vinetur

Mayura celebra 20 años en Barcelona con una carta especial inspirada en el festival Holi

El restaurante indio del Eixample fusiona tradición y cocina mediterránea en su aniversario

miércoles 4 de marzo de 2026



El restaurante Mayura, situado en la calle Girona, 57, en pleno Eixample barcelonés, cumple 20 años desde su apertura en marzo de 2006. Coincidiendo con el festival Holi, la celebración más importante de la primavera en la India, el establecimiento ha preparado una serie de platos especiales para conmemorar su aniversario y rendir homenaje a esta festividad.

Mayura nació como un proyecto personal de Rajnish Kapoor y su esposa Mayura, quienes quisieron trasladar a Barcelona la esencia de la India a través de la gastronomía y la ambientación. El local, decorado con plumas de pavo real, flores, velas y tejidos de seda en colores intensos, busca evocar la atmósfera de un palacio indio y ofrecer una experiencia sensorial completa.

Para celebrar sus dos décadas en la ciudad, el restaurante ha diseñado una carta con platos inspirados en el colorido y la alegría del Holi. Entre las novedades destacan propuestas vegetales como la Kachumber Mayura, una versión mediterránea de la ensalada tradicional india con tomates, paneer, albahaca, crema de yogur con hierbas frescas, pistachos y vinagreta de mostaza negra. También se ofrece la Baigan Bhartha, una berenjena asada a fuego lento y macerada con especias, tomate y hierbas, y las Verduras Masala, un plato de paneer con guisantes, coliflor, patatas y un surtido de verduras en masala de especias.

En la parte de carnes, el Acharei Chicken es una de las principales incorporaciones. Se trata de dados de pollo cocinados en una salsa india aromática, con especias intensas y un toque ácido y picante. El Mango Pollo combina pollo en curry de chutney de mango con piezas de mango verde fresco, mientras que el Pollo Lababdar, de origen Muglai, se elabora con curry cremoso, pimientos, cebolla, queso cheddar, nata y un toque dulce de coco. Para quienes prefieren el marisco, los Gambones al Tandoor se presentan marinados en especias tradicionales y yogur, con notas ahumadas y textura jugosa.

La propuesta de Mayura para este aniversario busca reflejar la madurez del restaurante y su capacidad para fusionar la tradición india con el paladar mediterráneo. Los platos están pensados para compartir, siguiendo la costumbre india de celebrar en torno a la mesa. Según Rajnish Kapoor, director del restaurante, "Mayura es un proyecto de amor, un viaje en el que nos quisimos embarcar Mayura y yo, aunque fue ella quien hizo vivir

el negocio. La carta, el interior, ambiente y decoración. El proyecto era su inspiración y tiene su sello personal".

Durante estos 20 años, Mayura se ha consolidado como un referente de la cocina india en Barcelona, manteniendo su esencia y evolucionando para ofrecer una experiencia única. La celebración del Holi en el restaurante este mes permite a los comensales disfrutar de una tradición ancestral y, al mismo tiempo, brindar por dos décadas de pasión gastronómica en la ciudad.