Ginkgo lanza un brunch con vistas sobre Madrid

La propuesta se servirá sábados, domingos y festivos hasta final de año

jueves 16 de abril de 2026



Madrid suma una nueva propuesta de fin de semana con la llegada de “El Arte del Brunch” a Ginkgo Restaurante & Sky Bar. El espacio presenta esta experiencia gastronómica pensada para las mañanas de sábados, domingos y festivos, con servicio de 11:00 a 13:00 horas y disponibilidad desde el 28 de marzo hasta final de año.

La iniciativa busca ofrecer una forma distinta de disfrutar del brunch en la capital, con el skyline madrileño como fondo y una oferta que combina cocina internacional, producto clásico y una puesta en escena orientada a compartir. Ginkgo plantea esta propuesta como un plan para quienes quieren alargar la mañana sin prisas y con una selección amplia de platos y bebidas.

La base de la experiencia son las tablas de brunch para compartir, pensadas para un mínimo de dos personas y con un precio de 30€ por persona. El recorrido comienza con paleta de jamón ibérico cortado muy fino, pan de masa madre con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra, mortadela de Bologna o salmón ahumado. A esa selección se suman opciones más ligeras como aguacate aliñado, bol de fruta de temporada o yogur natural con topping de frutos rojos.

La propuesta incluye también croissant de mantequilla, mermeladas variadas y mantequilla fresca. A ello se añade la tostada de pan brioche con huevos al gusto, que pueden servirse poché, revueltos o fritos, siempre acompañada de café de especialidad y zumo de naranja natural. El formato está pensado para que cada mesa pueda construir su propio recorrido dentro de una misma experiencia.

La carta amplía ese planteamiento con platos que mezclan referencias clásicas y guiños internacionales. Entre ellos figuran los huevos Benedict, disponibles con jamón york, beicon o salmón ahumado, servidos sobre brioche de mantequilla y rúcula aliñada. También aparece L’Omelette de huevos ecológicos con verduras de temporada, una opción que refuerza la parte más tradicional de la oferta.

Entre los platos “entre panes” se incluyen 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. La parte dulce llega con el gofre caliente con helado de vainilla, caramelo salado y avellanas tostadas, además de la French toast con nata montada, chocolate y frutos rojos.

La selección líquida ocupa un papel central en la propuesta. Ginkgo incorpora smoothies frutales, detox o proteicos, con combinaciones como mango, maracuyá o açaí con leche de almendras. También ofrece cócteles como la Mimosa y el Bellini, elaborados con champagne, para acompañar el brunch con una parte más festiva.

El restaurante presenta esta experiencia como una forma de unir gastronomía y vistas panorámicas en un espacio de 360º sobre Madrid. La luz de la mañana, el ambiente cuidado y la ubicación del rooftop forman parte del planteamiento de una oferta que quiere convertir el brunch en un plan completo para compartir con amigos o para disfrutar de una mañana distinta.

Con esta incorporación, Ginkgo Restaurante & Sky Bar refuerza su posición como uno de los espacios gastronómicos más versátiles de la capital. El local, conocido por su cocina internacional, su coctelería de autor y su programación de entretenimiento, suma ahora una propuesta de mañana que amplía su actividad habitual.

El espacio recuerda además que ha sido señalado por Time Out como una de las azoteas más bonitas del mundo. En esa línea, “El Arte del Brunch” se presenta como una nueva manera de vivir Madrid desde las alturas, con una oferta que combina producto, servicio y vistas en un mismo plan.