vinetur

Madrid y Barcelona estrenan la primavera con nuevas propuestas de ocio y gastronomía

Jack’s Club, Shôko Barcelona y The Fitzgerald Co. presentan experiencias para disfrutar de la temporada

martes 17 de marzo de 2026





La llegada de marzo trae consigo una serie de novedades en el sector del ocio, la gastronomía y el bienestar en España. Madrid y Barcelona se convierten en escenarios de nuevas propuestas que buscan atraer tanto a residentes como a visitantes con

experiencias que combinan música, cocina y sensaciones para dar la bienvenida a la primavera.

En el centro de Madrid, Jack’s Club abre sus puertas como un speakeasy de inspiración británica dentro del Hotel Thompson. Este local se caracteriza por su ambiente íntimo, iluminación cálida y una decoración que recuerda a los clubes escoceses. La coctelería de autor es el eje de la experiencia, con combinaciones como el Spitfire, que mezcla mezcal, licor de chipotle, miel de azahar y zumo de limón, o el Compass Rose, elaborado con pisco, crème de mûre, bitter chinato, lavanda, limón y clara de huevo. Los cócteles parten de los 16€. La música en directo, con géneros como soul, jazz, funk y house, acompaña las veladas alrededor del piano, creando un ambiente relajado y exclusivo.

En Barcelona, el restaurante Shôko, situado en la Barceloneta, presenta La Suite, un reservado con capacidad para 20 personas y vistas al mar. Esta nueva propuesta está pensada para reuniones y eventos privados, y ofrece una experiencia gastronómica inmersiva. El menú degustación, diseñado por el chef Paolo D’Angelo, consta de siete pases y puede acompañarse de un maridaje opcional. El precio del menú es de 225€ (IVA incluido), con la opción de maridaje por 75€ adicionales. La experiencia se completa con un espectáculo audiovisual sincronizado con cada plato, música y una atmósfera cuidada que busca estimular todos los sentidos de los comensales.

The Fitzgerald Co., por su parte, inicia una nueva etapa en la que el fuego y la brasa se convierten en protagonistas de su carta. Con el horno Josper como elemento central, la marca amplía su oferta más allá de sus hamburguesas, apostando por platos pensados para compartir y elaborados sin prisas. Entre las novedades destacan el costillar a la brasa, laqueado y ahumado a fuego lento, que puede personalizarse con estilos como Texas BBQ, Pekín o Sweet Chili, y acompañarse de salsas como cheddar, ranchera, Emily o trufada. También se incorporan el Hot Dog Chicago Style, con salchicha Frankfurt a la brasa en pan brioche, y el Pollo de los Domingos, medio pollo a la brasa con piel dorada y alioli especial. Los precios de estos platos parten de los 12,50€.

Para quienes prefieren disfrutar de nuevas sensaciones en casa, la marca española Voucler ha lanzado una colección de fragancias para el hogar. La propuesta incluye difusores tipo mikado, velas y sprays con composiciones pensadas para aportar calma y bienestar. Entre las fragancias destaca Cedar Opulence, que combina notas de limón, canela y madera de cedro, enriquecidas con ámbar y pachulí, buscando crear un ambiente sofisticado y confortable en cualquier espacio doméstico.

Estas novedades reflejan la apuesta de diferentes marcas por ofrecer experiencias diferenciadas y adaptadas a la nueva temporada. Tanto en Madrid como en Barcelona, la primavera se presenta como una oportunidad para descubrir nuevos espacios, sabores y formas de disfrutar del tiempo libre, ya sea en locales exclusivos o en el propio hogar.