vinetur

Zuma propone brunch en Madrid y cenas al atardecer en Ibiza

La marca japonesa lanza dos planes para el Día de la Madre en sus espacios de Madrid e Ibiza

jueves 30 de abril de 2026



Zuma ha presentado dos propuestas para celebrar el Día de la Madre en Madrid e Ibiza, con una oferta que pone el foco en el producto, la mesa compartida y una experiencia pensada para alargar el encuentro más allá de la comida. La firma plantea un brunch en su restaurante de Madrid y cenas al atardecer en su espacio de Ibiza, dos formatos distintos unidos por una misma idea: convertir la celebración en un plan completo.

En Zuma Madrid, el fin de semana se transforma con un nuevo brunch que recorre varios pases y combina sushi, carnes y pescados a la robata y un cierre dulce con Zuma Deluxe. La propuesta está pensada para compartir y para dejar que la mesa marque el ritmo de la comida, con un formato que invita a prolongar el mediodía sin prisas.

La experiencia en Madrid se completa con una selección de cócteles, vinos y champanes que acompañan cada pase. La casa presenta este brunch como una forma de reunir en una misma mesa distintas elaboraciones de su cocina japonesa moderna, con la robata y el sushi como ejes de la oferta gastronómica.

En Ibiza, Zuma inaugura la temporada frente al Mediterráneo con su terraza abierta al atardecer. El espacio gana actividad conforme cae el sol, con el bar como punto de encuentro, cócteles de autor y una selección musical a cargo del DJ que acompaña el ritmo de la noche.

Las cenas en Ibiza se desarrollan entre la luz del atardecer y una cocina japonesa basada en producto de primera. La propuesta busca aprovechar el ambiente de la isla y el momento de la tarde para ofrecer una experiencia que combina gastronomía, bebida y música en un mismo servicio.

La marca presenta ambas opciones como dos maneras de celebrar el Día de la Madre, con un hilo común centrado en la mesa compartida y en una forma de entender la gastronomía como experiencia. En Madrid, el plan se orienta al mediodía y al formato de brunch; en Ibiza, al atardecer y a las cenas junto al mar.

Zuma fue cofundada por Rainer Becker y Arjun Waney en 2002. El primer restaurante de la marca abrió en Londres y sigue siendo su sede principal. Desde entonces, Zuma ha abierto locales en ciudades como Hong Kong, Dubái, Estambul, Miami, Bangkok, Abu Dabi, Nueva York, Roma, Las Vegas, Boston, Madrid, Maldivas, Doha y Cannes.

Además de sus restaurantes permanentes, la firma cuenta con espacios temporales y de temporada en destinos como la península de Datça, Bodrum, Phuket, Kitzbühel, Ibiza, Mykonos, Múnich, Porto Cervo y Capri. Su concepto culinario se basa en una cocina principal, un mostrador de sushi y una parrilla robata, con una oferta de cocina

japonesa moderna y sofisticada.

La compañía señala también que ha recibido atención internacional de medios y que Zuma Dubai obtuvo en 2020 el puesto número 23 en la lista de las 50 mejores barras del mundo. El chef Rainer Becker ha sido reconocido dentro del sector con premios que incluyen menciones a mejor chef del año de Harper's Bazaar y Moet.