vinetur

Ginkgo renueva su carta de otoño con una propuesta internacional pensada para compartir

El atún rojo gana peso en una oferta que mezcla cocina japonesa, peruana, italiana y española

martes 13 de octubre de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar, ubicado en Plaza de España, ha renovado su carta de otoño con una propuesta de inspiración internacional que amplía su oferta habitual y refuerza el formato de platos para compartir. El establecimiento, situado en una azotea

con vistas sobre Madrid, mantiene además su servicio de cocina continuado tanto al mediodía como por la noche.

La renovación gira en torno a recetas que combinan referencias japonesas, peruanas, italianas y españolas. Desde el restaurante explican que la nueva temporada mantiene la línea de una cocina abierta a distintas influencias y centrada en el producto, con elaboraciones pensadas para el consumo compartido.

Una de las líneas más visibles de la nueva carta es la presencia del atún rojo, incorporado en cuatro platos. La propuesta incluye un tataki con salsa de aguacate, lima y jalapeños; un nigiri con tomate rallado, aceite de oliva y pan rústico; un tartar aliñado con huevo frito; y un sashimi moriawase basado en una selección de cortes. La empresa señala que estas recetas buscan mostrar distintas formas de tratamiento del mismo producto, desde preparaciones más directas hasta combinaciones con ingredientes de cocina española y japonesa.

La carta suma también un ceviche de lubina con leche de tigre Nikkei, en una referencia a la cocina peruano-japonesa, y una burrata con mortadela de Bolonia, pesto rojo y avellanas tostadas. A estos platos se añade un arroz salteado al estilo yakimesi con huevo y setas japonesas, con el que el restaurante incorpora otro registro de la cocina asiática a la oferta de esta temporada.

En los principales aparecen la presa de cerdo ibérico con mojo rojo y el salmón asado en costra de miso con ensalada de brotes frescos, pepino y cebolla roja. En el primer caso, la receta mezcla un producto habitual de la cocina española con un aliño vinculado a Canarias. En el segundo, el miso se combina con una guarnición fría y vegetal.

La renovación no supone una sustitución completa de la oferta anterior. Ginkgo mantiene varios platos que ya formaban parte de su carta, entre ellos el solomillo de vaca a la mantequilla Café de París, el carpaccio de ternera y el tiradito de pez limón. De esta forma, la nueva temporada combina incorporaciones con referencias ya asentadas dentro de la propuesta del local.

La actualización de la carta se integra en un modelo de negocio que une restauración, coctelería y programación musical. El restaurante informa de que los fines de semana mantiene actuaciones en directo y sesiones de DJ, una fórmula habitual en espacios de azotea orientados tanto a la comida como al ocio nocturno.

La incorporación de platos de distintas tradiciones culinarias responde a una línea cada vez más habitual en la restauración urbana, donde muchos locales apuestan por cartas amplias, pensadas para compartir y con referencias reconocibles para un público diverso. En el caso de Ginkgo, esa estrategia se apoya además en su ubicación en Plaza de España, una de las zonas con mayor tránsito de visitantes y residentes de la capital.