vinetur

Kabuki Madrid presenta su nueva carta para celebrar el Día del Padre

El restaurante de la calle Lagasca ofrece una propuesta renovada del chef Alejandro Durán el próximo 19 de marzo

lunes 9 de marzo de 2026



Kabuki Madrid ha anunciado una nueva carta diseñada por el chef Alejandro Durán, que estará disponible para celebrar el Día del Padre el próximo 19 de marzo. El restaurante, situado en la calle Lagasca, 38, en pleno centro de Madrid, propone una experiencia culinaria que fusiona la cocina japonesa con un enfoque creativo y personal, consolidando su posición como uno de los referentes gastronómicos de la capital.

La nueva propuesta de Kabuki Madrid refleja un momento de madurez en la cocina del establecimiento. Entre las novedades, se encuentra el Sake no kumquat, un corte fino de salmón acompañado de ponzu de vainilla, puré de kumquat y ají amarillo fermentado con chiles toreados. Otra de las incorporaciones es la caldeirada versión Kabuki, una interpretación propia de este plato tradicional.

La carta también incluye nigiris con combinaciones poco habituales, como el nigiri de lomo bajo a la robata con mole oaxaqueño y el nigiri de pescado blanco con salsa de miso, chocolate 70% y shichimi togarashi. Estas elaboraciones muestran el mestizaje culinario que caracteriza al restaurante.

Entre los platos principales destaca el Katsu-sando, un brioche japonés relleno de lomo bajo madurado, salsa yakiniku y mizuna. Para quienes buscan sabores más intensos, el chef Alejandro Durán propone los Chilli Jam Noodles, fideos tailandeses salteados al wok con langostinos y salsa Chilli Jam, y el Yakitoro, O-toro marinado pasado por la robata acompañado de puré de tofu, almendra y chips de ajo.

La carta está pensada para ser disfrutada sin prisas y en compañía, convirtiendo a Kabuki Madrid en una opción para quienes desean celebrar el Día del Padre con una experiencia gastronómica diferente. Las reservas pueden realizarse a través de la web del Grupo Kabuki o directamente en el restaurante.