vinetur

Ginkgo Restaurante & Sky Bar lanza 'El Arte del Brunch' con vistas panorámicas de Madrid

La nueva propuesta gastronómica estará disponible los fines de semana y festivos hasta final de año

lunes 6 de abril 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 estará disponible de 11:00 a 13:00 horas desde el

28 de marzo y hasta el final de año, ofreciendo a los asistentes la posibilidad de disfrutar de un brunch con vistas al skyline madrileño.

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 croissants 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, destacan los huevos Benedict en varias versiones (con jamón york, beicon o salmón ahumado) servidos sobre brioche de mantequilla y rúcula aliñada, así como 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.

La selección de bebidas es otro de los pilares de la experiencia. Se ofrecen smoothies frutales, detox o proteicos, con combinaciones como mango, maracuyá o açaí con leche de almendras. También están disponibles cócteles como la Mimosa y el Bellini, elaborados con champagne, que buscan aportar frescura y sofisticación al brunch.

Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha diseñado esta propuesta para quienes desean disfrutar de un plan diferente en uno de los rooftops más reconocidos de Madrid. El espacio, 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 a la ciudad. Con 'El Arte del Brunch', el establecimiento refuerza su posición como uno de los lugares más versátiles y atractivos de la capital, ofreciendo una experiencia que une gastronomía, ambiente y vistas en pleno centro de Madrid.