vinetur

Osaka Cocina Nikkei Madrid organiza una gala de Nochevieja con menú nikkei de seis pases

La velada de etiqueta black tie incluye coctelería, música en vivo y sesión de DJ

jueves 26 de noviembre de 2026



Osaka Cocina Nikkei Madrid celebrará el próximo 31 de diciembre una gala de Nochevieja con cena de varios pases, coctelería, música en vivo y sesión de DJ. El restaurante, situado en el Paseo de la Castellana, 36-38, plantea una velada de

etiqueta black tie para recibir 2027 con una propuesta centrada en la cocina nikkei, la corriente gastronómica que une técnica japonesa e ingredientes peruanos.

La casa informa de que la recepción se abrirá entre las 20.00 y las 20.30 en Kero Bar by Osaka, el espacio de barra del establecimiento. Allí se servirá como bienvenida un cóctel Akari, preparado con Champagne Lallier R020, ginebra Neway, shiso morado y yuzu. Ese primer servicio irá acompañado de una ostra francesa Poget nº3 con ponzu de lulo, yuzu kosho y shiso.

A partir de ese arranque, el menú de gala se desarrollará en seis momentos. En los apartados Otoshi, como aperitivo, y Nikkei bar, Osaka ha incluido varias de las elaboraciones con las que construye su oferta habitual en formato de celebración. Entre ellas figuran el Akami truffle, con atún rojo, emulsión de ajíes peruanos y crackers de sepia, y el Toro tartar con caviar Ossetra y oro.

En esa primera parte de la cena también se servirá un ceviche moriawase de pesca del día, pulpo, erizo, leche de tigre de rocoto y gambón crocante. A ello se sumará un pase de nigiris con dos piezas: una de vieira de Hokkaido con mantequilla de trufa y lima y otra de carabinero con gratinado de miso y mentaiko al fuego.

Los platos calientes llegarán en los bloques Yaki Zensai y Tukosen. Según detalla el restaurante, el recorrido incluirá gyozas de asado de tira con cecina amazónica y demiglace de malta, un bogavante gratinado con salsa cremosa de miso, ají panca y trufa negra, y el Wagyu sumibiyaki, definido por la casa como un bife glaseado al carbón con salsa nitsuke y emulsión de ají amarillo ahumado.

El cierre dulce quedará a cargo de un postre que Osaka presenta como Tarta de marcha, con crema de chirimoya, pisco torontel y frutas tropicales. La propuesta irá acompañada durante toda la noche por una selección de bebidas compuesta por Champagne Maison Lallier Blanc de Blancs, el blanco La Caña Navia 2024, de la D.O. Rías Baixas, el sake Rihaku Taruzake Shuzo y el tinto Abadía Retuerta Selección Especial 2018.

La celebración continuará tras las campanadas con las doce uvas y cotillón. El local mantendrá después la música en vivo y una sesión de DJ hasta las 03.00, con la idea de alargar la noche más allá de la cena y convertir el servicio en una fiesta de fin de año dentro del propio restaurante.

El precio fijado por Osaka Cocina Nikkei Madrid es de 480 euros por comensal, con IVA incluido. La reserva puede tramitarse a través del correo reservas.madrid@osakanikkei.com o del teléfono 690 700 423.