vinetur

Zuma Madrid propone una experiencia japonesa para celebrar el Día del Padre

El restaurante del barrio de Salamanca ofrece un menú especial con cocina japonesa contemporánea y cócteles exclusivos

jueves 12 de marzo de 2026



Zuma Madrid, ubicado en el barrio de Salamanca, presenta una propuesta diferente para celebrar el Día del Padre. El restaurante invita a quienes buscan una experiencia gastronómica de alto nivel a disfrutar de una cena que combina la cocina japonesa

contemporánea, cócteles elaborados y un ambiente sofisticado.

La oferta está dirigida a padres que valoran la alta cocina y los detalles. El menú comienza con entradas como el chu toro con dashi ponzu y las croquetas de bacalao negro con mayonesa de yuzu. A continuación, se pueden degustar platos clásicos de la gastronomía japonesa de lujo, como la tempura de gambas, el tataki de wagyu con trufa y una selección de nigiris premium.

Los platos principales se preparan en la robata, la parrilla japonesa característica de Zuma. En ella se cocinan carnes, mariscos y verduras que adquieren un sabor ahumado. Estos platos se acompañan con cócteles diseñados para complementar cada bocado y sorprender al comensal. Para finalizar la cena, el restaurante propone un fondant de chocolate y caramelo con helado de vainilla, pensado para prolongar la sobremesa y la conversación.

Zuma Madrid no solo apuesta por la calidad de su cocina, sino también por ofrecer un plan completo. El local cuenta con un ambiente cosmopolita, música seleccionada y un servicio que busca convertir cada cena en una celebración. La propuesta de Zuma para el Día del Padre se aleja de los regalos tradicionales y pone el foco en compartir una buena mesa.

Zuma fue fundado en 2002 por Rainer Becker y Arjun Waney, con su primer restaurante en Londres. Desde entonces, la marca ha abierto locales en ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas y Boston. Además, cuenta con ubicaciones temporales en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Porto Cervo y Mykonos. El concepto de Zuma se basa en una cocina principal, un mostrador de sushi y la robata, ofreciendo cocina japonesa moderna. El restaurante ha recibido reconocimientos internacionales, como su inclusión en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo de The S. Pellegrino y el puesto número 23 en las 50 mejores barras del mundo para Zuma Dubái en 2020. El chef Rainer Becker ha sido premiado en varias ocasiones, incluyendo reconocimientos a mejor chef del año por Harper's Bazaar y Moet.

Para más información y reservas, se puede consultar la web oficial de Zuma Madrid.