vinetur

Seis planes gastronómicos en Madrid para celebrar el Día del Padre con experiencias únicas

Restaurantes y talleres de cocina ofrecen propuestas variadas para todos los perfiles de padres este 19 de marzo

martes 10 de marzo de 2026



El Día del Padre se ha transformado en los últimos años. Cada vez son más quienes prefieren regalar experiencias compartidas en lugar de los clásicos obsequios materiales. La tendencia actual invita a celebrar alrededor de una mesa, o incluso entre fogones, con propuestas que se adaptan a la personalidad de cada padre. Madrid ofrece este año una variedad de planes gastronómicos para todos los gustos, desde la alta cocina japonesa hasta talleres prácticos de cocina.

Para quienes buscan sofisticación y un ambiente cosmopolita, Zuma Madrid, en el barrio de Salamanca, propone una experiencia de cocina japonesa contemporánea. El restaurante destaca por la calidad de sus ingredientes, cócteles artesanales y sesiones con DJ. El menú incluye opciones como chu toro con dashi ponzu, croquetas de bacalao negro con mayonesa de yuzu, tempura de gambas, tataki de wagyu con trufa y una selección de nigiris premium. Para finalizar, el fondant de chocolate y caramelo con helado de vainilla es el postre más solicitado.

En lo alto del Teatro Real, Papagena, del Grupo Life Gourmet, se presenta como una opción para padres que buscan una experiencia gastronómica creativa en un entorno singular. El chef Ramón Freixa firma una carta que combina técnica y creatividad, con platos como croquetas de jamón, tomate asado con sardina ahumada y burrata, Wellington de cerdo ibérico y costilla de ternera a baja temperatura. El milhojas árabe y los cócteles de autor inspirados en la ópera completan la propuesta. La ubicación permite además disfrutar de un paseo por los jardines de Sabatini o asistir a una ópera en el Teatro Real.

Para los padres aficionados a la cerveza, el Sessions Restaurant del Hard Rock Hotel Madrid organiza una cena maridaje con cervezas de la marca Founders. El menú consta de cinco pases de platos de la nueva carta, cada uno acompañado de una variedad diferente de cerveza estadounidense. Un sommelier guía la experiencia, explicando las combinaciones y los matices de cada cerveza. La cena se ofrece en dos turnos, a las 20:00 y a las 21:30, con un precio de 40€ por persona.

El rooftop Makáá, en el Hotel Thompson de Madrid y gestionado por el Grupo Lamucca, es la opción para los padres que disfrutan explorando nuevos sabores. La brasa es la protagonista de una propuesta mediterránea que apuesta por el producto fresco

cocinado al fuego real. El espacio, con vistas panorámicas de la ciudad, combina barra, mesas y zona chill-out junto a la piscina. En la carta destacan el rodaballo salvaje con emulsión bilbaína, el pollo ecológico de las Landas y la presa ibérica, acompañados de guarniciones como patatas fritas, puré de patata casero o verduras a la brasa. Entre los entrantes, el tomate asado al estilo tartar es una de las opciones más originales.

Para quienes prefieren los sabores tradicionales con un toque renovado, Ultramarines del Coso, también del Grupo Lamucca, ofrece una reinterpretación de la taberna española. El restaurante combina técnicas innovadoras y productos de calidad en una carta versátil. Entre sus propuestas se encuentran las gildas, anchoas sobre brioche ahumado, croquetas de sobrasada con dip de queso de cabra y el tiradito de lubina ahumada con ají amarillo, boniato y aguacate. El local es adecuado tanto para almuerzos familiares como para cenas animadas.

Por último, para los padres que disfrutan cocinando, los cursos de En Bruto ofrecen talleres prácticos para compartir tiempo en la cocina. La oferta incluye talleres de cocina japonesa, italiana, mexicana, peruana y tailandesa, así como formaciones sobre técnicas como el manejo del cuchillo o la elaboración de fondos. Estas experiencias están pensadas tanto para aficionados como para quienes ya tienen experiencia en la cocina.

Madrid se convierte así en el escenario ideal para celebrar el Día del Padre con propuestas que van más allá del regalo tradicional, apostando por la gastronomía y el tiempo compartido.