vinetur

Zuma Madrid presenta un menú exclusivo para celebrar San Valentín en el barrio de Salamanca

El restaurante japonés ofrece una experiencia gastronómica especial por 130€ por persona

lunes 26 de enero de 2026



Zuma Madrid ha anunciado una propuesta gastronómica especial para celebrar San Valentín en su local del barrio de Salamanca. El restaurante, conocido por su cocina japonesa contemporánea, ha preparado un menú diseñado para parejas que buscan una velada diferente en un entorno elegante. La experiencia comienza con una copa de champagne de bienvenida y continúa con una selección de platos pensados para compartir.

El menú arranca con pez limón acompañado de ponzu de ajo y chile verde, seguido de un tartar de salmón y atún con caviar Oscietra. También incluye gambas en tempura con mayonesa cítrica y una selección especial de sushi y sashimi. Como platos principales, los comensales podrán degustar el bacalao negro marinado en miso y envuelto en hoja de hoba, el cerdo ibérico con yuzu kosho y salsa de trufa, y setas a la robata con mantequilla de ajo y soja. El broche final lo pone un postre especial de San Valentín para compartir. El precio del menú es de 130€ por persona.

Zuma Madrid busca ofrecer una experiencia que combine la cocina japonesa moderna con el ambiente romántico propio de la fecha. El restaurante, situado en una de las zonas más exclusivas de la capital, se ha consolidado como un referente para quienes buscan propuestas gastronómicas internacionales en la ciudad.

Zuma fue fundado en 2002 por Rainer Becker y Arjun Waney, abriendo su primer local en Londres. Desde entonces, la marca ha expandido su presencia a ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dhabi, Nueva York, Roma, Las Vegas y Boston, además de contar con ubicaciones temporales en destinos como Ibiza, Mykonos y Porto Cervo. El concepto de Zuma se basa en una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata, ofreciendo platos japoneses modernos y sofisticados.

El restaurante ha recibido reconocimiento internacional, figurando en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo de The S. Pellegrino y obteniendo premios en diferentes países. Zuma Dubai, por ejemplo, fue incluido en 2020 en la lista de las 50 mejores barras del mundo. El chef Rainer Becker ha sido galardonado en varias ocasiones, incluyendo premios a mejor chef del año por publicaciones como Harper's Bazaar y Moet.

Las reservas para la cena de San Valentín en Zuma Madrid ya están disponibles a través de su página web oficial.