vinetur

Madrid inaugura la temporada de terrazas con nuevas propuestas gastronómicas

Restaurantes y bares presentan menús especiales y ambientes únicos para disfrutar al aire libre en Semana Santa

viernes 27 de marzo de 2026



Con la llegada del buen tiempo y el ambiente propio de la Semana Santa, Madrid inicia una de sus épocas más esperadas: la temporada de terrazas. La ciudad ofrece una amplia variedad de espacios al aire libre, desde rincones verdes en el Parque del Retiro

hasta azoteas en hoteles con vistas a la ciudad, pasando por terrazas exclusivas con piscina o escondidas entre calles céntricas. Cada restaurante propone su propio estilo, pero todos comparten el objetivo de celebrar la primavera alrededor de la mesa.

Zuma Madrid, en el barrio de Salamanca, se presenta como una de las terrazas más solicitadas para quienes buscan una experiencia gastronómica diferente. Durante la Semana Santa, el jueves 2 y viernes 3 de abril, el restaurante ofrece su brunch especial, normalmente disponible solo los fines de semana. Los menús Rosé, Signature y Premium incluyen entrantes como yellowtail con ponzu y ajo encurtido o tartar de salmón con yuzu y trufa de aguacate. Entre los principales destacan el pollo marinado en miso de cebada o el salmón teriyaki con pepino encurtido. La propuesta se acompaña de cócteles como Bloody Mary, Rikka Tonic o Espresso Martini y culmina con un postre temático de Pascua, huevos de chocolate creados para la ocasión. Zuma apuesta por un brunch con influencia japonesa en una terraza moderna y elegante.

Nubel, situado en el Museo Reina Sofía, combina gastronomía, cócteles y música en un entorno singular. Su brunch, disponible de 9:30 a 14:00, incluye opciones como bizcocho artesano, hojaldre con manzana, yogur griego con frutos rojos y granola casera, jamón ibérico con emulsión de tomate o salmón ahumado con encurtidos. La carta de cócteles abarca desde el Mai Tai hasta el Moscow Mule o el Paloma. Nubel es un espacio donde las tardes se alargan y el ambiente invita a quedarse.


MAGADAN

Magadán ofrece una terraza donde el tiempo parece detenerse. Su carta está pensada para compartir y combina clásicos como el bocadillo de calamares o el pincho de tortilla con opciones actuales como tostadas de masa madre, pancakes o bowls ligeros. El brunch no tiene horario, lo que refuerza la idea de disfrutar sin prisas en una terraza abierta al parque, ideal para sobremesas largas y tardes al sol.

En el rooftop del Hotel Thompson Madrid se encuentra Makáá, una terraza con vistas a la ciudad y luz natural. La cocina se centra en el fuego y la esencia mediterránea, con verduras, pescados y carnes a la brasa. Entre los platos destacan la coliflor y el tomate a la brasa, pescados de lonja y carnes como la pluma ibérica. Makáá invita a saborear Madrid desde una perspectiva diferente, en un ambiente relajado y con el cielo de la ciudad como telón de fondo.

La Barra de Ultramarines del Coso, en la Plaza del Carmen cerca de la Gran Vía, recupera la esencia del bar tradicional con un toque contemporáneo. Su barra abierta permite disfrutar del bullicio de la ciudad mientras se comparten gildas, croquetas, ensaladilla rusa, calamares a la andaluza, marisco y recetas de cuchara. Todo ello acompañado de vermut frío o vino, en un ambiente donde el producto y la conversación son protagonistas.

Lamucca del Carmen, en pleno centro de Madrid, es un rincón casi secreto para quienes buscan platos innovadores y saludables. Su carta para compartir incluye tacos de cochinita pibil, patatas bravas, burrata fresca, pizzas de autor y hamburguesas gourmet. El ambiente es relajado y creativo, ideal para tardes largas con amigos.

Por último, Ultramarines del Coso en la Plaza de San Ildefonso ofrece una terraza de estilo nórdico bajo la dirección culinaria de Andy Boman. La carta combina creatividad y calidad, con sabores internacionales y un ambiente relajado. Es una opción para quienes quieren aprovechar el sol de Madrid en un entorno diferente.

La temporada de terrazas en Madrid arranca con propuestas variadas que buscan atraer tanto a residentes como a visitantes, ofreciendo experiencias gastronómicas al aire libre adaptadas a todos los gustos.