérica o el tomate rallado, junto a formatos como el nigiri, el tataki, el ceviche o el yakimesi.

La empresa sostiene que la intención es reforzar una cocina contemporánea basada en el producto y en mezclas de sabores de varios orígenes. Con esta renovación, Ginkgo actualiza su oferta en Plaza de España sin prescindir de algunos de sus platos más conocidos y mantiene una fórmula que une restauración y ocio en uno de los puntos con mayor actividad de la capital.