

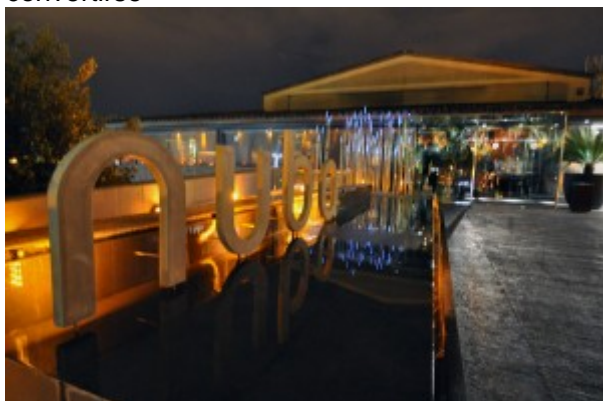


De copas en Nuba Barcelona

Lourdes López | mayo 28, 2013

El local de la calle Doctor Fleming refina su cocina y apuesta por las noches de verano con una reforma en su espectacular terraza

A muchos quizás os suene el local del que os hablaré hoy. Solo diré que está ubicado en una zona más que privilegiada de **Barcelona** –junto al exclusivo gimnasio Dir Diagonal y los cines Cinesa Diagonal- en la calle Doctor Fleming, un pequeño imán de restaurantes y cafeterías *cool* en los que despachar las noches de verano en la zona alta de Barcelona. **Nuba** es un *pub* con alma de restaurante, un club de copas que aspira a convertirse



algún día en enclave gastronómico, un local con *allure* a discoteca *trendy* que anhela algo más. Y va por la buena vía, aunque aún le queden algunas paradas pertinentes e importantes en el camino. El local –para los que no lo conozcáis- ha sido reconocido internacionalmente por parte de **World's Finest Clubs**, la red de referencia que agrupa los clubes más exclusivos, innovadores y elegantes del mundo. Y el premio no extraña nada porque el lugar –bonito donde los haya y con una gran **terraza**- no tiene desperdicio: Una entrada pronunciada, acristalada y exuberante y un interior copioso en luces y detalles, bien distribuido, y con el toque distinguido de la cuidada mano de la interiorista **Estrella Salietti**, la misma que ha vestido los interiores de otros locales del grupo.



Pues lo que decíamos, **Nuba** codicia ser una **coctelería** de diseño y un punto gastronómico interesante a la vez. No es poco. Y aunque de lo primero va sobrado en lo segundo aún le queda por mejorar. Estuvimos recientemente en su terraza, que han renovado de cara a la temporada estival con un aire más fresco, disfrutando de una cena. Han hecho muy bien los deberes, ya que el espacio sigue siendo acogedor a la par que estiloso. En el apartado gastronómico, por lo que pude comprobar –conocía el local de visitas anteriores- la cocina ha dado un pequeño salto cualitativo, se ha refinado en algunos platos y ha apostado por seleccionar más el producto fresco que sirve. Sin embargo, aún le falta la excelencia en el servicio que puede pedirse a un buen restaurante.



El chef, Billy Baroja, que también asiste el [Nuba Ibiza](#), asegura que pone énfasis en el pescado, traído cada tarde al restaurante desde la Lonja de Barcelona, lástima que no pudimos probar ninguno de estos platos. Las elaboraciones que sí degustamos fueron bastante básicas aunque bien resueltas: el tartar de atún con sésamo en cono con base de guacamole, las láminas de alcachofa con parmesano –correctos-, brochetas de frutos rojos, *foie*, jamón y tomate seco –bien-, croquetas de jamón ibérico y *nems* de verduras con soja y salsa agri dulce – los mejores, obligados- y, como segundos, el canelón de faisán, foie y trufa –algo flojo en sabor pero bueno- y un solomillo en salsa –solo correcto-.



El resultado es una cocina resuelta sin demasiadas complicaciones aunque sin llegar al nivel de otros restaurantes del grupo como, por ejemplo, **Cachitos** del que os hablé en [este post](#). La oferta me pareció encajada para una cena informal de picoteo con los amigos, -simplemente el encanto del local ya vale el precio que se paga- previa a una buena noche de copas.





Porque si bien la gastronomía quiere ser uno de los atractivos de Nuba, a medida que avanza la noche, el restaurante se convierte en un cocktail bar y este sí que es su fuerte. No hay que huir de las señas de identidad que nos hacen distintos y en el caso de este local por decoración y ambiente es lógico que sea uno de los favoritos de la noche barcelonesa: Espíritu joven, gente guapa y atmósfera estilosa donde acertar con algún combinado seguro. Volveremos.

<http://blogs.lavanguardia.com/por-amor-al-ocio/de-copas-en-nuba-barcelona-74948>