vinetur

Osaka Cocina Nikkei Madrid refuerza el almuerzo con un nuevo menú de mediodía entre semana

El restaurante añade una carta propia los domingos con platos para compartir y raciones más grandes

lunes 16 de noviembre de 2026



Osaka Cocina Nikkei Madrid ha ampliado este otoño su oferta de mediodía en su local de Paseo de la Castellana, 36-38, con un nuevo menú entre semana y una carta propia para los domingos. La iniciativa refuerza el almuerzo en un restaurante centrado en cocina nikkei, la corriente que une técnica japonesa e ingredientes y sabores peruanos.

La principal novedad es Nikkei Teishoku, una propuesta de 48€ por persona disponible de lunes a jueves a la hora de comer y presentada por la casa como un menú de dos pasos. El restaurante lo plantea como un recorrido personalizable con varias elecciones: ceviche entre Kiiro, Kunsei y Kinoko; nigiris OSK Style entre Katsu, Ebi Mentaiko y Avocado Brasa; y hosomaki entre Nikkei, Tuna Tartar y Veggie Truffle.

El menú incluye además miso-shiru, ensalada Kyuri y edamame picante como acompañamientos. El plato principal se puede elegir entre lubina a la brasa, OSK Wok y Tumbo Dofu, y el cierre llega con helado o sorbete del día. Las reservas para esta fórmula se tramitan en SevenRooms, la plataforma con la que trabaja el restaurante.

Junto a esa incorporación, Osaka mantiene en el servicio de mediodía parte de su carta habitual. Ahí figuran preparaciones del Raw Bar, entre ellas sus nigiris OSK Style, platos de wok, arroces como Meshi y Chahan, y piezas de carne y pescado cocinadas a la brasa. Con ello, el local abre dos vías de consumo a la misma hora: un menú cerrado para la semana y la carta completa para quien prefiera pedir por platos.

El segundo cambio afecta al domingo. Osaka ha puesto en marcha Sunday Lunch, una carta específica para ese día con platos pensados para el centro de la mesa y raciones de mayor tamaño. Entre ellos están Omakasse Platter, con ostras normandas, tartar de atún rojo, gambones y chalaquita de lulo; Skana Fest, una lubina entera a la brasa; y Tuna Steak, un medallón de atún rojo de 350g con demiglace de pimienta molle y piparras al carbón.

La selección dominical incluye también Tacu Tacu Nikkei, definido por el restaurante como un arroz meloso con costra crocante, carabineros al fuego y salsa de ají amarillo acevichada, y Niku Brasa, una chuleta Simmental de 800g acompañada de salsa de lomo saltado, encurtidos al wok y papas crocantes. La orientación de esa carta pasa por el formato para compartir y por un ritmo de servicio menos ligado a la comida de trabajo.

En la oferta del mediodía siguen presentes otras recetas ya conocidas del local, como el ceviche wasabi, el tiradito Perú, las gyozas de pato con cebolla caramelizada, los anticuchos y las Pisco Ribs. A esa propuesta se suma la coctelería de Kero Bar by Osaka, con combinados de autor y opciones sin alcohol, que la casa reúne bajo el nombre japonés arukoru nashi. Entre esas bebidas figuran Osaka fresh y chicha morada.

El restaurante centraliza las reservas del nuevo menú entre semana y de la carta dominical en SevenRooms.