vinetur

Mayura celebra San Valentín con un menú inspirado en las grandes historias de amor de Bollywood

El restaurante barcelonés propone una experiencia gastronómica única del 7 al 15 de febrero con platos para compartir

jueves 29 de enero de 2026



El restaurante Mayura, situado en el Eixample de Barcelona, ha presentado una propuesta especial para celebrar San Valentín. Bajo el nombre de Menú Especial Bollywood · “Sabores de Amor”, la iniciativa estará disponible únicamente del 7 al 15 de febrero y busca ofrecer a sus comensales una experiencia gastronómica inspirada en las películas románticas más conocidas del cine indio.

El menú, diseñado para dos personas, se compone de platos para compartir, siguiendo la tradición india y adaptándose a la ocasión del 14 de febrero. La propuesta arranca con tres entrantes: el Mera Naam Joker Rojo Pollo Tikka, un pollo tierno marinado en yogur y especias suaves, inspirado en la película “Mera Naam Joker” de 1970; las Simran’s Samosas de Verduras, crujientes y especiadas, que evocan el amor clásico y familiar de “Dilwale Dulhania Le Jayenge” (1995); y las Pakoras de Espinacas y Queso Sholay, doradas y ligeras, en homenaje a la lealtad y camaradería de “Sholay” (1975).

En los platos principales, Mayura apuesta por el equilibrio entre tradición y modernidad. El Veer–Zaara Lemon Vegetable Jalfrezi, con verduras salteadas, tomate fresco, jengibre y un toque cítrico, se inspira en la película “Veer–Zaara” (2004) y ofrece una opción vegetal ligera. El 3 Idiots Prawn Butter Masala Fry, con langostinos en salsa cremosa de tomate y mantequilla, representa la vertiente más festiva de la cocina india y toma su nombre de la película “3 idiots” (2009). Por su parte, el Kuch Kuch Coco Hai (Coconut Chicken Curry), con leche de coco y especias delicadas, está pensado para quienes se inician en la cocina india y se basa en la historia de amor de “Kuch Kuch Hota Hai” (1998).

Los acompañamientos también tienen protagonismo. El Basmati Rice de Sita Ramam, elaborado con arroz basmati de grano largo, toma el nombre de una película de 2022 y simboliza un amor que se desarrolla con calma. El Butter Naan y el Garlic Naan de Laapataa Ladies, recién horneados en el tandoor, refuerzan la experiencia de compartir y comer con las manos.

Para el postre, los comensales pueden elegir entre el Gulab Jamun Dulhan, tibio y bañado en almíbar de rosa y cardamomo, evocando las bodas de Bollywood, o el Rasmalai of Rab Ne Bana Di Jodi, perfumado con azafrán, inspirado en la película “Rab Ne Bana Di Jodi” (2008).

Mayura, fundado en 2006 por Rajnish Kapoor y su esposa Mayura, es un referente de la cocina india en Barcelona. El restaurante combina clásicos de la gastronomía india con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, elaboradas con ingredientes frescos y técnicas tradicionales como el horno tandoor. Además, el grupo cuenta con Roti, su versión más informal en Mataró, y un servicio de delivery que también opera en Madrid.

El Menú Especial Bollywood · “Sabores de Amor” tiene un precio de 32€ por persona, IVA incluido, y está disponible para reservas en el local de la calle Girona, 57. El horario de apertura es de 13 a 16 y de 20 a 23 horas todos los días. Con esta propuesta, Mayura refuerza su apuesta por una gastronomía que integra cultura, historias y emoción en cada plato, ofreciendo una alternativa diferente para celebrar San Valentín en Barcelona.