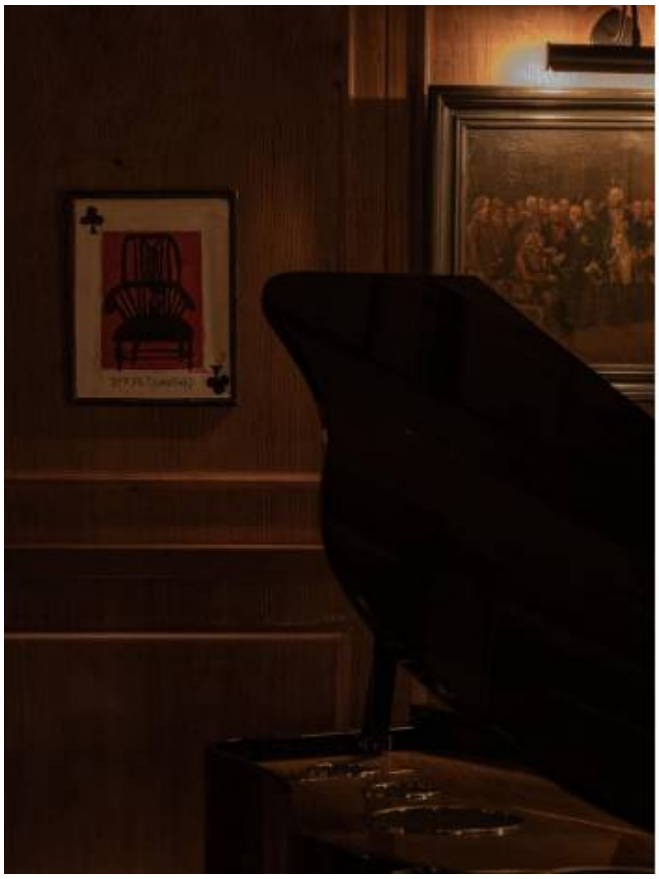
vinetur

Madrid y Barcelona estrenan la primavera con nuevas propuestas de ocio y gastronomía

Jack’s Club, Shôko Barcelona y The Fitzgerald Co. presentan experiencias para todos los gustos este marzo

miércoles 25 de febrero de 2026





La llegada de marzo trae consigo una serie de novedades en el sector del ocio, la gastronomía y el bienestar en España. Madrid y Barcelona se convierten en escenarios de nuevas propuestas que buscan atraer tanto a residentes como a visitantes con

experiencias que van desde la coctelería de autor hasta menús degustación y productos para el hogar.

En el centro de Madrid, Jack’s Club abre sus puertas como un speakeasy de inspiración británica dentro del Hotel Thompson. Este local se caracteriza por su ambiente íntimo, iluminación cálida y una estética que recuerda a los clubes escoceses. La carta de cócteles, con precios a partir de 16€, incluye creaciones como el Spitfire, elaborado con mezcal, licor de chipotle, miel de azahar y zumo de limón, o el Compass Rose, que combina pisco, crème de mûre, bitter chinato, lavanda, limón y clara de huevo. La música en directo, con géneros como soul, jazz, funk y house, acompaña la experiencia alrededor del piano, invitando a los clientes a disfrutar de una velada relajada y diferente.

En Barcelona, el restaurante Shôko, situado en la Barceloneta, presenta La Suite, un espacio reservado con capacidad para 20 personas y vistas al mar. Esta propuesta está pensada para reuniones y eventos privados, y ofrece una experiencia gastronómica inmersiva en la que la atmósfera, la música y un espectáculo audiovisual se sincronizan con el menú. El chef Paolo D’Angelo firma un menú degustación de 7 pases, disponible por 225€ (IVA incluido), con opción de maridaje por 75€ adicionales. La experiencia busca estimular todos los sentidos y convertir la cena en un evento único, combinando la cocina japonesa con influencias internacionales y el entorno privilegiado frente al Mediterráneo.

The Fitzgerald Co., por su parte, inicia una nueva etapa en la que el fuego y la brasa se convierten en los protagonistas de su carta. Con el horno Josper como elemento central, la marca amplía su oferta más allá de sus hamburguesas, apostando por platos pensados para compartir y elaborados sin prisas. Entre las novedades destacan el Costillar a la brasa, que puede personalizarse en estilos como Texas BBQ, Pekín o Sweet Chili y acompañarse de diferentes salsas y toppings; el Hot Dog Chicago Style, con salchicha Frankfurt a la brasa en pan brioche; y el Pollo de los Domingos, medio pollo a la brasa con piel dorada y alioli especial. Los precios de estos platos parten de 12,50€.

Para quienes prefieren disfrutar de nuevas sensaciones en casa, la marca española Voucler ha lanzado una colección de fragancias para el hogar. La gama incluye difusores tipo mikado, velas y sprays, con combinaciones pensadas para aportar calma y sofisticación a cualquier espacio. Entre las opciones destaca Cedar Opulence, que mezcla notas de limón, canela, madera de cedro, ámbar y pachulí, buscando crear un ambiente acogedor y elegante en el hogar.

Estas propuestas reflejan la apuesta de diferentes marcas por ofrecer experiencias cuidadas y adaptadas a las nuevas tendencias de consumo, tanto en el ámbito de la restauración como en el bienestar personal. La primavera se presenta así como una oportunidad para descubrir nuevos espacios, sabores y formas de disfrutar del tiempo libre en las principales ciudades españolas.