vinetur

Seis planes gastronómicos para el Día de la Madre en Madrid

Brunch, terrazas y cocina de producto para regalar una comida distinta

jueves 23 de abril de 2026



Regalar flores sigue siendo una opción habitual, pero cada vez más personas prefieren convertir el Día de la Madre en un plan para compartir mesa, tiempo y una comida pensada para la ocasión. La propuesta llega desde Madrid con una selección de restaurantes que combinan brunch, cocina japonesa, terrazas, barras de producto y cartas con guiños castizos o americanos. La idea es sencilla: cambiar el ramo por una experiencia gastronómica que se recuerde más allá de la fecha.

En Bruto, en Malasaña, la celebración puede empezar sin prisas y con café de especialidad. El local propone un flat white, un cold brew o un coconut matcha, además de bollería salida de su obrador artesano, con croissants, cinnamon rolls y matcha rolls. Si el plan se alarga, la carta de brunch suma una tosta de aguacate con pecorino y cebolla encurtida, una focaccia de mortadela trufada con burrata o un American Waffle con Nutella y helado. La bebida también forma parte de la experiencia con su Kombucha Brutt artesana, elaborada en el propio local.

Zuma Madrid ofrece otra forma de celebrar el día con un brunch de inspiración japonesa. Está disponible sábados y domingos de 13:00 a 15:30 y se sirve en tres menús distintos. Entre los platos figuran croquetas de bacalao negro con mayonesa de yuzu, una selección del chef de nigiri, sashimi y maki, y carnes y pescados cocinados a la robata. El final llega con una selección de postres de la casa y cócteles como Bloody Mary o Aperol Spritz. Para quien prefiera otro ambiente, el restaurante también plantea la cena con música de DJ y cócteles.

Magadán, con más de un siglo de historia y una terraza frente al parque, plantea un plan más pausado. La casa lo define como una invitación a alargar el vermut y la sobremesa. En la mesa aparecen pinchos de tortilla, pepito de ternera, croquetas melosas de jamón ibérico, ensalada de burrata y torreznos para compartir. El entorno suma el Templo de Debod de fondo y una terraza que acompaña el ritmo de una comida sin prisas.

Hard Rock Hotel Madrid incorpora una carta renovada con nuevos platos y un guiño castizo, junto a sus clásicos americanos. Además, el 1 de mayo abre su terraza Roxy Garden, un espacio en pleno centro de Madrid con piscina, cócteles refrescantes y una propuesta pensada para picar sin prisa bajo el sol. La idea del hotel es ofrecer un plan

distinto, con tiempo, calma y un punto de comodidad urbana.

La Barra de Ultramarines del Coso, en la Plaza del Carmen, se presenta como una apuesta reciente del Grupo Lamucca centrada en el producto y en los sabores de siempre. La carta incluye gildas, croquetas de jamón, ensaladilla rusa, jamón de bellota y berberechos. Para quienes quieran ir un paso más allá, aparecen callos a la madrileña y albóndigas al jerez. Todo ello se acompaña con vinos y un ambiente cálido y contemporáneo.

Ultramarines del Coso, en Trafalgar, completa la selección con una propuesta que mezcla producto clásico y toques actuales. El recorrido puede empezar con anchoas sobre brioche ahumado, seguir con nigiris de atún rojo de Balfegó y continuar con arroz de pato y foie con aroma de romero o chuletón de vaca madurada 35 días. El local cuenta con terraza y una bodega que recorre España con criterio, según la propia casa.

Lamucca de Fuencarral cierra la lista con uno de los espacios más conocidos de la zona. Sus techos altos, la barra de mármol y el ambiente del local sirven de marco para una comida que busca quedar bien con cualquier madre. La carta incluye burrata fresca de Puglia con tomate cherry y pesto, solomillo de novilla eco a la parrilla, risotto de rabo de toro con crema de trufa y langostinos salteados con aguacate y mango. También dispone de terraza para aprovechar el sol de mayo.

La selección reúne formatos distintos, pero con una misma idea: convertir el Día de la Madre en una comida fuera de casa con una oferta amplia y pensada para distintos gustos. Desde el desayuno tardío hasta la cena con música, Madrid suma opciones para quienes prefieren regalar una mesa antes que un objeto.