vinetur

Shôko Barcelona adapta su carta de otoño a platos más de temporada

Carnes, pescados y postres toman protagonismo en su propuesta de fusión asiática, mediterránea y nikkei

miércoles 23 de septiembre de 2026



Shôko Barcelona ha orientado su propuesta de otoño hacia platos más ligados a la temporada, sin cambiar la base de cocina de fusión entre Asia y el Mediterráneo con la que trabaja desde su apertura en 2004. El establecimiento, ubicado en el paseo

marítimo de la Barceloneta, mantiene su combinación de restaurante y ocio nocturno con servicio frente al mar y sala interior para los días de menos temperatura.

Desde el local explican que el otoño es una época adecuada para acercarse a su carta con más calma y para dar más peso a elaboraciones pensadas para compartir. La oferta sigue bajo la dirección gastronómica del chef Paolo D'Angelo, que articula la cocina del restaurante alrededor de sabores mediterráneos, asiáticos y nikkei.

Entre los platos que la casa vincula a estos meses figura el solomillo de ternera con foie, parmentier de patatas y salsa bordelesa. A esa línea se suma el chuletón de vaca Angus con una maduración de 20 días y guarnición de pimientos de Padrón, además del entrecot de vaca con patatas rellenas de emulsión de ají amarillo y chimichurri de kimchi. Para quienes prefieren pescado, el restaurante incluye en esa selección de temporada el salmón glaseado con crema de apionabo tostado.

La parte dulce también gana presencia en esta etapa del año. Shôko Barcelona incorpora tres postres a los que da un papel central en otoño: una mousse de chocolate con caramelo, bizcocho húmedo de cacao, crema de haba tonka y helado de avellana; una torrija de brioche caramelizada con crema de Baileys y helado de canela; y una tarta de queso brie cremosa con helado de fresa.

Junto a esa selección estacional, el restaurante mantiene los platos que forman parte de su carta de manera estable. En la parte japonesa, la propuesta reúne nigiris de atún, salmón, hamachi y gamba, además de sashimi y varios uramakis propios. Entre ellos aparecen uno de aguacate, pepino, wakame y chutney de mango; otro de salmón con mango, queso, pistacho y salsa tropical; y otro de tartar de ternera con espárragos, foie y teriyaki trufada.

Para el público que busca una opción más amplia, el establecimiento ofrece también un omakase de 35 piezas. La fórmula permite recorrer buena parte de la cocina japonesa reinterpretada que ha dado forma a la identidad del local desde su apertura en la Barceloneta.

La carta conserva además una sección de arroces con cuatro opciones: arroz marinero, arroz de montaña con pollo de corral y verduras, arroz de mar y montaña y arroz negro con alioli de lima. Con esta parte de la oferta, Shôko Barcelona mantiene una conexión más directa con la cocina mediterránea dentro de un menú donde conviven varias influencias.

El negocio ocupa un espacio en el número 36 del paseo Marítim de la Barceloneta y lleva más de dos décadas dentro de la oferta de restauración y ocio de la ciudad. La empresa subraya que esa doble actividad, comida y noche, forma parte de su modelo desde el inicio y sigue presente en la actual temporada de otoño.

La propuesta se completa con una carta de cócteles de autor pensada para acompañar la sobremesa y alargar la estancia hasta la noche, en un local que mantiene la terraza frente al mar como uno de sus principales atractivos en esta época del año.