

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



NuBel: equilibrio, sabor y técnica bajo la cúpula del Reina Sofía

Hay lugares donde la experiencia culinaria trasciende la mera degustación. Espacios en los que el ambiente y el paladar se funden en una propuesta sensorial integral. **NuBel**, el restaurante ubicado en el Edificio Nouvel del Museo Reina Sofía, es precisamente uno de esos enclaves singulares donde la alta gastronomía **no solo se sirve en el plato, sino que se respira en el aire y se escucha en cada compás musical del ambiente.**

El comedor es más que un espacio para sentarse a comer. Es, en sí mismo, una instalación viva. Un salón diáfano, modernista, que renuncia a la rigidez de lo clásico y abraza sin reservas la creatividad visual. El **diseño —firmado por el prestigioso estudio More-co—** apuesta por un juego de formas orgánicas, colores vibrantes y mobiliario versátil, que transforma el restaurante en un escenario cambiante: brunch a media mañana, sobremesa relajada, **tardeo con cócteles, y conciertos en directo al caer la noche.** La amplitud y la calidez de su iluminación crean un clima propi

...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |