vinetur

Kabuki Madrid presenta V60 y reinventa el ritual del café como paso esencial de su propuesta gastronómica

Lejos de la inmediatez del espresso, este ritual transforma cada sorbo, revelando la complejidad del café de especialidad de Hola Coffee, procedente de Colombia.

miércoles 8 de abril de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



En Kabuki Madrid, cada detalle cuenta. Desde el primer corte hasta el último sorbo, la experiencia se construye como un relato donde técnica, producto y sensibilidad dialogan en equilibrio. Por eso, **el restaurante ha presentado recientemente su última innovación, la experiencia V60: un nuevo ritual que transforma la forma de tomar café**. Con este formato, cada taza se elabora al momento, invitando al comensal a vivir el café como un acto de contemplación y precisión, lejos de la inmediatez habitual.

Concebida como una alternativa a la ceremonia de té matcha que Kabuki Madrid lleva desarrollando durante el último año, la nueva experiencia V60 se presenta como un epílogo natural para el menú degustación. Lejos de la inmediatez del espresso, el restaurante apuesta por un servicio en el que cada taza se elabora al momento mediante el sistema Hario V60, "**un método de filtrado manual que permite revelar la pureza, la complejidad y la riqueza aromática de cafés cuidadosamente seleccionados**", comenta Ian Lorenz, Assistant Manager de Kabuki Madrid. El cliente no solo degusta: presencia el proceso. Desde la molienda del grano

hasta la extracción final, cada gesto se ejecuta con una atención casi coreográfica, cuidando la temperatura, el tiempo y la forma en la que el agua entra en contacto con el café.

El resultado es una taza de perfiles limpios, acidez equilibrada y una expresividad aromática que se aleja de los registros más intensos y amargos del café tradicional. Un café que se despliega en matices y que transforma su degustación en una experiencia envolvente. "**Queríamos que el café estuviera a la altura del resto del menú, que no fuera un simple cierre, sino una extensión de nuestra manera de entender la gastronomía: técnica, producto y emoción. La experiencia V60 nos permite trabajar con cafés excepcionales y ofrecer al cliente un momento de pausa, casi íntimo, donde todo sucede delante de sus ojos**", explica Víctor Riego, director de operaciones de F&B de Grupo Kabuki.



Para la experiencia V60, Kabuki Madrid se apoya en Hola Coffee, su nuevo partner de cafés de especialidad, que aporta una cuidada selección de granos de origen colombiano. Entre ellos destaca la finca El Diviso, ubicada en Pitalito a 1.770 metros de altitud, un proyecto familiarque se ha consolidado como referente internacional gracias a la innovación de la nueva generación de la familia Lasso, que incorpora procesos experimentales como fermentaciones anaeróbicas y anóxicas, desarrollando perfiles de sabor únicos y altamente reconocidos en la escena global.

La experiencia en Kabuki permite descubrir variedades como El Diviso Ombligón, con notas de cereza marrasquino, frambuesa liofilizada e hibisco; o el Bourbon Sidra, con matices de melocotón, mango y maracuyá. A ellos se suma una opción descafeinada, llamada Decaf No Molestar, que, gracias al proceso natural de caña de azúcar, conserva la riqueza aromática del café con notas de almendra, chocolate y caramelo. Este método de descafeinización, basado en el uso de acetato de etilo de origen natural, permite eliminar la cafeína sin alterar el perfil sensorial del grano, dando como resultado una taza más limpia, dulce y equilibrada. Un ejemplo más de cómo la técnica, cuando se aplica con precisión, puede elevar la experiencia sin renunciar a la esencia.



La experiencia V60 desarrollada por Kabuki Madrid no se limita al producto, sino que se construye desde la puesta en escena. El servicio guía al comensal a través de diferentes tazas que revelan matices distintos según el material, la temperatura y la evolución del café en boca. Un ejercicio de percepción que invita a redescubrir un gesto cotidiano desde una nueva perspectiva.