vinetur

Shôko Barcelona alcanza el séptimo puesto entre los mejores clubes del mundo

El local mantiene su fórmula de restaurante, cócteles y pista en un solo espacio frente al Mediterráneo

miércoles 16 de septiembre de 2026



Shôko Barcelona, el local situado en el número 36 del paseo Marítimo de la Barceloneta, encara la nueva temporada con una fórmula que une restaurante, cócteles y club nocturno en un mismo espacio. El establecimiento, abierto desde 2004,

mantiene este modelo de lunes a domingo y suma a esa oferta su presencia en la clasificación The World’s 100 Best Clubs 2026, donde ocupa el séptimo puesto.

La propuesta del recinto pasa por concentrar toda la noche en una sola ubicación, frente al Mediterráneo. La idea es que el cliente pueda empezar con la cena, seguir con las primeras copas y pasar después a la pista sin salir del local. Esa combinación de restauración y ocio es una de las bases del proyecto desde su apertura y, de acuerdo con la empresa, sigue siendo uno de los rasgos que mejor lo diferencian dentro de la oferta nocturna de Barcelona.

La parte gastronómica está dirigida por el chef Paolo D’Angelo. La carta mezcla raíces mediterráneas con cocina asiática y nikkei, tanto en la terraza frente al mar como en la sala interior. El formato está pensado en buena medida para compartir platos, una línea habitual en espacios que buscan enlazar cena y ocio nocturno sin cortes entre un momento y otro de la noche.

Entre las propuestas del restaurante figuran ostras y una selección de sushi con nigiris, sashimi y uramakis. También incluye tartares y platos para el centro de la mesa como jamón Pata Negra 5, croquetas de jamón ibérico, gyozas, edamame y calamares a la andaluza. En la parte más vinculada a la cocina mediterránea aparecen varios arroces, con opciones marineras, de montaña y de mar y montaña, además de pescados y carnes como salmón glaseado, lubina, entrecot y chuletón de vaca Angus.

A esa oferta se añade una carta de cócteles y bebidas que sirve de transición entre la cena y la actividad del club. Durante los meses de más afluencia, la terraza junto al mar concentra una parte importante de esa actividad previa a la madrugada, en una zona de la ciudad donde conviven restauración, paseo marítimo y ocio nocturno.

David Muñoz, gerente de la marca, sostiene que esa continuidad entre la mesa y la cabina forma parte de la identidad del proyecto. “El restaurante forma parte de la identidad del espacio, no son conceptos separados”, afirma. En su opinión, el objetivo es que cada cliente pueda construir su propio recorrido dentro del local, desde la cena hasta la sesión de baile.

La programación musical de Shôko se apoya sobre todo en sonidos urbanos y electrónicos. El local trabaja con sesiones de R&B, hip-hop, trap, reguetón, electrónica y afrobeat, y asegura mantener actividad de lunes a domingo. Por la sala han pasado durante más de dos décadas artistas ya consolidados y nuevos nombres del circuito urbano, dentro de una apuesta continuada por vincular la agenda del club con una oferta gastronómica previa.

La agenda de las próximas semanas incluye a Amenazzy este jueves, 17 de septiembre. La sala lo presenta como uno de los nombres con mayor presencia dentro de la escena urbana latina, con colaboraciones junto a Bad Bunny, Nicky Jam, Farruko, Don Omar y Arcángel. El próximo 24 de septiembre actuará Conep, al que el local sitúa entre las promesas del sonido urbano puertorriqueño.

La programación continuará el próximo 5 de noviembre con Justin Quiles. Shôko señala que el artista reúne más de 21 millones de oyentes mensuales en Spotify y lo incorpora a una temporada con presencia de intérpretes muy vinculados al reguetón y al pop urbano latino. Con esa agenda, el establecimiento mantiene la estrategia de combinar una mesa de perfil mediterráneo y asiático con una oferta nocturna centrada en el club.