vinetur

Zuma Madrid ofrecerá una cena de Nochevieja con un menú japonés de alta cocina

La propuesta reúne entrantes, sushi, wagyu y lubina en un recorrido firmado por Javier Blanco

jueves 12 de noviembre de 2026



Zuma Madrid prepara una cena especial para la noche del próximo 31 de diciembre con un menú de inspiración japonesa, tres fórmulas de maridaje y una fiesta posterior con música de DJ hasta las 03:00 horas. El restaurante, situado en la capital, ha anunciado

una propuesta para despedir 2026 y recibir 2027 en su local de Madrid.

La oferta lleva la firma del chef ejecutivo Javier Blanco y sigue la línea habitual de la casa, centrada en una izakaya japonesa contemporánea. Según informa el establecimiento, el recorrido gastronómico arrancará con varios entrantes, entre ellos ostra especial n.º 2 con ponzu, pepino y wasabi; ensalada de cangrejo real; tataki de wagyu japonés con trufa y cebolleta; tartar de chu-toro con trufa y brioche de miso; y bogavante en tempura con aguacate, jengibre y ponzu.

Después de esos pases, el menú incluirá una selección Deluxe de sushi y sashimi, una de las propuestas más reconocibles de Zuma. Los platos principales serán lubina chilena con chile y jengibre, wagyu japonés con yuzu tahoon y wasabi fresco, y setas a la robata con mantequilla de ajo.

El cierre dulce llegará con el Deluxe Dessert Platter, un surtido pensado para compartir. La casa plantea así una cena larga, diseñada para enlazar con la parte festiva de la noche sin cambiar de espacio.

Zuma Madrid ha fijado tres opciones para acompañar el menú. La primera tiene un precio de 490 euros por persona e incluye una selección de vinos y champán. La segunda asciende a 650 euros por persona y suma vinos y Ruinart Blanc de Blancs. La tercera cuesta 780 euros por persona y se sirve con vinos y Dom Pérignon.

Las tres fórmulas dan acceso a la fiesta de Fin de Año y a una barra libre con una selección de bebidas hasta las 03:00 horas. La música correrá a cargo de un DJ a partir de las 22:00 horas, de modo que la programación combinará cena y celebración en el mismo servicio.

La propuesta de Nochevieja se enmarca en la expansión de la marca Zuma, fundada en 2002 por Rainer Becker y Arjun Waney. Su primer local abrió en Londres y, desde entonces, la compañía ha extendido su presencia a ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston y Madrid, además de aperturas más recientes en Maldivas, Cannes, Riad, Vail y San Diego.

La compañía mantiene también espacios temporales y pop-ups en varios mercados, entre ellos Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Gstaad, Ibiza, Mykonos, Saint-Tropez, Capri y Montenegro. Madrid forma parte de esa red desde 2021 y será uno de los restaurantes del grupo que cerrará el año con una propuesta específica para una de las noches de mayor actividad en la hostelería.