

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES

10-mayo-2013



La noche de ayer se inauguró oficialmente la nueva temporada de verano de Nuba con dos novedades: la terraza se ha renovado dotándola de un aspecto más ajardinado, incluyendo una zona *chill out* muy tranquila diseñada por la interiorista Estrella Salietti, un espacio ideal para tomar relajadamente una copa, y también se dieron a conocer las novedades en la carta de cara a la nueva temporada. La cocina de Nuba está

capitaneada por el chef Billy Baroja, que divide su tiempo entre este local y su gemelo en Ibiza. Baroja ofrece una cocina internacional y trabaja cada uno de sus platos a partir de exquisitos ingredientes de temporada y prestando una atención especial a su presentación. Entre esos ingredientes destacan los pescados, traídos diariamente a Nuba de la lonja. Entre sus succulentas propuestas estrella encontramos: una ensalada de bogavante, aguacate y mango, como entrante; el canelón de faisán y trufa, entre los segundos platos, y la golosa tarta sacher, dentro de los postres.

Si bien la gastronomía es uno de los atractivos de Nuba, a medida que avanza la noche, el restaurante se convierte en un cocktail bar donde disfrutar en buena compañía, de hecho, Nuba –inaugurado en 2009 por el Grupo Costa Este– es uno de los lugares preferidos en la Ciudad Condal para disfrutar de las veladas más *glamourosas*.

<http://www.revistavinosyrestaurantes.com/nuba-barcelona-se-renueva/>