vinetur

Ginkgo Restaurante & Sky Bar lanza 'El Arte del Brunch' para disfrutar Madrid desde las alturas

La nueva propuesta ofrece brunch con vistas panorámicas, cocina internacional y maridaje de cócteles en la capital

lunes 30 de marzo de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha presentado 'El Arte del Brunch', una nueva experiencia gastronómica que busca transformar las mañanas de sábados, domingos y festivos en Madrid. Esta propuesta, disponible de 11:00 a 13:00h desde el 28 de marzo

y hasta final de año, invita a los comensales a disfrutar del brunch en un entorno elevado, con el skyline de la ciudad como telón de fondo.

La oferta principal consiste en tablas de brunch para compartir, pensadas para un mínimo de dos personas y con un precio de 30€ por persona. Estas tablas incluyen una selección de productos que combinan clásicos y opciones frescas: paleta de jamón ibérico cortado muy fino, pan de masa madre con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra, mortadela de Bologna, salmón ahumado, aguacate aliñado, bol de fruta de temporada y yogur natural con frutos rojos. Además, se añaden croissant de mantequilla, mermeladas variadas, mantequilla fresca y tostada de pan brioche con huevos al gusto (poché, revueltos o fritos), acompañados de café de especialidad y zumo de naranja natural.

La carta se amplía con platos que aportan un toque internacional. Entre ellos, los huevos Benedict en varias versiones (con jamón york, beicon o salmón ahumado) sobre brioche de mantequilla y rúcula aliñada, y la omelette de huevos ecológicos con verduras de temporada. También se ofrecen opciones "entre panes" como el avocado toast con burrata de Puglia, granada y aceitunas negras, el sándwich de pastrami con mostaza a l’ancienne y el sándwich cubano de jamón asado con mojo criollo.

Para quienes prefieren un final dulce, la propuesta incluye gofre caliente con helado de vainilla, caramelo salado y avellanas tostadas, así como French toast con nata montada, chocolate y frutos rojos. Estas elaboraciones reinterpretan los clásicos del brunch con un enfoque actual.

El maridaje es otro de los pilares de la experiencia. La selección líquida abarca desde smoothies frutales, detox o proteicos (con combinaciones como mango, maracuyá o açaí con leche de almendras) hasta cócteles como la Mimosa o el Bellini, preparados con champagne. Esta oferta busca aportar frescura y equilibrio, convirtiendo cada brindis en parte esencial del brunch.

Ginkgo Restaurante & Sky Bar apuesta por crear una experiencia sensorial completa, donde la luz de la mañana, las vistas abiertas sobre Madrid y el ambiente del espacio se integran con la propuesta culinaria. 'El Arte del Brunch' está concebido como una invitación a comenzar el día sin prisas, reconectar con amigos o disfrutar de un plan

diferente en uno de los rooftops más reconocidos de la ciudad.

Con esta iniciativa, Ginkgo refuerza su posición como uno de los espacios gastronómicos más versátiles de Madrid, sumando una nueva opción para quienes buscan celebrar, compartir y descubrir la ciudad desde otra perspectiva. El restaurante, señalado por Time Out como una de las azoteas más bonitas del mundo, combina gastronomía internacional, coctelería de autor y entretenimiento en un entorno con vistas panorámicas, consolidándose como punto de encuentro para locales y visitantes.