vinetur

# Eva Longoria firma cuatro nuevos platos para la carta de Nota Blu Madrid

Las recetas creadas con Fabián Cangas incluyen taco, bao, orzo con bogavante y arroz con leche

martes 24 de noviembre de 2026


NOTA Bleu
Eva Longoria

Nota Blu New Brasserie Madrid incorpora este martes, 24 de noviembre, cuatro nuevos platos desarrollados por Eva Longoria junto a Fabián Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group. La propuesta se suma a las sugerencias del restaurante y reúne referencias de la cocina mexicana con elaboraciones de otros orígenes, según han informado el local y el grupo gastronómico.

La colaboración se concreta en tres platos salados y un postre. Tanto el restaurante como Casanis Group señalan que la actriz ha participado de forma directa en el diseño de las recetas con Cangas y que el punto de partida han sido sus propias preferencias a la mesa. El resultado, añaden, pasa por el taco, el jalapeño, el bogavante y un postre de cuchara.

La primera incorporación es un taco de entraña Black Angus. El plato sitúa la carne como eje de la propuesta y remite de forma directa a México, una referencia que atraviesa buena parte de la selección presentada en Madrid.

La segunda novedad es un bao de atún con mayonesa de jalapeños y cebolla encurtida. En este caso, la receta mezcla elementos asociados a la cocina asiática con otros más vinculados al repertorio mexicano. El restaurante explica que la mayonesa aporta cremosidad, mientras que la cebolla encurtida introduce un punto ácido y el jalapeño añade picante.

La tercera elaboración es un orzo preparado al estilo risotto con bogavante y morillas. La receta combina pasta, marisco y setas en una preparación cremosa. Casanis Group sitúa este plato como la opción que más se aleja del arranque mexicano de la propuesta y la que más claramente une productos de mar y tierra.

La parte dulce queda en manos de un arroz con leche. El restaurante lo presenta como un vínculo entre tradiciones gastronómicas de México y España. Frente a los contrastes de los platos anteriores, esta incorporación vuelve a un postre reconocible en ambos países y se incorpora como cierre de la secuencia diseñada por Longoria y Cangas.

La colaboración también deja ver qué suele pedir la actriz cuando visita el local. Su plato preferido de la carta habitual es el sashimi de atún crujiente, según el restaurante. En la barra, su elección es el cóctel Margarita, que también se ofrece en

versión Spicy Margarita para quienes prefieren un perfil más picante.

Fabián Cangas ocupa la dirección ejecutiva de cocina en Casanis Group y ha trabajado con Longoria en esta incorporación a la oferta de Nota Blu Madrid. Con este movimiento, el restaurante añade a sus sugerencias una línea de platos vinculada a la actriz y a una combinación de sabores mexicanos, referencias asiáticas y productos como el bogavante, las morillas y el arroz con leche.