vinetur

# Shôko Barcelona renueva su carta de otoño con tres nuevos platos de fusión asiática y mediterránea

La revisión incluye cambios en salmón, lubina, ensalada y uramaki con sabores más propios de la temporada

lunes 23 de noviembre de 2026



Shôko Barcelona, el restaurante y club nocturno situado en el Passeig Marítim de la Barceloneta, 36, ha renovado su carta de otoño con nuevos platos y cambios en varias recetas ya asentadas en el local. La cocina sigue la línea de fusión entre Asia y el

Mediterráneo que marca la casa y que firma su chef ejecutivo, Paolo D’Angelo.

La actualización llega en un momento en el que muchos restaurantes ajustan sus menús al cambio de estación con ingredientes más propios de los meses fríos y preparaciones de mayor cuerpo. En el caso de Shôko, la revisión combina entradas nuevas, variaciones en pescados y carnes y cambios en la parte más fresca de la carta. Las tres incorporaciones principales anunciadas por el establecimiento se mueven entre los 20 y los 26 euros.

Una de ellas son los raviolis de calabaza asada con trufa y setas, con un precio de 20 euros. El plato se completa con una salsa de mantequilla tostada en la que se saltean salvia y setas frescas. La receta termina con trufa rallada y semillas de calabaza tostada, dos elementos que añaden textura a una elaboración centrada en productos muy asociados al otoño.

Otra de las novedades es el pollo crujiente al estilo coreano con emulsión de gochujang, encurtidos y salsa yakiniku, que cuesta 21 euros. El local combina en este plato el picante del gochujang, una pasta coreana elaborada con chiles fermentados, con encurtidos frescos y una salsa yakiniku de perfil dulce y salado. La propuesta se apoya en una preparación muy extendida en la cocina coreana y japonesa, aunque adaptada a la carta del restaurante.

La tercera incorporación es el yaki udon de langostinos con lima, cacahuetes, yema curada y espuma de parmesano, fijado en 26 euros. Es la novedad de mayor precio entre las tres principales. Frente a los raviolis y al pollo, aquí el peso recae en la pasta japonesa y en una combinación que mezcla producto marino, grasa láctea y un punto cítrico.

La renovación no se limita a los platos nuevos. Shôko también ha modificado varias recetas que ya formaban parte de su oferta. El salmón glaseado pasa a servirse con teriyaki, beurre blanc de Jerez y pak choi marinado en togarashi. Con este cambio, el restaurante une una salsa clásica de base francesa con ingredientes y condimentos de raíz japonesa.

La lubina asada también cambia de acompañamiento. Deja atrás su versión anterior, al estilo donostiarra, y se presenta ahora con salsa meunière y una picada mediterránea de hinojo. En la parte de carnes se mantiene el solomillo con foie, que se sirve con parmentier de patata y una reducción de Pedro Ximénez. En este caso, la variación se apoya en un perfil más dulce para el fondo del plato.

Las modificaciones alcanzan además a las opciones frías. La nueva ensalada de burrata incorpora pesto de pistacho, tomates marinados y miel de frutos secos. En paralelo, el uramaki de tartar de ternera suma shiitake y aguacate. Con estos ajustes, el restaurante amplía una carta en la que conviven elaboraciones japonesas, guiños coreanos y técnicas habituales de la cocina mediterránea y francesa.

El establecimiento, con más de 20 años de actividad, mantiene así una fórmula dual de restauración y ocio nocturno frente al mar. La empresa presenta esta carta de otoño como una revisión de temporada que busca conservar sus platos conocidos y, al mismo tiempo, introducir sabores y productos distintos en varias partes del menú.