vinetur

Cuatro planes gastronómicos y de ocio para disfrutar de la Semana Santa en Madrid y Marbella

Restaurantes, coctelería y reaperturas exclusivas marcan la agenda de los días festivos

jueves 26 de marzo de 2026



La Semana Santa llega con propuestas variadas para quienes buscan experiencias diferentes en Madrid y Marbella. Desde terrazas con vistas hasta clubes nocturnos renovados, la oferta se adapta a distintos gustos y momentos del día.

En Madrid, el restaurante Makáá, situado en el rooftop del Hotel Thompson, se consolida como una de las opciones más atractivas para quienes permanecen en la ciudad durante estos días. El espacio combina un interior cuidado con una amplia zona al aire libre, ideal para comidas con vistas o para disfrutar de un cóctel al atardecer frente al skyline madrileño. La cocina de Makáá gira en torno al fuego y al producto, con una carta que respeta el origen y el sabor de verduras, pescados y carnes, todos ellos preparados a la brasa. Entre los entrantes destacan la ensaimada caramelizada con sobrasada y el tomate a la brasa, mientras que los principales incluyen lubina y pluma ibérica. La experiencia se completa con una selección de coctelería que mezcla clásicos y creaciones propias, como Padroni o Mamma Mia, pensadas para acompañar la velada en un entorno sereno y conectado con la ciudad. El precio medio por persona oscila entre 60€ y 70€.

Para quienes prefieren un ambiente más íntimo, Jack’s Club, ubicado en el sótano del mismo hotel, ofrece una experiencia diferente. Inspirado en los antiguos clubes británicos, este speakeasy recrea la atmósfera de los gentlemen's clubs de George Street, con música en directo alrededor del piano y una carta de coctelería de autor. Cada cóctel está concebido como un capítulo literario, con propuestas como Spitfire (mezcal, chipotle y miel de azahar), Nightingale (pisco, lavanda y crema de mûre) o God Save the Queen (whisky, amaro italiano y miel de brezo). El ambiente invita a bajar el ritmo y disfrutar de una velada tranquila en pleno centro de Madrid.

En Marbella, la reapertura de OV Olivia Valere el próximo 4 de abril marca uno de los eventos más esperados de la temporada. Bajo el concepto “El secreto de Miss Valere”, el club se transforma en un cabaré de inspiración parisina, donde la música en directo, las intervenciones escénicas y una cuidada puesta en escena se combinan para crear una experiencia envolvente. La propuesta gastronómica, firmada por el chef Gregory Loubaresse, fusiona el alma francesa con el espíritu mediterráneo. Además, la novedad de este año es L’Exclusive Valere, un espacio en la planta superior con tres palcos privados para quienes buscan una experiencia aún más reservada.

Para quienes buscan un plan más informal, The Fitzgerald Co. presenta su nueva carta en sus locales de Madrid, Comunidad Valenciana y Zaragoza. La brasa se convierte en el eje central de la propuesta, con platos como el costillar a la brasa, personalizable con

diferentes estilos, salsas y toppings; el Hot Dog Chicago Style reinterpretado al estilo Fitz; y el “Pollo de los Domingos”, medio pollo a la brasa acompañado de patatas o arroz salvaje. El ambiente es cercano y desenfadado, pensado para compartir y disfrutar en grupo, manteniendo el espíritu rebelde de la marca.

Estas propuestas permiten disfrutar de la gastronomía y el ocio desde diferentes perspectivas, adaptándose tanto a quienes buscan experiencias exclusivas como a quienes prefieren planes más relajados y accesibles durante los días festivos.