

EL ARTE CONTEMPORÁNEO A TRAVÉS DEL COCKTAIL

En NuBel adoptamos un enfoque moderno en la búsqueda de nuevos sabores a través de la comprensión del arte contemporáneo, creando cócteles innovadores y experiencias nuevas y memorables.

Luis Inchaurreaga y su equipo de bartenders investigan las singularidades y los acontecimientos que definen a las vanguardias artísticas para extraer sus cualidades y plasmarlas en esta carta de cocteles.

“Vanguardia” designa a los artistas experimentales e innovadores que comenzaron a proliferar a principios del siglo XX. Algo tuvieron en común estos movimientos artísticos: constante experimentación, fugacidad, rápida capacidad de surgimiento, evolución y extinción.

Volúmen 1: Fovismo

(Francia, 1904-1908)

El fovismo o fauvismo fue un movimiento pictórico vanguardista que tuvo su origen alrededor de 1904 en París, Francia. Se caracterizó por el uso del color de manera brutal y atrevida para provocar y expresar sentimientos así como para romper con la concepción del color asociado a la realidad del objeto.

Los artistas trabajaron con la teoría del color estableciendo unos colores primarios (rojo, amarillo y azul) secundarios (verde, naranja y violeta) y complementarios (un color es complementario de su opuesto en el círculo cromático).

USO DEL COLOR DE MANERA INDEPENDIENTE DEL OBJETO

Para los fovistas el color no coincidía con la realidad por eso utilizaban tonos exaltados e irreales. Un Cosmopolitan que no es de color arándanos, un Mojito sin verde... Utilizando técnica y conocimiento estos cocktails se presentan fuera de su color habitual para sorprenderte con un sabor limpio y definido. Nada es lo que parece.

WHITE COSMOPOLITAN

Nuestra versión cristalina del clásico cocktail de “Sex in the City” con un toque floral y recuerdos de uva fresca.

Seco - ácido - floral / Cualquier momento del día / ABV: 17,6%

Vodka Citron ultrapremium al limón - flor de sauco y Cointreau - zumo de uva blanca - lima.

12,00€

PIÑA COLADA CLARIFICADA

La técnica de “Milk Wash” o Lavado por leche se lleva utilizando desde comienzos del siglo XVIII. En una época carente de refrigeración y plagada de licores fuertes, esta sencilla técnica solucionaba ambos problemas.

Seco - tropical / Tarde - noche / ABV: 12,27%

Mezcla NuBel de roncs - coca - piña fresca - lima-falernum.

12,00€

MOJITO

Todo el sabor y frescura de este clásico cubano (mas algún ingrediente extra) pero con un color que te sorprenderá... O deberíamos decir sin color.

Dulce - ácido - herbáceo / Brunch - tarde - noche / ABV: 11,75%

Mezcla NuBel de roncs - cordial de lima y hierbabuena- hard seltzer Sklãiff de cítricos y romero.

Opción sin alcohol con Seedlip Groove 42.

12,00€

ESPRESSO MARTINI

Dick Bradsell invento este cocktail en 1983 y nosotros lo reinterpretamos. Extraemos fuera del cocktail el sabor e intensidad del café para aplicarla al hielo.

Amargo - dulce - sedoso / Tarde - postre / ABV: 10,90%

Vodka Ciroc ultrapremium, Ron Zacapa 23- espresso asustado - azúcar de vainilla y orgeat - frambuesa.

12,00€

USO DEL COLOR PARA DESPERTAR SENTIMIENTOS Y EMOCIONES

Al igual que los pintores fovistas expresaban emociones a través del color, hemos estudiado el código secreto del color de los alimentos diseñando cuidadosamente los colores de los siguientes cocteles con un único objetivo: la felicidad.

CARROT MEZCAL RITA

Para la felicidad piensa en naranja. Este color asociado a días soleados, energía y entusiasmo esta presente en forma de zanahoria natural en esta original y ahumada margarita.

Ahumado - dulce - cítrico / Aperitivo - brunch - cena / ABV: 16,77%

Mezcal Union - Raicilla La Venenosa Costa de Jalisco - Alcaravea - moscatel de naranja - zanahoria acidificada - azúcar de Lapsang Souchong, ahumado con madera de naranjo.

12,00€

PIRULETA MÁGICA

El color púrpura se asocia al misterio, espiritualidad y a la magia. Queremos que que sientas el arte en tus manos cambiando tú mismo el cocktail de color y dejándote llevar por la magia y los recuerdos a piruleta mezclados con fruta tropical.

Dulce - ácido - frutos secos / Tardeo - fiesta / ABV: 14,71%

Ginebra Tanqueray N° Ten - licor de almendra - lima - maracuyá - granadina - infusión de mariposa azul.

12,00€

GREEN BIRD

El color verde se asocia a lo natural y al bienestar, y es justo como deseamos que te sientas cuando pruebes este cocktail con toques herbáceos, afrutados y cítricos.

Afrutado - herbáceo / Cualquier momento del día / ABV: 16,37%

Mezcla NuBel de roncs - Chartreuse verde - piña y lemongrass - lima -azúcar - tónica Schweppes Matcha.

12,00€

PALOMA CHINGONA

El rosa es el color del amor y vas a amar nuestra paloma, intensa, refrescante, picante y ahumada. Recuerda más a un amor salvaje que juvenil. Os hemos avisado.

Picante - ahumado - cítrica / Cualquier momento del día / ABV: 14,6%

Tequila Don Julio blanco infundado con Chile - licor Humo - zumo de naranja sanguina acidificado- soda de pomelo, limo con sal de hibisco.

12,00€

TEORÍA DEL COLOR

Los pintores fauvistas se caracterizaban por utilizar colores puros, sin mezclar, tal y como salen del tubo. Empleando solo productos naturales buscamos reflejar en estos cócteles, la misma visión de pureza de color que los pintores de principios de siglo XX.

VITAMINA B2

Este cocktail repleto de sabores cítricos y afrutados transmite sensación de energía y nos alegra debido a su color amarillo. La espuma de merengue aporta un contraste que no te dejará indiferente.

Cítrico - terroso - afrutado / Cualquier momento del día / ABV: 20,32%

Armagnac Blanch infundado con cúrcuma- Ginebra Malfy Arancia, óleo saccharum de naranja - limón y mandarina - bitter de naranja - espuma de merengue y vitamin B2.

12,00€

NUBEL

El rojo nos aporta energía y está asociado a la pasión. Una mezcla de remolacha y naranja sanguínea natural para aportar la cantidad correcta en este increíble cocktail que toma el nombre de nuestro restaurante.

Afrutado - herbáceo / Cualquier momento del día / ABV: 23,23%

Ginebra Le Tribute - Aperitivo Bonanto - cordial de remolacha y naranja sanguínea - calamansi - espuma de camomila.

12,00€

BLUE MONDAY

La espirulina azul es un alga que obtiene su color debido a la presencia en su composición de dos pigmentos: la ficocianina y la clorofila. Este super ingrediente se encarga de dar la primera capa de sabor (y color) a esta cocktail tipo sour.

Herbáceo - cremoso - afrutado / Aperitivo - cualquier momento del día / ABV: 10,08%

Chivas Mizunara - Amontillado - umeshu - limón - azúcar de genmaicha - espirulina azul - clara de huevo.

12,00€

CIRCUS

El espíritu del circo invade este cocktail que recuerda a palomitas, risas y sobre todo alegría en forma de color para una mezcla de sabores donde la diversión está asegurada.

Afrutado - herbáceo / Cualquier momento del día / ABV: 20,47%

Bulleit Bourbon infundado con nuez pecana - Cointreau - licor de elite - zumo de limón - azúcar de palomitas y caramelo salado.

12,00€

CLÁSICOS DE LOS CLÁSICOS

Los que te encantan, los que no cambian, tus favoritos de siempre. Agrupamos en esta sección nuestros clásico de NuBel, sin complicaciones, como siempre, como tiene que ser.

STRAWBERRY SPRITZ

El spritz, mezcla de vino blanco y agua con gas remonta sus orígenes al imperio Austro-Húngaro a comienzos del siglo XIX. Preparamos el nuestro macerando con paciencia fresas en Aperol e incorporando a la mezcla finas burbujas de Cava.

El aperitivo perfecto.

Afrutado - fresco - burbujeante / Aperitivo - brunch / ABV: 7%

Aperol - fresas - burbujas.

9,00€

BARREL AGED ARMAGNAC NEGRONI

El Conde Camilo Negroni creó en los años 20 el clásico Negroni, y nosotros, mas de un siglo después lo re versionamos. Para ello reemplazamos la ginebra por el destilado mas antiguo de Francia y por uno de los vinos mas emblemáticos de nuestro país. 20 días dentro de nuestra barrica de roble hacen el resto del trabajo.

Intenso amargo - dulce / Aperitivo - brunch - tardeo / ABV: 18%

Armagnac 6 años - Amontillado, mezcla de vermouths de la casa, Campari.

11,00€

MOJITO IMPERIAL DE MORA

El mojito aparece publicado por primera vez bajo el nombre “Mojo de Ron” en 1919 en el “Libro del cocktail” de Juan Lasa. La base de nuestro mojito es una mezcla secreta de la casa de roncs de Barbados, Trinidad, Jamaica, Guatemala y Martinica.

Afrutado - dulce / Cualquier momento del día / ABV: 14,61%

Mezcla de roncs, zumo de lima, azúcar, hierbabuena, puré fresco de moras, cava.

12,00€

PORN STAR MARTINI

Si te sientes divertido y sexy este es tu cocktail. La acidez de la maracuyá combina de maravilla con el sabor de la vainilla. El alcohol aporta de cava refresco y aporta acidez en esta combinación afrutada y cítrica.

Afrutado - cítrico - refrescante / Aperitivo - postre / ABV: 17,5% + 5,17% ABV (shot de Cava)

Vodka Ciroc infundado con vainilla-puré de maracuyá-licor de fruta Tde la pasión, azúcar de vainilla.

12,00€