vinetur

Nota Blu New Brasserie presenta el menú Herencia como homenaje a la mujer en el Día Internacional de la Mujer

El chef Fabian Cangas crea una carta inspirada en las mujeres que marcaron su vida, disponible el 8 de marzo en Madrid

martes 3 de marzo de 2026



Nota Blu New Brasserie, ubicado en la calle Claudio Coello de Madrid, ha anunciado una propuesta gastronómica especial para el Día Internacional de la Mujer. El chef ejecutivo Fabian Cangas ha diseñado el menú Herencia, una carta que rinde homenaje a las mujeres que han influido en su trayectoria personal y profesional. Esta iniciativa estará disponible el próximo domingo 8 de marzo y busca reunir a los comensales en torno a platos que evocan recuerdos y emociones vinculados a la figura femenina en la vida del chef.

El menú Herencia nace de la experiencia personal de Cangas, quien reconoce la influencia de madres, abuelas y otras mujeres referentes en su pasión por la cocina. Cada plato de la carta está inspirado en momentos vividos junto a ellas, reflejando historias íntimas y el valor de la cocina como acto de cuidado y amor. "Esta carta nace desde un lugar muy personal. Cada plato es un homenaje a las mujeres que me enseñaron a amar la cocina, a su manera de cuidar y de convertir lo cotidiano en algo especial", explica el chef.

Entre las propuestas del menú se encuentran la lubina en croûte, que remite a los domingos familiares en Mendoza, Argentina, donde el tiempo parecía detenerse alrededor de la mesa. El pulpo al Josper está inspirado en la abuela de Cangas, quien tenía la habilidad de transformar lo simple en algo inolvidable. El entrecôte Black Angus a la parrilla evoca el carácter y el silencio de aquellas comidas donde se transmitían enseñanzas sin palabras.

El linguini con bogavante es un plato pensado para compartir, en recuerdo de las mujeres que siempre supieron reunir a la familia en torno a la mesa. La pizzetta de trufa y queso fontina representa los recuerdos de infancia junto a su hermana, mientras que el tartar de atún es un tributo a la elegancia silenciosa de quienes le enseñaron a cocinar. El lenguado miso meunière, por su parte, está dedicado a la sutileza y la fuerza de las mujeres, reflejando su carácter delicado y preciso.

La propuesta de Nota Blu New Brasserie busca reforzar el vínculo entre gastronomía y emoción, invitando a los clientes a compartir recetas que cuentan historias personales. El menú Herencia estará disponible únicamente el 8 de marzo, en una jornada que pretende ser un reconocimiento a la huella que las mujeres dejan en la vida y en la cocina de Fabian Cangas.