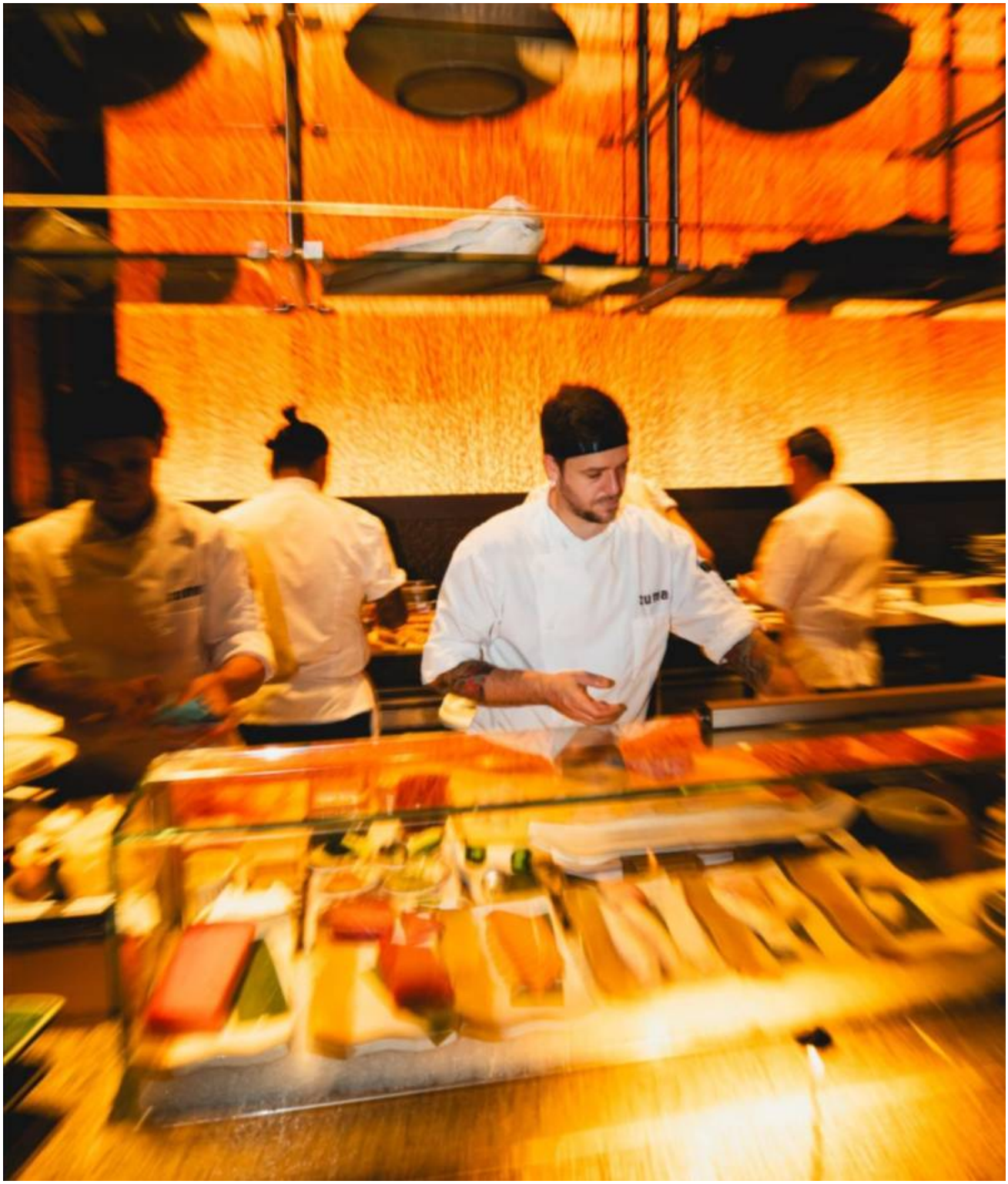
vinetur

Zuma Madrid consolida en la capital su propuesta de cocina japonesa contemporánea

La casa mantiene la filosofía de izakaya contemporánea con la que se ha posicionado en Madrid

martes 24 de noviembre de 2026



Zuma Madrid celebra durante este mes de noviembre su quinto aniversario desde su apertura en 2021, un periodo en el que ha asentado en la capital la propuesta de cocina japonesa contemporánea con la que opera la marca. El restaurante sitúa esta fecha como una etapa de continuidad para un proyecto que combina restauración, coctelería y actividad nocturna en Madrid.

La casa mantiene la filosofía de izakaya japonesa contemporánea con la que trabaja Zuma en sus distintos locales. Se trata de una fórmula inspirada en la taberna japonesa, adaptada a un formato actual, con una carta en la que conviven elaboraciones de sushi y sashimi con platos hechos en robata, la parrilla japonesa que ocupa un lugar central en la cocina de la marca.

La empresa explica que esa oferta busca unir técnicas tradicionales japonesas con una presentación actual. En esa línea, la barra de sushi y sashimi concentra parte de la propuesta de producto en crudo, mientras que la robata se apoya en el fuego como elemento de sabor en distintas preparaciones. A ello se suma una oferta de coctelería que el grupo incluye dentro de la identidad del local madrileño.

Cinco años después de su llegada a la ciudad, Zuma Madrid mantiene esa misma base de trabajo. La compañía afirma que el objetivo es seguir desarrollando la experiencia del comensal sin apartarse de la idea original con la que nació la marca. Esa continuidad, añade, pasa por conservar la línea de cocina, el trato al cliente y el ambiente con el que se ha posicionado en la capital desde 2021.

La historia de Zuma comenzó en 2002 con su fundación por Rainer Becker y Arjun Waney. El primer restaurante abrió en Londres, que continúa como sede original de la firma. A partir de ahí, la marca ha ido ampliando su presencia internacional con aperturas en Hong Kong en 2007, Dubái e Estambul en 2008, Miami en 2010 y Bangkok en 2011.

La expansión siguió después con Abu Dabi en 2014, Nueva York en 2015, Roma en 2016, Las Vegas en 2017 y Boston en 2019. Madrid se incorporó a esa red en 2021. Más tarde llegaron Maldivas en 2022, Cannes y Riad en 2024, y Vail y San Diego en 2026. Con esa secuencia, la apertura madrileña quedó situada en un momento intermedio dentro del despliegue de la marca fuera de Reino Unido.

Además de los restaurantes permanentes, Zuma opera pop-ups y espacios de temporada en varios enclaves turísticos. La firma cita entre ellos la península de Datça, en Marmaris, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Gstaad, Cortina, Ibiza, Mykonos, Saint-Tropez, Porto Cervo, Capri, Ras Al-Khaimah y Montenegro. Ese formato permite a la compañía trabajar también en plazas de carácter estacional, más ligadas a campañas concretas y

a periodos de alta afluencia de visitantes.

En Madrid, el aniversario llega en un momento en el que la restauración de gama alta sigue buscando diferenciarse con propuestas muy reconocibles y con una oferta que va más allá de la sala. En el caso de Zuma, la empresa vincula su trayectoria en la ciudad a la combinación de cocina japonesa contemporánea, barra de sushi, robata y coctelería de autor, una mezcla con la que afirma haber encontrado su espacio dentro del mercado madrileño.

La compañía enmarca estos cinco años dentro de una estrategia de continuidad de marca y de expansión internacional. Para el local madrileño, ese planteamiento pasa por mantener la filosofía de izakaya contemporánea con la que abrió en 2021 y por seguir apoyándose en los mismos ejes de producto y servicio con los que ha operado hasta ahora.