

GASTRONOMÍA

# Cocina de vanguardia con vistas al pasado: amigos, ¡Nobu ya está en Sevilla!

*¿Saborear un black cod miso junto a las ruinas de la antigua muralla romana hispalense? ¡Ja! En Nobu es posible.*

POR CRISTINA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ

30 de mayo de 2023



La primavera siempre supone para **Sevilla** época de nuevos aires. **Meses de jolgorio y diversión, de fiestas de toda índole.** Gente en la calle, ajeteo en las terrazas, paseos bajo el sol y novedades, muchas novedades. Y entre todas esas buenas nuevas, venimos a hablarte de la más celebrada: la ciudad **se ha vestido de aroma a azahar** para recibir, en el corazón mismo de su centro urbano, a **Nobu**, ese afamado oasis dedicado al lujo y al hedonismo que ha aterrizado pisando fuerte.

Lo comprobamos **de primera mano** visitando el conjunto de tres casonas señoriales de comienzos del siglo XX y de estilo regionalista que, desde el pasado 23 de abril, alberga este reconocido hotel-restaurante de tan **solo 25 habitaciones.** Y lo hace desde un enclave inigualable, en la Plaza de San Francisco, junto la mítica calle Sierpes y frente al ayuntamiento de Sevilla. Un espacio donde la vida de la ciudad bulle y en el que siempre suceden cosas.



Tras una intensa —y extensa— transformación para convertirlo en una sede más del icono del *hospitality* y de la gastronomía a nivel internacional que es, **la marca fundada por Nobu Matsuhisa, Robert de Niro y Meir Teper** nos recibe en Sevilla.

## EL LUJO DESENFADADO COMO INSPIRACIÓN

Atravesamos la inmensa puerta del 11-12 de la Plaza de San Francisco e, *ipso facto*, nos dejamos abrazar por el ambiente exclusivo que aquí se respira: **qué tendrá Nobu que nos hace sentir tan especiales**. Quizás sean las elegantes líneas elegidas en su diseño interior, que se aferran al lujo pero alejándose de la opulencia. O el elegante **bar inglés** situado, precisamente, a la entrada, donde se despliega también gran parte del comedor del restaurante. Junto a él nos espera **Hervé Courtot, chef corporativo de Nobu Hospitality y mano derecha del gran Nobu Matsuhisa** desde hace ya casi dos décadas.

Es su segunda vez por estas tierras sureñas, nos confiesa el francés: **vino a Sevilla cuando el hotel aún estaba en construcción** para dar indicaciones sobre cómo debía estructurarse la cocina. Ahora que las habitaciones han comenzado a ser vividas, y que el restaurante ya puede presumir de deleitar a un gran número de comensales cada día, ha regresado para marcar las pautas de trabajo entre su personal.



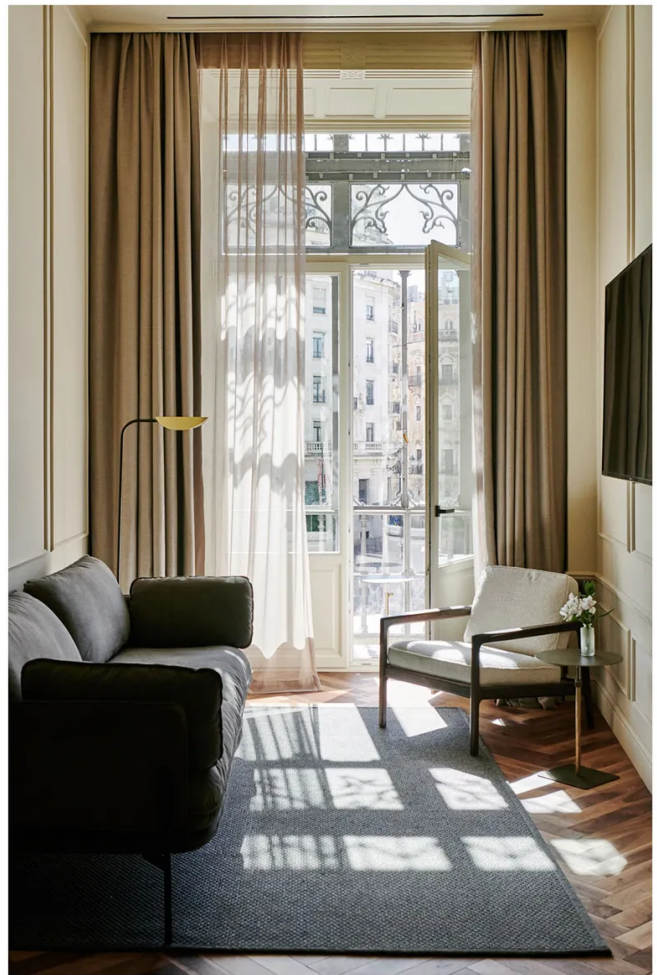


¿El truco para nunca defraudar a sus clientes más fieles? Nos responde sin pestañear: **“Partir de una receta *standard* y de productos también *standard*.”** Prácticamente el 99% de los ingredientes son los mismos en todos los Nobu”, confiesa. Es decir: siempre se surten de las mismas empresas y productores, así se aseguran de que la misma receta, ya sea en Sevilla o en **Los Ángeles**, sepa igual. De ahí esa confianza ciega por parte de los huéspedes y comensales que recorren el mundo apostando siempre por la marca. **“Hay gente que conoce Nobu más que nosotros mismos.** Tienen la tranquilidad de que van a encontrar lo que ya saben que les va a gustar vayan donde vayan”, nos dice. Y tiene razón.

## **DE QATAR A JAPÓN PASANDO POR PARÍS**

Deseamos catar esos platos que tan lejos han llevado a Nobu, pero antes curioseemos un poco más. Le preguntamos al chef por su pasado. **¿Cómo fueron sus inicios en el restaurante japonés más reconocido del mundo?** La historia se remonta 18 años atrás, cuando andaba desarrollándose profesionalmente por **Qatar** tras pasar por las cocinas de nombres como **Pierre Gagnaire o Alain Ducasse**. Su inspiración partía entonces de una cocina más francesa, pero un día decidió que quería probar suerte con el chef japonés, que buscaba en ese momento personal para abrir **Nobu en París**.





*Nobu Sevilla.* Nobu

Así que se fue hasta **Londres** para entrevistarse con él. Quería ponerse en sus manos, aprender de sus conocimientos y formar parte de una firma que estaba llegando muy alto. **No tenía ni idea de cocina japonesa. Absolutamente ninguna.** Pero su disposición, su inmenso interés y su conexión con Nobu hicieron el resto: quién le iba a decir al borgoñés, cuando se sentó por vez primera ante el renombrado chef, que acabaría convirtiéndose en parte esencial de este referente del mundo del *hospitality*.

Continuamos la charla mientras nos acercamos al luminoso patio interior que hace de centro neurálgico del hotel. **Nos acomodamos en uno de sus sillones: él con un café por delante; nosotros, con un vaso de agua con gas.** Seguimos repasando el pasado, el presente y el futuro en un enclave en el que, precisamente este detalle, cobra todo el sentido: a unos pasos, junto al comedor interior y la cocina, lucen los fascinantes restos arqueológicos de la antigua muralla romana hispalense descubierta durante las obras de rehabilitación.



*Kikori Old Fashioned.* Nobu

Una combinación, la de **diseño, vanguardia, y patrimonio histórico**, unidos bajo un mismo techo: el hallazgo de estos vestigios supuso la paralización temporal de las obras, pero desde la propiedad —en este caso, Millenium Hospitality Real Estate— se decidió mantenerlos a la vista para deleite de clientes y curiosos. No son pocos quienes, a diario, traspasan las puertas de Nobu para contemplar este tesoro con sus propios ojos.

## **RECETAS QUE NO FALLAN**

Y llegó el momento: vamos a saborear. A deleitar nuestro paladar con clásicos de su carta probando esas delicias que ya sabemos que siempre son un acierto. **“Cada vez que abrimos en algún sitio la primera misión es arrancar con los platos más conocidos, esos que todo el mundo tiene vinculados a Nobu”**, nos comenta Hervé.



Así que arrancamos el festín con referentes como el **surtido de sashimis** donde no falta el famoso *Yellowtail*, un pescado que se captura en las costas de Hawái y de Japón y que se sirve con una salsa de yuzu, miso, jalapeños y cilantro. También están **el Salmon Style o el Toro con caviar**, que maridamos con uno de los sakes más destacados de su carta, el Nobu Daingjo TK40. Elaborado de manera exclusiva para Nobu —como todos los de su carta—, procede de **la bodega Hokusetsu en la isla de Sado, en el Mar de Japón**.



*Hervé Courtot.* Nobu

El festival prosigue con clásicos como el **Raw Shrimp con Creamy Spicy**, esas maravillosas gambas en tempura del Golfo de México que resultan toda una explosión para los sentidos. También con su **ensalada de espinacas aliñadas con aceite de trufa, aceite de oliva y zumo de yuzu**, o con el fabuloso Black Cod Miso que tantos y tanto han tratado de imitar a lo largo y ancho del mundo. **El bacalao, que les llega desde el mar de Alaska, es macerado durante 72 horas en salsa de miso** y tiene una historia muy particular. “El chef que lo creó se dio cuenta de que siempre tenía restos de bacalao que no usaba: los filetes de la parte de la cola se tiraban”, nos cuenta Hervé. “Decidió entonces que lo iba a cocinar y a transformar en algo nuevo, así surgió esta receta. Ahora el bacalao negro con miso es famoso en prácticamente todos los Nobu.



## Ver fotos: pueblos costeros de Andalucía perfectos para una escapada veraniega

Por eso en Nobu defienden la creatividad de cada uno de los jefes de cocina que lideran sus fogones: **nunca se sabe cómo puede aparecer otra de esas recetas que se convertirá en un referente** de la marca. “Aproximadamente se les enseña **el 70% de las recetas con las que trabaja Nobu, el otro 30% es para el desarrollo del chef**”, nos dice Hervé. En cada restaurante deciden y tienen libertad para presentar recetas nuevas a sus comensales adaptándose también al producto de cada territorio, buscando la identidad local. “Una vez que abrimos cada restaurante, **exploramos los mercados locales**, sobre todo en destinos que tienen una gran influencia gastronómica como es España”, apunta.



En paralelo no faltan los cócteles de autor, una manera diferente de iniciar, acompañar o culminar una experiencia gastronómica que siempre deja el mejor sabor de boca. ¿En Sevilla? **Nos animamos con el Sur-Realismo, un cóctel a base de ginebra Hendrick’s, St. Germain Flor de Sauco y almíbar de shiso casero.** Sencillamente, espectacular.

Pero más allá de vivir Nobu en su restaurante, **desde la marca saben muy bien que en Sevilla el respirar el aire libre es parte de su día a día.** De ahí que le hayan dado también protagonismo a su espectacular azotea, un espacio en dos alturas con zona privada para los clientes del hotel —que cuentan con su pequeña piscina— y con vistas a **la Giralda**. En sus mesas altas se servirán también, en breve, propuestas con marca Nobu pero en formato tapas, adaptando la oferta al público hispalense y a sus costumbres.

## **NOBU SEVILLA: 25 MANERAS DE SOÑAR**

Gestionado por **el grupo Mercer**, las 25 habitaciones de Nobu Sevilla están divididas en 5 categorías diferentes diseñadas bajo las líneas que marcan la filosofía Nobu: el **minimalismo asiático** se combina con el derroche de elegancia propio de la cultura japonesa. Materiales nobles como la madera, tonos neutros como el índigo o el gris, y una agradable sensación, acrecentada por el cuidado servicio por parte de su personal, que **hace sentir como en casa.**

Como guiño al sur, se han mantenido algunos de los detalles originarios de los edificios originales: **los azulejos sevillanos de comienzos del siglo XX o el patio interior acristalado** así lo atestiguan. Piezas que encajan en el puzzle que es este pequeño edén donde huir de lo cotidiano y encontrar lo exclusivo.

Sin olvidar, por supuesto, que estamos en el corazón del sur.

RESERVAR