vinetur

Shôko Barcelona presenta un menú especial de San Valentín con vistas al mar

El restaurante ofrece una experiencia gastronómica exclusiva los días 13, 14 y 15 de febrero en la Barceloneta

martes 3 de febrero de 2026



Shôko Barcelona ha preparado una propuesta gastronómica exclusiva para celebrar San Valentín junto al mar. El restaurante, situado en el Paseo Marítimo de la Barceloneta, ofrecerá un menú especial los días 13, 14 y 15 de febrero, tanto en

horario de comida como de cena. La iniciativa está pensada para parejas y grupos que buscan una velada en un ambiente sofisticado, con atención a los detalles y una cocina de inspiración internacional.

El menú comienza con un aperitivo de inspiración japonesa: uramaki de txangurro con langostino crujiente, manzana ácida y shiso verde. A continuación, los comensales pueden elegir entre dos entrantes. El primero es un tartar de vieira fresca con aguacate, wakame, emulsión de mango y caviar. La segunda opción es un huevo a baja temperatura acompañado de guisantes lágrima, crema de puerros y trufa negra.

Como platos principales, el menú ofrece dos alternativas. Por un lado, lubina asada con crema de cigalas perfumada con citronela, hinojo fresco, lima y una emulsión de tinta. Por otro, magret de pato con salsa de frutos rojos, bombón crujiente de foie y trompetas de la muerte. El postre, llamado El beso final, está especialmente diseñado para la ocasión: un corazón de chocolate Itakuja relleno de fruta de la pasión, praliné de pecanas y helado de coco, con notas cítricas.

El precio del menú es de 49€ por persona e incluye una botella de vino para cada dos personas. Entre las opciones de vino se encuentran Jean Leon 3055 Chardonnay y Malpastor Crianza. Además, quienes reserven para la cena podrán acceder al club de Shôko y prolongar la noche más allá de la mesa.

La coctelería de autor es otro de los atractivos de la propuesta. El restaurante ha diseñado una carta de cócteles inspirados en ciudades de todo el mundo. Entre las opciones destacan el Pastor Margarita, elaborado con tequila Patrón Reposado, cordial de piña ahumada, cilantro y licor de naranja, y el Champagne Banana Colada, que combina ron Diplomático Reserva Exclusiva, licor de banana, cordial de piña colada y champagne Moët & Chandon.

Shôko Barcelona es conocido por su ambiente moderno y elegante, que fusiona elementos de la cultura asiática y mediterránea. Su ubicación frente al mar y su oferta gastronómica innovadora lo han convertido en un punto de referencia tanto para residentes como para visitantes que buscan una experiencia exclusiva en la ciudad. El restaurante y club nocturno ofrece la posibilidad de disfrutar de la brisa marina mientras se degustan sus platos o se participa en la vida nocturna de Barcelona.

Las reservas pueden realizarse a través de la web www.shoko.biz o por teléfono. El equipo de Shôko recomienda reservar con antelación debido a la alta demanda prevista para estas fechas.