vinetur

Zuma Madrid celebra San Valentín con un menú japonés exclusivo para parejas

El restaurante del barrio de Salamanca ofrece una experiencia especial del 19 de febrero al 15 de marzo

jueves 5 de febrero de 2026



Zuma Madrid ha preparado una propuesta especial para quienes deseen celebrar San Valentín en un entorno elegante y con una oferta gastronómica japonesa contemporánea. El restaurante, situado en el corazón del barrio de Salamanca, ha

diseñado un menú exclusivo pensado para parejas, que estará disponible desde el lunes 19 de febrero hasta el domingo 15 de marzo. La noche principal de la celebración será el sábado de esa semana, aunque el menú podrá disfrutarse durante todo el periodo indicado.

La experiencia comienza con una copa de champagne de bienvenida. A continuación, los comensales podrán degustar una selección de platos para compartir, entre los que se encuentran el pez limón con ponzu de ajo y chile verde, tartar de salmón y atún con caviar Oscietra, gambas en tempura con mayonesa cítrica y una selección especial de sushi y sashimi. Como platos principales, el menú incluye el bacalao negro marinado en miso y envuelto en hoja de hoba, 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 de la experiencia es de 130€ por persona.

Zuma Madrid busca ofrecer una velada pensada para compartir y disfrutar en pareja, en un ambiente sofisticado que invita a dejarse llevar por los sentidos. El restaurante forma parte de la marca internacional Zuma, fundada en 2002 por Rainer Becker y Arjun Waney. El primer local abrió en Londres y, 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, entre otras. Además, Zuma cuenta con ubicaciones temporales en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Porto Cervo y Mykonos.

El concepto culinario de Zuma se basa en una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata, ofreciendo una visión moderna y sofisticada de la gastronomía japonesa. La marca ha recibido reconocimientos internacionales, como su inclusión en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo de The S. Pellegrino y el puesto número 23 en las 50 mejores barras del mundo para Zuma Dubái en 2020. El chef Rainer Becker ha sido galardonado con premios como el de mejor Chef del año por Harper's Bazaar y Moet.

Las reservas para la Semana del Amor en Zuma Madrid ya están disponibles a través de su página web oficial.