vinetur

Nota Blu reúne a Roberto Ruiz y Fabián Cangas en una propuesta mexicana temporal

La carta especial permite combinar platos habituales con nuevas recetas y cócteles inspirados en México

miércoles 16 de septiembre de 2026



Nota Blu New Brasserie, en Madrid, incorpora desde este miércoles, 16 de septiembre, una colaboración temporal entre Roberto Ruiz y Fabián Cangas para celebrar la cocina mexicana con una serie de platos fuera de carta. La propuesta estará disponible hasta

el próximo 30 de septiembre y convivirá durante esas dos semanas con la oferta habitual del restaurante.

La iniciativa coincide con el Día de la Independencia de México y reúne por primera vez en las cocinas del local a Ruiz, a quien la organización presenta como una de las referencias de la cocina mexicana en España y el primer chef mexicano que obtuvo una estrella Michelin en Europa, y a Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group. El restaurante plantea este encuentro como un homenaje actual a los sabores y la identidad gastronómica de México.

La fórmula elegida no será la de un menú cerrado. Los clientes podrán pedir platos de la carta habitual de Nota Blu y sumar, de manera libre, las elaboraciones creadas para esta colaboración. El establecimiento explica que el formato busca que cada mesa componga su propio recorrido y combine la propuesta regular con los nuevos bocados.

La apertura del servicio incluirá un aperitivo llamado Barracuda MX, servido junto al hummus de bienvenida. Consiste en una salsa ligera de jalapeño tatemado con salsa macha y totopos, acompañada de guacamole con granada.

A partir de ahí, la carta especial se divide en varios bloques. Dos platos propios de Nota Blu han sido reinterpretados por Roberto Ruiz. El primero es un crudo de hamachi con jalapeño, cebolla blanca frita en pluma, mandarina, lima, limón, hojas de cilantro, sal y pimienta, con un precio de 12 euros. El segundo es una tostada de atún rojo con mayonesa de miso, salsa macha, cebolleta verde y limón, también a 12 euros por dos unidades.

Ruiz firma además dos preparaciones propias dentro de las cocinas del restaurante madrileño. Una de ellas es la ostra yucateca con emulsión de recado negro y cebolleta encurtida con habanero, a 5 euros la unidad. La otra es un taco de arrachera con cebolla frita y emulsión de chile serrano y aguacate, a 11 euros la unidad.

El trabajo conjunto entre Ruiz y Cangas se concreta en otros dos platos creados por ambos chefs. Uno es el bogavante a la talla con adobo rojo de chile guajillo, a 25 euros la media pieza. El otro es un bao de wagyu con salsa de chiles toreados, a 16 euros por dos unidades. En el conjunto de la oferta salada, los precios oscilan entre los 5 y los 25

euros, con referencias pensadas tanto para una degustación breve como para construir una comida más amplia alrededor de la carta del restaurante.

El apartado dulce llegará con un flan de maíz con salsa de cajeta y humo, acompañado de una copa de Ruinart Rosé, por 25 euros. Con esa combinación, el restaurante cierra una propuesta que mezcla platos individuales, recetas compartidas por los dos cocineros y un postre concebido también en colaboración.

La barra de Nota Blu se sumará a la cita con una carta de cócteles firmada por Colo Linari. La selección revisa referencias asociadas a México como la Margarita, en versión clásica y picante, la Tommy’s Margarita, la Paloma Enchilada, el Carajillo Mexicano y La Venenosa Mule. Cada cóctel tendrá un precio de 16 euros.

Casanis Group vincula el perfil de Fabián Cangas a una cocina centrada en el producto, el fuego y una lectura actual de la gastronomía mediterránea e internacional. En el caso de Roberto Ruiz, la colaboración refuerza su relación con la cocina mexicana de alta gama en España. La unión de ambos nombres permite a Nota Blu incorporar durante dos semanas una oferta paralela a su carta de brasserie sin alterar su funcionamiento habitual.

El restaurante enmarca esta acción dentro de su programación de experiencias gastronómicas temporales y de su intención de conectar cocina y coctelería en fechas señaladas. Durante el periodo de la colaboración, la propuesta habitual de Nota Blu seguirá disponible junto a esta selección especial, de modo que el cliente podrá combinar platos del restaurante con las creaciones mexicanas según su elección.