vinetur

Nota Blu Madrid incorpora cuatro platos diseñados con Eva Longoria para su carta

La selección mezcla cocina mexicana con otras referencias en tres propuestas saladas y un postre

jueves 26 de noviembre de 2026


NOTA Blue
Eva Longoria

Nota Blu New Brasserie Madrid incorporará a sus sugerencias cuatro platos creados junto a Eva Longoria y Fabián Cangas, chef ejecutivo de Casanis Group. La propuesta reúne tres elaboraciones saladas y un postre y traslada a la carta algunas de las preferencias gastronómicas de la actriz, con una base de inspiración mexicana y referencias a otras cocinas, según informan desde el grupo.

La colaboración se ha desarrollado entre Longoria y Cangas y se apoya en una idea concreta: llevar a la mesa sabores vinculados a México y combinarlos con productos y formatos presentes en otras tradiciones culinarias. Casanis Group señala que la actriz ha participado de forma activa en la definición de las recetas, que se sumarán a la oferta del restaurante como sugerencias.

El primero de los platos es un taco de entraña Black Angus. La propuesta sitúa la carne como eje del plato y remite de forma directa a la cocina mexicana, una de las referencias centrales de la selección. La incorporación del taco abre la serie de novedades con una receta breve en formato, pensada para servir como entrada dentro del recorrido planteado por el restaurante.

A esa elaboración se añade un bao de atún con mayonesa de jalapeños y cebolla encurtida. En este caso, la cocina mexicana se cruza con un formato de raíz asiática. El picante del jalapeño, la acidez de la cebolla encurtida y la textura suave del pan forman el equilibrio del plato, que la compañía presenta como una de las piezas con más mezcla de influencias dentro de la colaboración.

La tercera propuesta salada es un orzo al estilo risotto con bogavante y morillas. El orzo, una pasta de pequeño tamaño que suele cocinarse de forma parecida al arroz en este tipo de recetas, se combina aquí con marisco y setas. Casanis Group explica que esta preparación busca un perfil más cremoso y una combinación entre sabores de mar y matices terrosos.

El cierre dulce llega con un arroz con leche. El restaurante vincula este postre a un punto de encuentro entre México y España, dos cocinas en las que las elaboraciones de cuchara y los dulces de base láctea ocupan un lugar conocido. Tras los platos salados, la receta introduce un registro más reconocible para el comensal y conecta con una idea de sobremesa tradicional.

La selección vinculada a Longoria no se limita a estas cuatro incorporaciones. Nota Blu Madrid también identifica el sashimi de atún crujiente como el plato favorito de la actriz dentro de la carta habitual del local. De esta forma, la colaboración no solo añade nuevas recetas, sino que también orienta al cliente sobre algunas de sus elecciones personales dentro del restaurante.

En la parte líquida de la propuesta, la elección asociada a Longoria es el cóctel Margarita, disponible también en versión Spicy Margarita para quienes prefieran un punto picante. Ambas opciones mantienen la referencia mexicana que atraviesa toda la colaboración y acompañan una oferta en la que conviven el taco, el bao, el orzo y el arroz con leche.

La iniciativa sitúa a Fabián Cangas como el responsable culinario de una propuesta que combina producto, referencias culturales y lectura comercial de la carta. En restauración, este tipo de colaboraciones suele servir para renovar las sugerencias y conectar la identidad del local con perfiles conocidos por el público. En este caso, Nota Blu Madrid vincula su oferta a la imagen de Eva Longoria a través de platos concretos y elecciones personales ya presentes en su cocina y en su barra.