

QUÈ FEM

Cada divendres gratis amb La Vanguardia Del 8/6 al 14/6 del 2012

REPORTATGE
Arran d'aigua amb caiaç. Consells pràctics i moltes rutes per a principiants i avançats en aquest esport P06

CINEMA
Minyones espanyoles a la París dels 60 P10
TEATRE
El periple del cor de Macià, a la Beckett P12

MÚSICA
Concert solidari contra la sida P16
ESCAPADES
Mallorca, escenari de l'anunci de l'estiu P28



COMARQUES DE TARRAGONA
Des de l'est de la península Ibèrica, la comarca de Tarragona és una de les zones més antigues i més riques de l'estat espanyol. És una zona amb una gran diversitat de paisatges, història i cultura. A més, és una zona amb una gran riquesa patrimonial i turística. Aquesta comarca és una de les més interessants de Catalunya i de l'estat espanyol.

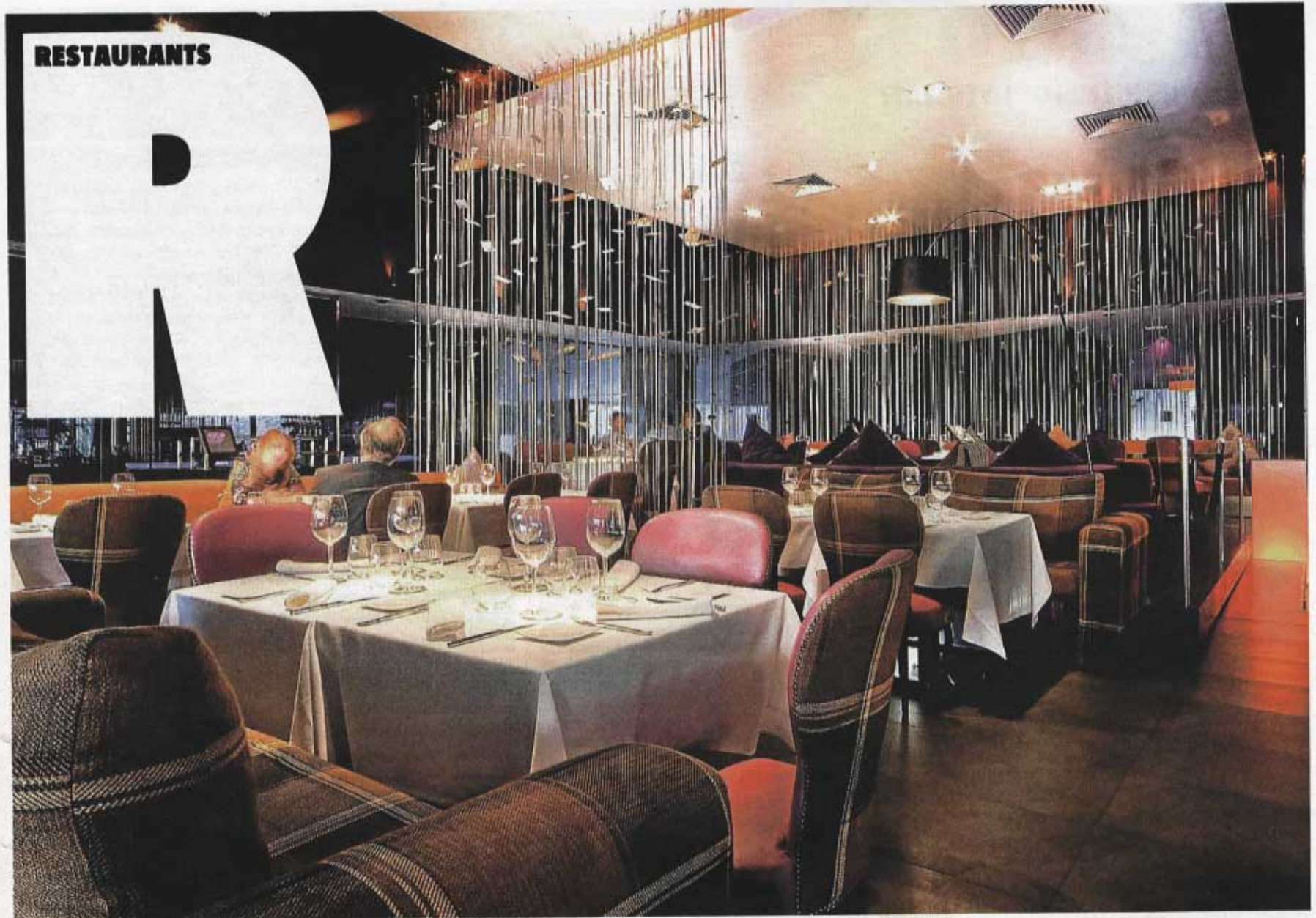
ESPECIAL COMARQUES DE TARRAGONA



BENVINGUTS A SHAMBHALA



ESPECIAL DESCOMPTES SUBSCRIPTORS LA VANGUARDIA
No t'ho perdis!



★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★★ POSA'LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

NUBA NITS ESPURNEJANTS

Inaugurat el 2012 pel grup Costa Este, el restaurant i lounge club Nuba ha aconseguit convertir-se en la seu de les vetllades més glamuroses de Barcelona. I tot gràcies a una cuina genuïna, una espurnejant oferta de còctels i un interiorisme d'aquells que traslladen el visitant a una altra realitat o, si més no, a una capital amant dels espais amplis, sofisticats i diàfans, com Nova York, Xangai o Berlín.

Als fogons, l'equip encapçalat per Billy Baroja ofereix una cuina internacional que treballa cada plat partint dels productes de temporada més frescos i amb una cura precisa i imaginativa en la presentació. Entre les suculent

propostes trobem primers com l'amanida de llamàntol, alvocat i mango, el caneló de faisà i tòfona i el salmó fumat amb miniblínis; segons com els raviolis de gamba,

el risotto de formatge manxec, el medalló de rap amb samfaina i el combinat de ventresca, anxoves i tomàquets bio; i delicioses postres com el gormand Sacher, amb fruits vermells com a corona reial. Aquest pastís d'origen austriac (la llegenda explica que es va crear el 1832 quan el príncep austriac Klemens Wenzel de Metternich va demanar que elaboressin com a postres alguna cosa que provoqués sorpresa

entre els seus convidats), acostuma a ser present en moltes cartes, però pocs pastissers el saben elaborar amb tanta delicadesa com els del Nuba.

RESTAURANT CLUB

Si bé la gastronomia és un dels principals atractius del Nuba, a mesura que avança la nit el restaurant es converteix en un cocktail bar per estar-hi en bona companyia. Ressalta l'ambient

intergeneracional. Passada la mitjanit tant podem trobar en aquest establiment colles d'amics de menys de trenta anys com parelles que ronden la cinquantena. L'estil elegant del local, que ara acaba d'obrir la seva terrassa per permetre'ns gaudir encara més de les nits d'estiu a la ciutat, les seves dimensions (1.200 metres quadrats) i la decoració càlida que ha sabut crear-hi la dissenyadora Estrella Saliotti captiven els barcelonins que volen gaudir d'un club que recentment ha estat reconegut internacionalment per The World's Finest Clubs (www.finestclubs.com), la xarxa de referència que agrupa els clubs més exclusius, innovadors i elegants del món. ANNA TOMÀS



NUBA ★★★★★

Doctor Fleming, 12-14. BCN (Sarrià).
 ☎ Maria Cristina (L3). ☎ 900 10 68 22.
 € 30-40 euros. ☉ Cada dia, de 10 a 3h.
 ♿ Adaptat. Web: www.nubabcn.com.