vinetur

La hostelería prepara una campaña de otoño con aperturas, exposiciones y nuevos menús

Madrid, Barcelona, Zaragoza, Sevilla y la Costa del Sol reúnen la nueva oferta gastronómica y hotelera

martes 22 de septiembre de 2026



Varias empresas de restauración, ocio y hotelería han organizado para este otoño una agenda de aperturas, exposiciones, cartas temporales y cambios de menú en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Sevilla y la Costa del Sol. La programación incluye la llegada de

un nuevo restaurante al barrio de Salamanca, una muestra de Sergi Sala en Thompson Madrid, la participación de Jack’s Club en la Madrid Cocktail Week, la renovación estacional de Gamberro en Zaragoza y la apertura del hotel Thompson Sevilla en el edificio de La Gavidia.

En Madrid, 5 Gallos ha abierto en Diego de León, 24, con una propuesta que sus responsables definen como cocina de autor con base vasca y mexicana. El proyecto nace de cinco socios mexicanos con raíces vascas y plantea una carta corta centrada en producto de temporada y elaboraciones propias. Entre los platos que ofrece están una gilda con pimiento del piquillo confitado, pluma 100% ibérica para tomar en taco con aguacate y pico de gallo, txuleta de vaca vieja, hamburguesa con salsa de queso y un taco Baja de pescado empanado, una receta vinculada a La Paz, en México.

La oferta de 5 Gallos se completa con una selección de vinos y una carta de cócteles firmada por Amaia Fernández. El local combina clásicos como el Negroni o el New York Sour con preparaciones propias como Mezcalita Tío Teddy, Mexican Slipper y Pinche Cóctel, con mezcal y tequila como base principal.

También en la capital, Thompson Madrid, en la Plaza del Carmen, acogerá del próximo 24 de septiembre al 24 de octubre la exposición ‘Estructuras de la percepción’, del artista Sergi Sala (Mataró, 1986). El hotel informa de que la muestra, organizada junto a AF Art Advisory, reunirá tres obras de gran formato integradas en el vestíbulo del edificio. La instalación podrá visitarse en el lobby, abierto de 8.00 a 23.00 horas.

Ese mismo hotel sumará otra cita unos días después con la Madrid Cocktail Week. Del próximo 25 de septiembre al 4 de octubre, Jack’s Club, la coctelería situada en el centro de Madrid, servirá tres combinados creados para esa semana: Golden Heresy, Southern Meridian y Burlesque Velvet Dream. El primero mezcla Código Tequila, Paragon Labdanum, Chartreuse amarillo, Giffard Chocolate, zumo de limón y bitter de chocolate. Southern Meridian lleva Oloroso Sherry, Mandarine Napoléon, zumo de limón, bitter de pomelo, Match Mediterranean Tonic y una espuma cítrica. Burlesque Velvet Dream se prepara con Giffard Spritz sin alcohol, sirope de miel, solución salina, clara de huevo, zumo de limón y Match Floreal Tonic.

En Barcelona, Shôko cumple 20 años con una propuesta gastronómica dirigida por el chef Paolo D’Angelo. El establecimiento, en el paseo Marítimo de la Barceloneta, mantiene una carta que combina cocina mediterránea con influencias asiáticas y nikkei, tanto en la terraza frente al mar como en el comedor interior. La oferta arranca con ostras y otros entrantes, sigue con una sección de sushi con nigiris, sashimis y uramakis, e incorpora tartares y platos para compartir, entre ellos jamón Pata Negra 5 Jotas, croquetas de jamón ibérico, gyozas, edamame y calamares a la andaluza.

La parte mediterránea de la carta se apoya en los arroces, con versiones marineras, de montaña y mixtas, mientras que pescados y carnes como salmón glaseado, lubina, entrecot o chuletón de vaca Angus completan la oferta. La empresa añade que el local mantiene también su actividad nocturna y que su club figura en el séptimo puesto del ranking The World’s 100 Best Clubs.

En Zaragoza, Restaurante Gamberro, que cuenta con un Sol Repsol y aparece recomendado en la Guía Michelin, ha comenzado a introducir ingredientes de otoño en su único menú, de 17 pases y 80 euros. El chef Franchesko Vera incorpora productos como cacahuetes frescos llegados desde Sanlúcar de Barrameda, que trata como una legumbre para guisos como el de cacahuetes con liebre. El restaurante prevé además la entrada de trufa blanca en nuevas elaboraciones y refuerza la presencia de la caza con cortes de ciervo y pichón.

La bodega del local suma otra novedad con cinco vermús elaborados en la casa por el sumiller Julio Canales. Solar se presenta como una versión cítrica y aromática; Fuego incorpora picante y especias; Sangre gira alrededor de los frutos rojos; Negro se apoya en el café y en notas tostadas; y Aragón mezcla romero e hinojo para un perfil herbal y anisado que, según el restaurante, se inspira en los campos aragoneses.

En Sevilla, Thompson abrirá este otoño su segundo hotel en España en el edificio de La Gavidia, en el centro histórico de la ciudad. El establecimiento contará con 101 habitaciones y reunirá alojamiento, restauración y espacios para vida social y eventos. El proyecto arquitectónico ha sido desarrollado por el estudio Proyecto Singular, que, de acuerdo con la cadena, ha mantenido el carácter del inmueble.

La propuesta gastronómica de Thompson Sevilla correrá a cargo del Grupo Manolo Mayo, que trasladará Casa Mayo al hotel. La oferta girará alrededor de elaboraciones tradicionales y producto de mercado, con platos como ensalada de tomates, arroces o morrillo de atún de almadraba. El interiorismo de Casa Mayo lo firma el arquitecto Pablo Baruc. El complejo dispondrá además de terraza exterior hacia la Plaza de la Concordia, azotea con piscina y salas para eventos.

La Costa del Sol prolongará parte de su actividad más allá del verano. En Marbella, Bonbonniere mantiene abierto su restaurante exterior todos los días de 21.00 a 01.00 horas en la terraza del palacio de Babilonia y añade un dinner show nocturno con música electrónica. La empresa, que ya opera este formato en Mykonos y Tulum, precisa que Marbella es el único de sus locales con restaurante.

La carta de Bonbonniere incluye ostras con ají amarillo, ceviche de atún rojo, guacamole con rib eye crujiente y una pasta con champán y caviar. En la parte japonesa aparecen maki de atún picante con aguacate, aceite de guindilla, sésamo y soja Yamasa; maki de lubina tempura con mayonesa de ají amarillo y crujiente de pimentón; y maki de king crab con salsa Bonbonniere, aguacate y flores. Entre los principales figuran rib eye con cebollas aliñadas y patatas fritas dulces, bacalao al pil pil con AOVE, cherry, frambuesa, vinagre de Módena y aceite de ajo, y solomillo Rossini con foie y trufa. La barra sirve cócteles como Bonbonniere Passion, Cucumber Basil Smash, Sweet Addiction y Rose Sour, este último sin alcohol.

En Estepona, Laguna Beach, en Playa Padrón, mantendrá su actividad de restauración y beach club durante el otoño. Mar de Sazzon ha incorporado un menú semanal disponible de lunes a jueves, de 13.00 a 15.00 horas, por 29 euros por persona. Incluye dos bebidas, tres opciones de entrante, dos de principal y postre, con cambios semanales. El espacio añade además Tapeito, una propuesta de aperitivo para viernes y sábados de 12.30 a 14.00 horas, con surtido ibérico andaluz, gildas de anchoa o boquerón y ensaladilla rusa con gambas.

Ese formato se ofrece en tres precios. La opción con refrescos y cerveza cuesta 35 euros por persona. Si se añaden vinos de la casa y vermú, el precio sube a 45 euros. La fórmula que incorpora además Aperol y Hugo Spritz alcanza los 55 euros.

Dentro del mismo complejo, Kai Beach mantendrá una línea de cocina inspirada en el Sudeste Asiático y servida desde una cocina abierta. Entre los entrantes figuran edamame kimchi, alitas al estilo thai y langostino en tempura. La sección de crudos y marinados incluye tartar de atún de almadraba al yuzu, tataki de salmón con salsa de ají rojo y tiradito de pez limón con jalapeños y salsa ponzu. A eso se suman piezas de sushi y platos de robata como lubina marinada con miso, noodles en versión vegana o con gambón y pollo karaage con verduras.