vinetur

La hostelería lanza su agenda de otoño en varias ciudades españolas

La temporada trae aperturas, menús, coctelería especial y propuestas culturales de Madrid a la Costa del Sol

martes 22 de septiembre de 2026



Varios restaurantes, hoteles y espacios de ocio han presentado su programación de otoño en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Sevilla y la Costa del Sol, con una mezcla de aperturas, cartas de temporada, coctelería y propuestas culturales que se concentran

entre finales de septiembre y octubre.

En Madrid, una de las novedades es 5 Gallos, en Diego de León, 24, en el Barrio de Salamanca. El local nace de la iniciativa de cinco socios mexicanos con raíces vascas y plantea una cocina de autor basada en producto de temporada y elaboraciones propias. La carta es corta y combina recetas tradicionales con referencias mexicanas. Entre los platos figuran una gilda con pimiento del piquillo confitado, pluma 100% ibérica para servir en formato taco con aguacate y pico de gallo, txuleta de vaca vieja, hamburguesa con salsa de queso y taco Baja de pescado empanado, una preparación ligada 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 restaurante incluye clásicos como el Negroni y el New York Sour y añade mezclas propias con presencia de mezcal y tequila, como Mezcalita Tío Teddy, Mexican Slipper y Pinche Cóctel. El local cuenta además con un tempranillo de la Rioja Alavesa etiquetado con su propia marca.

También en la capital, Thompson Madrid abrirá al público en su vestíbulo la exposición ‘Estructuras de la percepción’ del artista Sergi Sala, nacido en Mataró en 1986. La muestra podrá visitarse del próximo 24 de septiembre al próximo 24 de octubre en la Plaza del Carmen y ha sido desarrollada junto a AF Art Advisory. El hotel informa de que reunirá tres obras de gran formato pensadas para integrarse en la arquitectura del espacio y en el tránsito diario de clientes y visitantes. El vestíbulo permanece abierto de 8.00 a 23.00 horas.

La agenda madrileña incluirá además la Madrid Cocktail Week. Del próximo 25 de septiembre al próximo 4 de octubre, Jack’s Club, la coctelería del mismo hotel Thompson Madrid, servirá tres combinados creados para esa cita: 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, Mandarine Napoléon, zumo de limón, bitter de pomelo, tónica mediterránea y espuma cítrica. Burlesque Velvet Dream se presenta como una opción sin alcohol, con Giffard Spritz alcohol free, sirope de miel, solución salina, clara de huevo, zumo de limón y tónica floral.

En Barcelona, Shôko cumple 20 años con una propuesta que une cocina mediterránea, influencias asiáticas y referencias nikkei bajo la dirección del chef Paolo D’Angelo. El restaurante y club nocturno, situado en el Passeig Marítim de la Barceloneta, 36, mantiene una doble actividad, con servicio de sala y terraza frente al mar y programación nocturna en el club. Su carta arranca con ostras y otros entrantes, continúa con sushi en formatos como nigiri, sashimi y uramaki, e incorpora tartares, jamón ibérico, croquetas, gyozas, edamame y calamares a la andaluza.

La parte más ligada al recetario mediterráneo de Shôko se concentra en los arroces y en una selección de pescados y carnes que incluye salmón glaseado, lubina, entrecot y chuletón de vaca Angus. El club del establecimiento ocupa además el séptimo puesto en la clasificación The World’s 100 Best Clubs, según ese listado internacional del sector nocturno.

En Zaragoza, Restaurante Gamberro, con un Sol Repsol y recomendado por la Guía Michelin, ha empezado a incorporar ingredientes de otoño a su único menú, de 17 pases y 80 euros. El chef Franchesko Vera y su equipo trabajan ya con productos como cacahuete fresco de Sanlúcar de Barrameda, tratado como una legumbre y llevado a platos como un guiso con liebre. El restaurante anuncia también nuevas elaboraciones con trufa blanca y recetas de caza con piezas como ciervo y pichón.

La sala y la bodega de Gamberro amplían esa línea de temporada con cinco vermús elaborados en la casa por el sumiller Julio Canales. Solar se orienta a un perfil cítrico y aromático; Fuego incorpora picante y especias; Sangre gira en torno a frutos rojos; Negro utiliza café para conseguir notas tostadas y amargas; y Aragón reúne romero e hinojo en un perfil herbal y anisado. El proyecto de Gamberro lo completan Vera y Flor García, responsables de cocina y sala.

En Sevilla, la marca Thompson Hotels, integrada en Hyatt, prevé abrir este otoño su segundo establecimiento en España. El hotel se ubicará en el edificio de La Gavidia y contará con 101 habitaciones. La compañía lo plantea como un espacio que combinará alojamiento, gastronomía, diseño y programación social en el centro histórico de la ciudad.

El proyecto arquitectónico ha sido desarrollado por el estudio Proyecto Singular, que ha trabajado sobre el edificio original para adaptarlo a su nuevo uso hotelero. La parte gastronómica recaerá en Grupo Manolo Mayo, que trasladará Casa Mayo al nuevo inmueble. La oferta incluirá platos como ensalada de tomates, arroces y morrillo de atún de almadraba. El complejo sumará terraza abierta a la Plaza de la Concordia, azotea con piscina y vistas sobre la ciudad y salas para eventos.

En Marbella, Bonbonniere mantendrá su actividad al aire libre durante el arranque del otoño. El club, ubicado en la terraza del palacio de Babilonia, mantiene abierto su restaurante exterior de lunes a domingo entre las 21.00 y la 1.00 y acompaña el servicio de cena con un espectáculo nocturno. La empresa recuerda que la marca ya operaba en Mykonos y Tulum y que la sede marbellí es la única del grupo con restaurante propio.

La carta de Bonbonniere se mueve entre producto mediterráneo y cocina internacional, con entradas como ostras con ají amarillo, ceviche de atún rojo, guacamole con rib eye crujiente o pasta con champán y caviar. En la sección japonesa aparecen maki de atún picante, de lubina en tempura y de king crab, además de una trilogía de atún con akami, chū-toro y o-toro. Entre los principales figuran rib eye con cebollas aliñadas y patatas fritas dulces, bacalao al pil pil con tomate cherry, frambuesa, vinagre de Módena y aceite de ajo, y solomillo Rossini con foie y trufa.

La barra de Bonbonniere añade cócteles de autor como Bonbonniere Passion, con tequila Patrón Silver, Cointreau y Passoã; Cucumber Basil Smash, con ginebra Bombay Sapphire, pepino, limón, azúcar de caña y albahaca; y Sweet Addiction, con vodka de vainilla, licor de chocolate blanco y Frangelico. Entre las opciones sin alcohol aparece Rose Sour, preparado con mosto de uva blanca, sirope de rosa, zumo de limón y clara de huevo.

En Estepona, Laguna Beach prolongará su actividad más allá del verano y refuerza la oferta de sus restaurantes en Playa Padrón. Mar de Sazzon, el espacio más centrado en cocina española y andaluza, ha incorporado en septiembre un menú semanal disponible de lunes a jueves, entre las 13.00 y las 15.00, por 29 euros por persona. Incluye dos bebidas, elección entre tres entrantes, dos principales y un postre, y

cambiará cada semana.

El mismo restaurante recupera además Tapeito para los viernes y sábados, de 12.30 a 14.00. La propuesta reúne productos de aperitivo como surtido ibérico andaluz, gildas de anchoa o boquerón y ensaladilla rusa con gambas. El precio es de 35 euros por persona con refrescos y cerveza; de 45 euros con vinos de la casa y vermú; y de 55 euros si se añaden Aperol y Hugo Spritz.

Dentro del mismo complejo, Kai Beach mantiene una cocina de inspiración asiática con servicio de restaurante y beach club. Su oferta incluye edamame kimchi, alitas de estilo thai, langostino en tempura, tartar de atún de almadraba al yuzu, tataki de salmón con salsa de ají rojo, tiradito de pez limón con jalapeños y salsa ponzu y una selección de sushi. La parte caliente sale de la robata con platos como lubina marinada con miso, noodles en versión vegana o con gambón y pollo karaage con verduras.