vinetur

Shôko Barcelona celebra el Día del Padre con un menú degustación de fusión mediterránea y asiática

El restaurante ofrece una experiencia gastronómica exclusiva frente al mar el próximo 19 de marzo

miércoles 11 de marzo de 2026



El próximo 19 de marzo, el restaurante Shôko Barcelona propone una alternativa diferente para celebrar el Día del Padre. Situado a pie de playa en La Barceloneta, el establecimiento ha diseñado un menú degustación exclusivo que combina la cocina mediterránea y asiática en un entorno privilegiado frente al mar. La propuesta está pensada para quienes buscan una experiencia gastronómica completa y un ambiente cuidado, ideal para compartir en familia y crear nuevos recuerdos.

El menú degustación de Shôko Barcelona incluye una selección de platos que reflejan la creatividad y la técnica de su cocina. Entre las elaboraciones destacan el steak tartar de solomillo de ternera sobre brioche con mousse de foie y el ceviche de corvina con leche de tigre de rocoto. Los entrantes, pensados para compartir, incluyen tempura de gambas con salsa sweet chili y ponzu, así como una selección de sushi elaborada por el chef.

Como plato principal, los comensales pueden elegir entre el salmón con beurre blanc aromatizado con yuzu, crema de céleri y espárragos, o el entrecot de vaca acompañado de patatas primor rellenas de emulsión de ají amarillo. El menú finaliza con una selección de petit fours, que aportan un toque dulce al cierre de la comida.

La experiencia gastronómica se acompaña de una selección de vinos incluida en el menú. Entre las referencias elegidas se encuentran el Jean Leon 3055 Chardonnay, D.O. Penedès, y el Malpastor Crianza Tempranillo, D.O. Rioja, seleccionados para acompañar y realzar cada plato del recorrido. El precio del menú degustación es de 99,90€ por persona.

Además de la propuesta culinaria, Shôko Barcelona ofrece una carta de coctelería de autor firmada por Yeray Monforte. Los clientes pueden disfrutar de clásicos reinterpretados como el Pastor Margarita o el Cheesecake Cosmopolitan, junto a creaciones propias como Copa América, La Cobra o El Dragón. Los cócteles están elaborados con destilados seleccionados, frutas y matices aromáticos, y pueden disfrutarse en la terraza aclimatada del restaurante, con vistas al mar.

Shôko Barcelona es conocido por su ambiente animado y su oferta gastronómica innovadora. El local combina un diseño moderno con elementos de la cultura asiática y mediterránea, lo que lo convierte en un espacio singular tanto para cenas como para

disfrutar de la vida nocturna de la ciudad. Su ubicación frente al mar permite a los clientes disfrutar de la brisa marina mientras degustan los platos o se relajan con un cóctel.

Para más información y reservas, el restaurante pone a disposición el correo shoko@shoko.biz y el teléfono +34 932 259 200. Shôko Barcelona se encuentra en Pg. Marítim de la Barceloneta, 36.