vinetur

Opciones gastronómicas para celebrar San Valentín en Madrid y Barcelona

Restaurantes y coctelerías ofrecen menús y experiencias especiales del 13 al 15 de febrero

lunes 9 de febrero de 2026



El Día de San Valentín se acerca y tanto Madrid como Barcelona se preparan para ofrecer propuestas gastronómicas pensadas para quienes desean celebrar la fecha de una manera especial. Restaurantes y espacios singulares han diseñado menús y

experiencias que buscan convertir el 14 de febrero en una ocasión memorable, ya sea en pareja, con amigos o simplemente para disfrutar de una buena mesa.

En Barcelona, el restaurante Shôko, situado en la Playa de la Barceloneta, ha preparado un menú especial de San Valentín disponible del 13 al 15 de febrero, tanto en comidas como en cenas. El precio es de 49€ por persona e incluye una botella de vino y acceso gratuito al club en las cenas. El menú comienza con un aperitivo de uramaki de txangurro con langostino crujiente, manzana ácida y shiso verde. Como entrante, se puede elegir entre tartar de vieira fresca con aguacate, wakame, emulsión de mango y caviar, o huevo a baja temperatura con guisantes lágrima, crema de puerros y trufa negra. Los platos principales ofrecen dos opciones: lubina asada con crema de cigalas perfumada con citronela, hinojo fresco, lima y emulsión de tinta, o magret de pato con salsa de frutos rojos y bombón crujiente de foie con trompetas de la muerte. El postre, llamado El Beso Final, es un corazón de chocolate Itakuja con fruta de la pasión, praliné de pecanas, helado de coco y notas cítricas. Además, la carta de coctelería de autor incluye desde reinterpretaciones de clásicos como el Lychee Psycho Sour o el Porn Star Spritz, hasta creaciones propias inspiradas en sabores internacionales, pensadas para prolongar la velada.

En Madrid, el rooftop del Hotel Thompson acoge Makáá, un restaurante gestionado por el Grupo Lamucca que apuesta por una cocina basada en el fuego y el producto. La decoración acogedora y las vistas panorámicas de la ciudad acompañan una carta en la que destacan entrantes como el tartar de tomate a la brasa, la ensaimada caramelizada con sobrasada o la terrina de foie gras. En la parrilla, las opciones incluyen lubina salvaje a la brasa, presa ibérica 100% bellota o solomillo con mojo campero. Los postres, como el tocino de cielo con crema de vainilla o la torrija de brioche con crema pastelera de lima, completan la experiencia. El precio medio por persona se sitúa entre 60€ y 70€.

Para quienes buscan un ambiente más íntimo, Jack’s Club, también en el Hotel Thompson Madrid, se presenta como un speakeasy de inspiración británica en el sótano del hotel. El espacio recuerda a las bibliotecas clandestinas y a los clubes de caballeros de Edimburgo, con una atmósfera cálida y música en directo alrededor de un piano central. La carta de coctelería de autor está estructurada como un recorrido literario,

con cócteles como Spitfire (mezcal, chipotle y miel de azahar), Nightingale (pisco, lavanda y crema de mûre) o God Save the Queen (whisky, amaro italiano y miel de brezo).

Shôko Barcelona es conocido por su ambiente y su oferta gastronómica innovadora, fusionando cocina japonesa con toques internacionales en un entorno moderno que combina elementos asiáticos y mediterráneos. Su ubicación frente al mar lo convierte en un lugar atractivo tanto para locales como para visitantes que buscan una experiencia exclusiva.

Por su parte, los hoteles Thompson, con presencia internacional y una filosofía centrada en la creatividad y la conexión cultural, han consolidado su propuesta en Madrid con espacios como Makáá y Jack’s Club, que apuestan por la calidad del producto, el diseño y la música en directo como elementos diferenciadores.

Estas propuestas reflejan la tendencia de convertir el Día de San Valentín en una oportunidad para disfrutar de la gastronomía y la coctelería en entornos cuidados, con menús y experiencias diseñados para compartir y prolongar la celebración más allá de la cena tradicional.