vinetur

Kabuki Madrid presenta un brunch de San Valentín

El menú especial, inspirado en la tradición japonesa honmei choko, estará disponible el 14 y 15 de febrero

miércoles 4 de febrero de 2026



Kabuki Madrid ha anunciado un brunch especial para celebrar San Valentín, disponible el próximo 14 y 15 de febrero en su local de la calle Lagasca, 38. La propuesta, diseñada por el chef Alejandro Durán, se inspira en el honmei choko, el ritual japonés en el que el chocolate se convierte en símbolo de afecto, respeto y gratitud. En Japón, durante San Valentín, las mujeres regalan chocolate a sus parejas como muestra de sus sentimientos, y este gesto ha servido de base para la experiencia gastronómica que ofrece el restaurante.

El brunch se estructura en cuatro actos, con el chocolate como hilo conductor en cada uno de los platos, desde los entrantes hasta el postre. El primer acto, denominado Sakizuke, consiste en un ebi dumpling crujiente de langostinos con cacahuete, salsa chili jam y cacao. El segundo acto, Otsukuri, incluye tres platos: ventresca de atún al estilo pa amb tomaquet, gyutataki con ponzu y ajo confitado, y nigiri de lubina con miso y chocolate.

El acto central está dedicado al sushi, donde los comensales pueden elegir entre varias opciones. Destacan el Age Shari To Kinoko, una cazuela de setas y arroz de sushi frito con salsa sukiyaki, y una selección de seis piezas de sushi: Nigiri Akami Swicy, Nigiri Chutoro Dijon, Nigiri Salmón Aburi, Nigiri de lubina con miso y chocolate, Nigiri de lomo bajo madurado en mole y Gunkan Huevo Benedictine, en el que el chocolate se integra de forma sutil. Además, se ofrecen Chilli Jam Noodles, fideos al wok con langostinos y salsa chili jam, y las fluffy pancakes japonesas en dos versiones: una de matcha con helado de coco-lima y otra salada con huevo poché, salsa holandesa y jamón Joselito.

El postre es un mochi de avellana y chocolate, que pone el broche final a la experiencia. El menú incluye bebidas y la posibilidad de elegir entre un cóctel especial de San Valentín o una copa de Champagne Taittinger Brut Réserve. El precio del brunch es de 65€ por persona y estará disponible en horario de 12:00 a 15:00h durante el fin de semana de San Valentín.

Las reservas pueden realizarse a través de la web de Grupo Kabuki. El brunch de San Valentín de Kabuki Madrid busca ofrecer una experiencia diferente, en la que la tradición japonesa y el chocolate se unen en un menú pensado para sorprender a los comensales.