vinetur

Zuma Madrid lanza su brunch japonés de alta gama con menús desde 95 € hasta 330 €

El restaurante introduce tres propuestas de brunch que fusionan cocina japonesa contemporánea y ambiente cosmopolita

jueves 9 de abril de 2026



Zuma Madrid ha presentado su nuevo brunch de fin de semana, una propuesta que busca transformar la oferta gastronómica de la capital con una visión de alta cocina japonesa contemporánea. El restaurante, conocido por su enfoque sofisticado y su ambiente cosmopolita, ofrece esta experiencia todos los sábados y domingos de 13:00

a 15:30, invitando a los comensales a disfrutar de una sobremesa prolongada en un entorno elegante.

El recorrido gastronómico comienza con una selección de entrantes fríos y calientes para compartir. Entre las opciones se encuentran láminas de lubina con yuzu, trufa y huevas de salmón, tartar de salmón y croquetas de bacalao negro con mayonesa de yuzu. Tras los entrantes, se sirve una cuidada selección de sushi antes de pasar al plato principal, que se elige entre varias propuestas elaboradas en la parrilla robata, la tradicional parrilla japonesa de carbón. Entre los principales destacan el solomillo de ternera picante con sésamo y soja dulce, el salmón con salsa teriyaki y el cerdo ibérico con yuzu kosho y trufa.

El brunch finaliza con el surtido de postres Zuma Deluxe, una selección de creaciones del chef acompañadas de frutas de temporada, helados y sorbetes. La oferta de bebidas incluye cócteles clásicos como Aperol Spritz y Espresso Martini, así como vinos y champanes premium, adaptándose a diferentes preferencias y niveles de indulgencia.

Zuma Madrid ha diseñado tres opciones de brunch para adaptarse a distintos gustos y ocasiones. El menú Rosé, con un precio de 95 €, incluye Habla de Ti Rosé 2024 y está orientado a quienes buscan una experiencia fresca y desenfadada. El menú Signature, por 135 €, incorpora referencias como R&L Legras Blanc de Blancs Grand Cru NV, Marqués de Riscal Reserva 2021 y Marqués de Riscal Verdejo Lías, elevando la propuesta con una selección más refinada. Por último, el menú Premium, con un precio de 330 €, ofrece una experiencia exclusiva con Dom Pérignon Brut 2015, Milsetentayseis 2021 y Louis Jadot Puligny-Montrachet 2021.

El lanzamiento de este brunch refuerza la apuesta de Zuma Madrid por fusionar gastronomía, ambiente y estilo de vida en una propuesta pensada para convertirse en una de las opciones más atractivas del fin de semana en la ciudad. El restaurante, fundado por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002, cuenta con una amplia presencia internacional y ha sido reconocido en varias ocasiones por su cocina japonesa moderna y sofisticada. La marca mantiene su esencia en cada localización, combinando una cocina principal, un mostrador de sushi y la parrilla robata, elementos que también están presentes en la nueva experiencia de brunch en Madrid.