vinetur

Los 5 mejores planes gastronómicos para disfrutar con tu padre este 19 de marzo

Restaurantes, vinos y planes gourmet para sorprender a tu padre y celebrar juntos el 19 de marzo.

lunes 16 de marzo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES

El 19 de marzo, día de Día del Padre, es la excusa perfecta para cambiar el regalo tradicional por una experiencia que realmente se disfrute: compartir mesa. Desde una comida especial en un restaurante con carácter hasta una propuesta gastronómica diferente, celebrar con un buen plan culinario se convierte en una forma sencilla —y siempre acertada— de sorprenderle. Estos son cinco planes gastronómicos ideales para brindar, conversar y crear recuerdos juntos.



Kabuki Madrid propone celebrarlo alrededor de la mesa descubriendo su nueva carta, una propuesta que combina la esencia de la cocina japonesa con el sello creativo que ha convertido al restaurante en uno de los grandes referentes gastronómicos de la capital Ubicado en pleno corazón de Madrid, en la calle Lagasca, 38, Kabuki Madrid vuelve a sorprender con una carta renovada diseñada por el chef Alejandro Durán, en la que técnica, producto y creatividad se dan la mano para ofrecer una experiencia culinaria única. Las últimas incorporaciones reflejan un momento de plena madurez creativa en la cocina del restaurante. Entre ellas destacan elaboraciones como el Sake no kumquat, un delicado corte fino de salmón con ponzu de vainilla, puré de kumquat y ají amarillo fermentado con chiles toreados; o la caldeirada versión Kabuki, una reinterpretación personal de este clásico.

La propuesta también incluye piezas sorprendentes como el nigiri de lomo bajo a la robata con mole oaxaqueño o el nigiri de pescado blanco con salsa de miso, chocolate 70% y shichimi togarashi, combinaciones que reflejan el característico mestizaje culinario de la casa.



Si la idea es sorprender este Día del Padre con una experiencia diferente, Papúa Colón es una apuesta segura. Ubicado bajo la plaza de Colón, este restaurante propone un viaje gastronómico que combina una cocina cosmopolita con una atmósfera envolvente inspirada en una jungla tropical contemporánea. Su carta, firmada por el chef Wilmar Soto, invita a compartir platos que recorren sabores mediterráneos con guiños exóticos y latinoamericanos, ideales para una comida especial en familia. A ello se suma una de las coctelerías más interesantes de la ciudad, perfecta para alargar la sobremesa con combinaciones creativas y elegantes. Un plan que une buena mesa, ambiente sofisticado y ese punto de sorpresa que convierte la celebración en un recuerdo memorable.



Barón de Ley presenta su última novedad: Barón de Ley Verdejo, el primer Verdejo de la bodega y el sexto vino blanco que se incorpora a su gama. Elaborado en Rioja a partir de viñedos propios, destaca por su frescura, su expresión aromática y un elegante perfil balsámico. Una propuesta ideal para acompañar una buena comida en casa en el Día del Padre. Con este lanzamiento, la bodega amplía su colección de blancos y rosado con un vino fresco, expresivo y plenamente alineado con su estilo.



Señorío de Montanera y Finca Pascualete presentan una edición especial que rinde homenaje al legado gastronómico de la dehesa extremeña. Este exclusivo pack gourmet para el Día del Padre reúne algunos de sus productos más emblemáticos, empezando por un lomo doblado de bellota 100 % ibérico, elaborado siguiendo la tradición extremeña: sin pimentón, con un adobo mínimo y recubierto en manteca para conservar toda su jugosidad y riqueza de matices.

La selección se completa con la icónica Retorta de Finca Pascualete, un queso de textura cremosa y carácter intenso cuya complejidad potencia los sabores del ibérico, y con un salchichón trufado de Señorío de Montanera, elaborado con recortes de jamón y paleta junto a otros magros de primera y un delicado toque de trufa natural. El pack incluye además un kit de accesorios con cuchillo y tabla personalizados firmados por Arcos y un práctico mandil, pensado para disfrutar de la experiencia al completo



Manolo Bakes celebra el Día del Padre con un homenaje especial en torno a algunos de sus productos más emblemáticos. Para la ocasión, la marca presenta manolitos y palmitas con el brownie como sabor protagonista, dos de sus grandes éxitos reinterpretados para esta fecha. Ambas propuestas estarán disponibles en todas las tiendas físicas de la firma, así como a través de su web y servicio de delivery, en un packaging exclusivo creado junto al ilustrador Guillermo Barón.



La campaña se completa con un merchandising diseñado para esta edición especial: una bolsa de deporte en el color corporativo de la marca, intervenida con uno de sus característicos guiños creativos. Este obsequio se entregará con la compra de la caja de 32 manolitos tanto en tiendas físicas como en pedidos realizados a través de su web y servicio de reparto.