vinetur

Kabuki Madrid renueva su carta y refuerza su apuesta por la creatividad gastronómica

El restaurante presenta nuevos platos que fusionan influencias japonesas, mexicanas y orientales bajo la dirección de Alejandro Durán

miércoles 25 de febrero de 2026



Kabuki Madrid ha iniciado una nueva etapa creativa con la presentación de una carta renovada que consolida su cocina como un laboratorio de ideas en constante evolución. Veintiséis años después de la apertura del primer restaurante del Grupo Kabuki, la marca sigue siendo un referente en la alta cocina japonesa en España, manteniendo su

esencia y adaptándose a los nuevos tiempos.

El restaurante, situado en la calle Lagasca, 38, en pleno barrio de Salamanca, fue inaugurado en otoño de 2023 y representa la evolución natural de la visión pionera que Kabuki introdujo en Madrid en el año 2000. En aquel momento, la cocina japonesa era poco habitual en la capital y Kabuki contribuyó a cambiar la percepción y el conocimiento de esta gastronomía en España. Actualmente, el restaurante cuenta con un Sol Repsol y está presente en la Guía Michelin, lo que confirma su reconocimiento en el sector.

La nueva carta, dirigida por el chef Alejandro Durán, es fruto de un largo proceso de investigación, desarrollo e innovación. Durán, con casi 15 años de experiencia en el Grupo Kabuki, ha liderado un equipo que ha trabajado con el tiempo, el producto y la técnica como pilares fundamentales. El resultado es una propuesta gastronómica más precisa y depurada, que deja atrás la fusión tradicional para incorporar influencias orientales más allá de Japón y elementos de la cocina mexicana, país de origen del chef.

Entre las novedades de la carta destacan platos como el Sake no kumquat, que consiste en un corte fino de salmón con ponzu de vainilla, puré de kumquat, ají amarillo fermentado y chiles toreados; la caldeirada en versión Kabuki; el nigiri de lomo bajo a la robata con mole oaxaqueño; y el nigiri de pescado blanco con salsa de miso y chocolate 70% y shichimi togarashi. También se incorpora el Katsu-sando, un sándwich brioche típico japonés con lomo bajo madurado, salsa yakiniku y mizuna.

El chef Alejandro Durán ha incluido propuestas como los Chilli Jam Noodles, unos fideos tailandeses al wok con langostino y salsa Chilli Jam, y el Yakitoro, un O-toro marinado y la robata con puré de tofu, almendra y chips de ajo. Otras creaciones que reflejan la personalidad de la nueva carta son el Maguro Tonnato, un tataki de atún con salsa vitello tonnato, cebolla roja encurtida y alcaparras, y el Akami Spicy, lomo de atún con chamoy de orejones y umeboshi.

Kabuki Madrid se define como un laboratorio gastronómico en permanente actividad, donde la cocina se entiende como un proceso vivo. El restaurante apuesta por una cocina libre, técnica y ambiciosa, que busca nuevas combinaciones de sabores y

texturas sin perder su identidad basada en la elegancia, la pureza y el respeto por la materia prima.

El horario del restaurante es de 13:30h a 15:30h para el servicio de mediodía y de 20:30h a 23:30h para la cena. El bar permanece abierto de 13:00h a 01:00h de domingo a jueves y hasta las 02:00h los viernes y sábados. El precio medio por persona es de 115€.

Kabuki Madrid continúa así su trayectoria como uno de los grandes referentes de la alta gastronomía japonesa en España, manteniendo su capacidad de innovación y su compromiso con la calidad.