vinetur

Sessions renueva su carta en Hard Rock Hotel Madrid con cocina al Josper y sabores internacionales

El restaurante apuesta por platos para compartir y una oferta que une tradición madrileña y guiños americanos

lunes 23 de febrero de 2026



El restaurante Sessions, ubicado en el Hard Rock Hotel Madrid, ha presentado una carta completamente renovada que busca ampliar la experiencia gastronómica de sus clientes. Esta actualización responde a la intención de ofrecer una mayor variedad de sabores y una propuesta pensada para compartir, sin reglas fijas, adaptándose a diferentes gustos y momentos del día.

La nueva carta combina clásicos del picoteo madrileño con propuestas internacionales y una apuesta clara por la cocina al Josper, un horno de carbón que se ha convertido en el sello del restaurante. Entre los entrantes, se pueden encontrar opciones tradicionales como la tabla de jamón ibérico con tomate rallado y picos de pan, patatas bravas con alioli de ajo negro, torreznos sobre patata revolcona y calamar frito acompañado de alioli y gajos de lima. Junto a estos platos, la carta incorpora alternativas de inspiración americana, como los Nachos Overdrive con carne desmechada casera, guacamole y salsa de queso, o las croquetas de mac&cheese. Además, se incluyen ensaladas y cremas de temporada para quienes buscan opciones más ligeras.

En el apartado de principales, las hamburguesas a la brasa ocupan un lugar destacado. Están elaboradas con carnes seleccionadas, pan brioche y combinaciones que van desde sabores ahumados y trufados hasta versiones más clásicas y opciones veganas. Entre las propuestas, sobresalen la Hamburguesa Española, que lleva carne de ternera con guiso de rabo de toro desmigado, queso Idiazábal y alioli de ajo negro, y la Hamburguesa Cuatro Quesos, con carne de ternera, salsa de cuatro quesos, bacon y cebolla frita.

La carta también incluye carnes y pescados cocinados al carbón en el horno Josper, como entrecot, presa ibérica, pechuga de pollo de corral con piel y lubina a la bilbaína. Otras opciones son el cachopo, las costillas a baja temperatura con salsa barbacoa asiática y el arroz meloso con verduras de temporada.

Para el postre, Sessions ofrece alternativas para todos los gustos. Entre ellas, la clásica tarta de queso, el brownie con helado y propuestas para compartir como la copa Sessions Bomb o la torrija caramelizada con helado.

Con esta renovación, Sessions refuerza su posición como un espacio gastronómico versátil en Madrid, donde cada visita permite descubrir una oferta variada y pensada para diferentes paladares. El restaurante se encuentra en la Ronda de Atocha, 17, en el barrio de Atocha, y las reservas pueden realizarse por teléfono o correo electrónico.

Hard Rock Hotel Madrid, inaugurado en julio de 2021, cuenta con 161 habitaciones y una ubicación frente al Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía. El hotel ofrece una propuesta que combina cocina mediterránea e internacional en Sessions, cócteles de autor en el GMT+1 Lobby Bar y vistas al skyline madrileño desde el rooftop RT60. Además, dispone de experiencias exclusivas como programas de bienestar, actividades musicales y una tienda oficial con artículos de la marca. Hard Rock International está presente en casi 75 países y gestiona más de 300 establecimientos, entre hoteles, casinos, tiendas y locales de actuaciones en directo.