vinetur

Kero Bar by Osaka es elegida mejor coctelería de restaurante de España y Portugal

La barra de Osaka en Madrid recibe además su primera estrella en la lista Top Cocktail Bars

martes 6 de octubre de 2026



Osaka Cocina Nikkei Madrid ha sumado dos reconocimientos en la lista TOP Cocktail Bars 2026 con Kero Bar by Osaka, la barra del restaurante que la firma abrió en la capital en 2025. La empresa informó este martes, 6 de octubre, de que el espacio ha sido elegido Mejor Coctelería de Restaurante 2026 y ha recibido su primera Estrella en la categoría de coctelería, dentro de una selección que reúne locales de España y Portugal.

Los premios llegan un año después de la llegada de Osaka a Madrid. La marca, fundada en Lima en 2001, instaló en su local del Paseo de la Castellana, 36-38, una barra propia con una carta pensada para acompañar su cocina nikkei. La compañía añade que Kero Bar by Osaka también ha aparecido este año en la relación de nuevas coctelerías y wine bars de Madrid Fusión 2026.

La propuesta de Kero Bar by Osaka combina recetas presentes en otros establecimientos de la marca con creaciones exclusivas para Madrid. Entre ellas, Osaka cita el Kyoto Martini, un dry martini con un punto picante que incorpora manzanilla de Sanlúcar, sake y ají charapita. La carta incluye además una selección amplia de piscos y versiones de clásicos peruanos como el sour y el chilcano.

Julián Gómez, bar manager de Kero Bar by Osaka, atribuye el resultado a una línea de trabajo que une técnica japonesa y tradición peruana. El responsable de la barra afirma que el equipo trabaja con materias primas de calidad, con destilados como el pisco y con sabores como el yuzu o el matcha para acompañar la comida dentro de una propuesta completa.

Osaka explica que la barra nació con entidad propia dentro del restaurante y que el proyecto se apoya también en Kero Lounge, una zona pensada para alargar la sobremesa o continuar la noche. La empresa presenta esa estructura como una forma de dar más peso a la coctelería dentro de su oferta en Madrid, donde la carta de bebidas gana terreno en muchos restaurantes de nivel alto.

La compañía cumple 25 años en 2026. Según traslada la firma, Osaka se creó en Lima con la idea de unir tradiciones culinarias de Perú y Japón y después amplió su presencia a Latinoamérica, Estados Unidos y Europa. Tras la apertura de Madrid en 2025, la empresa mantiene sus planes de expansión con nuevas aperturas en Chicago y Dubái

durante 2026.