vinetur

Ginkgo renueva su carta con platos para compartir de inspiración internacional

El atún rojo centra varias novedades del rooftop de Plaza de España

jueves 1 de octubre de 2026

Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha renovado este otoño su oferta gastronómica en el rooftop que opera en Plaza de España, en Madrid, con una carta de inspiración internacional pensada para compartir y disponible tanto al mediodía como por la noche. La empresa señala que la propuesta mantiene una cocina abierta a distintas influencias y suma nuevos platos con referencias japonesas, peruanas, italianas y españolas.

El restaurante incorpora varias elaboraciones en las que el atún rojo ocupa un lugar central. La nueva carta incluye un tataki con salsa ligera de aguacate, lima y jalapeños; un nigiri con tomate rallado, aceite de oliva y pan rústico; y un tartar aliñado con huevo frito. A esa línea se añade un sashimi moriawase, una selección de cortes con la que el local busca dar más peso al producto y a la técnica.

La renovación se completa con otras recetas de perfil internacional. Entre ellas figuran un ceviche de lubina con leche de tigre nikkei, una burrata con mortadela de Bolonia, pesto rojo y avellanas tostadas, y un arroz salteado al estilo yakimesi con huevo y setas japonesas. La dirección del establecimiento enmarca estos platos en una oferta basada en combinaciones de sabores, texturas y técnicas distintas.

En los platos principales, la nueva temporada incorpora una presa de cerdo ibérico con mojo rojo y un salmón asado en costra de miso acompañado de ensalada de brotes frescos, pepino y cebolla roja. Con estas incorporaciones, Ginkgo mantiene una carta

que combina referencias de varias cocinas con productos habituales de la restauración española.

La renovación no elimina algunos de los platos ya asociados al local. Siguen en carta el solomillo de vaca a la mantequilla Café de París, el carpaccio de ternera y el tiradito de pez limón, según informa la empresa.

La oferta gastronómica forma parte de un modelo de negocio en el que el restaurante une cocina, coctelería, música y vistas panorámicas sobre la capital. Ginkgo mantiene además un servicio de cocina non-stop, lo que permite pedir la carta a distintas horas del día. Los fines de semana, el espacio completa su programación con música en directo y sesiones de DJ.

El establecimiento, situado en una de las zonas con mayor tránsito de visitantes y residentes del centro de Madrid, refuerza con esta carta de otoño una fórmula habitual en los rooftops urbanos: una propuesta de restauración ligada al ocio y a la experiencia de espacio. En este caso, la empresa insiste en que el eje de la nueva temporada pasa por platos pensados para compartir y por una cocina contemporánea abierta a nuevas combinaciones.