vinetur

NINTAI presenta Ayumi, su nuevo menú omakase tras cinco años de evolución

El restaurante japonés de Marbella celebra su aniversario con una propuesta que refleja aprendizaje y respeto al producto

miércoles 8 de abril de 2026

El restaurante NINTAI, ubicado en Marbella y dirigido por Marcos Granda, ha anunciado la creación de un nuevo menú omakase llamado Ayumi. Este lanzamiento coincide con el quinto aniversario del establecimiento, que abrió sus puertas tras un viaje personal de Granda a Japón. Desde entonces, el restaurante ha experimentado una evolución constante, tanto en su propuesta gastronómica como en la experiencia que ofrece a sus clientes.

El menú Ayumi, cuyo nombre significa 'el camino recorrido', es el resultado de cinco años de trabajo y aprendizaje. Según el equipo de NINTAI, esta nueva propuesta busca condensar la experiencia adquirida durante este tiempo, poniendo el foco en la precisión culinaria y el respeto absoluto por el producto. La cocina japonesa de NINTAI se ha forjado a través de la observación y la mejora continua, integrando técnicas tradicionales y una visión contemporánea que se refleja en cada plato.

El concepto omakase, que implica dejar la elección de los platos en manos del chef, se mantiene como eje central de la experiencia en NINTAI. Con Ayumi, el restaurante pretende ofrecer una secuencia de elaboraciones que muestran la madurez alcanzada por el equipo, así como la hospitalidad y la excelencia que han aprendido a lo largo de estos años. El menú está diseñado para que los comensales puedan apreciar la evolución del restaurante y la dedicación puesta en cada detalle.

Marcos Granda, impulsor de NINTAI, ha señalado que este nuevo menú es una forma de compartir con los clientes el camino recorrido desde la apertura del local. La propuesta busca transmitir no solo la calidad del producto, sino también el compromiso con la mejora constante y la atención personalizada. El equipo de NINTAI considera que Ayumi representa una etapa de madurez en la que la experiencia y el aprendizaje se traducen en una oferta gastronómica cuidada y coherente.

El restaurante continúa apostando por una cocina japonesa basada en la selección rigurosa de ingredientes y en la ejecución precisa de cada elaboración. Con la introducción de Ayumi, NINTAI refuerza su posición como referente de la gastronomía japonesa en Marbella, invitando a sus clientes a descubrir una propuesta que refleja el esfuerzo y la pasión invertidos durante estos cinco años.