vinetur

Cuatro propuestas gastronómicas para disfrutar en 2026 en Lanzarote, Madrid y Barcelona

Restaurantes y espacios que apuestan por la cocina de producto, la coctelería y la experiencia sin prisas

miércoles 28 de enero de 2026



El inicio de año suele ser un momento propicio para buscar nuevas experiencias gastronómicas y disfrutar de la cocina desde una perspectiva más pausada. En ciudades como Barcelona, Madrid y en la isla de Lanzarote, algunos restaurantes y

espacios han diseñado propuestas que invitan a sentarse a la mesa sin prisas, apostando por la calidad del producto, la creatividad y el ambiente.

En Barcelona, Shôko se presenta como una opción para quienes buscan una experiencia gastronómica completa. Este restaurante y club nocturno, situado en el Paseo Marítimo de la Barceloneta, combina una carta pensada para compartir con un ambiente animado. Entre sus platos destacan el solomillo de ternera con foie, parmentier de patata y salsa de trufa negra, el arroz negro con almejas y sepia acompañado de mayonesa de ajo casera, y el Moriawase, una selección de maki, nigiri y sashimi elegidos por el chef. La experiencia se completa con una propuesta de coctelería de autor, firmada por Yeray Monforte, y una selección musical que acompaña la noche. El precio medio ronda los 50€.

En Madrid, el restaurante Makáá, ubicado en la última planta del Thompson Madrid, centra su propuesta en la cocina a la brasa y el respeto por el producto. La carta incluye platos como ostras aliñadas, zamburiña curada con jugo de pizarras, blinis de caviar y steak tartar. Entre los principales, se pueden encontrar el rodaballo salvaje con beurre blanc de mantequilla de búfala y ensalada de lechugas, o el solomillo Wellington con trufa negra de invierno. El espacio, impulsado por el Grupo Lamucca, está pensado para disfrutar de la comida con calma y ofrece vistas sobre la Puerta del Sol. El precio medio se sitúa entre 60€ y 70€.

En Lanzarote, Kamezí Restaurant apuesta por una cocina conectada con el territorio y el producto local. Situado en Kamezí Boutique Villas, el restaurante ofrece un único menú degustación de 14 pases que recorre la isla a través de elaboraciones como la sama a la brasa, el tartar de cabra, el cabrito embarrado, la gamba de La Santa o la fula con papa. La bodega cuenta con más de 400 referencias seleccionadas para acompañar cada pase. El entorno, integrado en el paisaje volcánico de la isla, invita a disfrutar de la experiencia sin prisas. El precio del menú es de 160€.

Para quienes buscan una experiencia diferente en Madrid, Jack’s Club, el speakeasy de Thompson Madrid, se encuentra en la planta -1 del hotel, en el antiguo espacio de la Iglesia de San Luis Obispo. El club combina coctelería de autor, música en directo y una atmósfera inspirada en los clubes británicos de Edimburgo y en la biblioteca familiar de

Jack. La carta de cócteles recorre la literatura, el folclore y la historia británica, con referencias personales y lugares emblemáticos, elaborados con ingredientes de calidad y presentados con el carácter exclusivo del club.

Estos espacios apuestan por una gastronomía que va más allá del plato, integrando el ambiente, la coctelería y la atención al detalle para ofrecer experiencias completas. Tanto en la costa de Barcelona, como en el centro de Madrid o en el entorno volcánico de Lanzarote, la cocina de producto y la búsqueda de la autenticidad marcan la pauta para quienes desean disfrutar de la gastronomía en 2026.