

NuBel

Restaurante Reina Sofía, 43, Calle de Argumosa,
Lavapiés, Embajadores, Centro, Madrid, Comunidad
de Madrid, 28012, España

Teléfono :

Web :

Resumen

Publicado en : Ago 11, 2025



NuBel: donde la gastronomía se encuentra con el arte

Hay restaurantes que van más allá de servir comida. Lugares en los que todo lo que ocurre alrededor de la mesa importa tanto como lo que se sirve en ella. NuBel, ubicado en el Edificio Nouvel del Museo Reina Sofía, es uno de esos espacios en Madrid donde gastronomía, arte y música se entrelazan para ofrecer algo distinto. El interior, diseñado con líneas curvas, mobiliario flexible y una estética moderna, transmite dinamismo sin perder la sensación de calma. Cada detalle está pensado para que la experiencia sea agradable: desde la amplitud del salón principal hasta la terraza del Patio Nouvel, con vistas a la escultura *Brushstroke* de Roy Lichtenstein. Un entorno que convierte cualquier comida o sobremesa en parte de la visita cultural al museo.

Una cocina que se inspira en el color

La carta de NuBel defiende una cocina urbana y actual que actualiza la tradición con técnicas y sabores contemporáneos. Platos pensados para compartir marcan el inicio de la experiencia: la **tabla de dipear con guacamole, hummus y crudités frescas**, las **patatas baby bravas** con un punto picante muy equilibrado, o el **brioche de calamares con alioli de shiracha**, que reinterpreta un clásico madrileño en clave diferente. Otros bocados destacados son las **croquetas de cocina de León**, de textura cremosa y sabor profundo, o el **bao con torrezno de Soria y encurtidos**, que mezcla lo tradicional con un formato más cosmopolita. La propuesta se completa con creaciones más originales como los **donuts de chipirones encebollados glaseados**, que convierten un producto de toda la vida en un plato inesperado.

El brunch, un plan sin prisa

El brunch de NuBel se ha convertido en uno de los grandes atractivos del restaurante. Aquí no es un desayuno tardío que termina a mediodía, sino un plan que se alarga y se adapta al ritmo de quienes disfrutan empezando el día con calma. La propuesta combina bollería artesana, tostas, huevos preparados de distintas formas y platos más contundentes que hacen que cada mesa pueda organizar su propio recorrido. Todo ello acompañado de cafés de especialidad, zumos naturales y la posibilidad de maridar con cócteles. La cocina, además, permanece abierta durante todo el día, lo que convierte a NuBel en un lugar flexible: ideal para un café por la mañana, una comida completa, un picoteo por la tarde o una cena acompañada de música.

Música y cócteles como sello propio

En NuBel, la experiencia no termina en la comida. La música es parte de su identidad, con sesiones de DJ y una programación que crea ambientes distintos a lo largo del día. Se trata de un espacio pensado para disfrutar del tardeo madrileño sin perder comodidad ni conversación. La coctelería también ocupa un lugar importante. Junto a los clásicos, hay propuestas de autor que buscan sorprender con nuevos matices, siempre con una presentación cuidada.

Un restaurante que es también un espacio cultural

Comer en NuBel es una forma diferente de acercarse al Museo Reina Sofía. Cada plato, cada detalle del espacio y cada nota musical contribuyen a que la experiencia sea más amplia que la simple acción de sentarse a la mesa. Porque en NuBel el arte no solo se contempla: también se degusta y se vive.