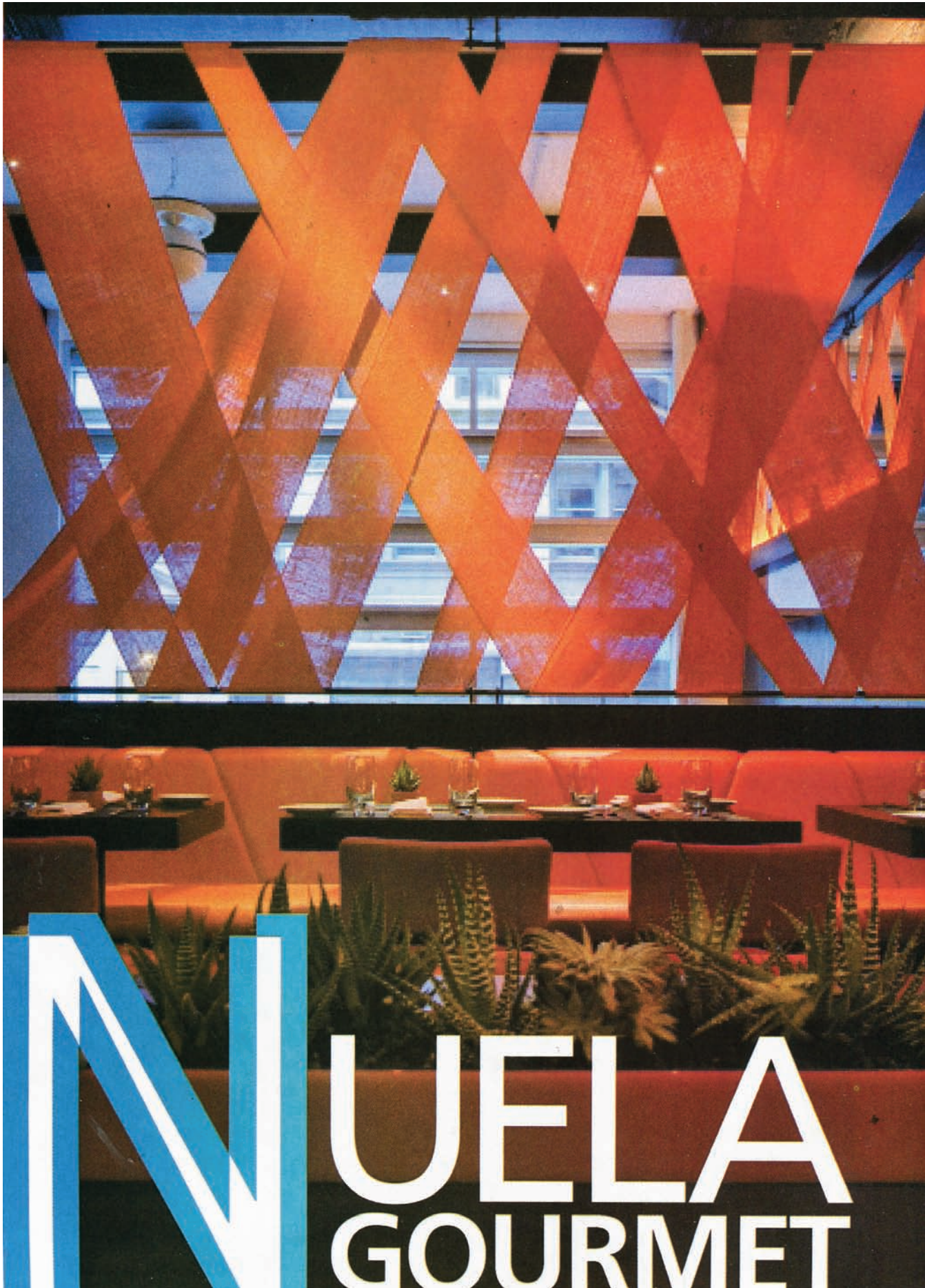


October 2010

Estampas



Inaugurado en Nueva York el pasado mes de julio, se ha convertido en un restaurante *chic* y de seducción. Cautiva a los visitantes por los sabores —de las cocinas de América Latina— que lleva a la mesa, y por su sofisticado ambiente. La autoría del diseño de interiores es de Ángel Sánchez y de Christopher Coleman. Aquí un paseo por él...

POR ADRIANA GIBBS



EN COCINA

Este establecimiento marca la llegada del chef Adam Schop a la escena gastronómica de Nueva York. Con su experiencia, mentores y entusiasmo por la cocina de América del Sur, Schop se ha convertido, según la crítica estadounidense, en un rostro familiar en el paisaje culinario de Manhattan.

Tras estudiar en el Culinary Institute of America en 1995, la primera experiencia de Schop en una cocina profesional fue en Lon's (del hotel Hermosa Inn en Scottsdale, Arizona), donde trabajó durante dos años. Después se desempeñó como *sous chef* en Michael's Restaurant-Citadel, y luego se unió al equipo del restaurante Hapa, donde tuvo la oportunidad de trabajar con James McDevitt, catalogado en 1999 por *Food & Wine*

como mejor chef. Fue en Hapa donde Schop se inició en la rigurosa cocina japonesa bajo la tutela del chef Nobu Fukada, ganador del premio James Beard como mejor chef de la región suroccidental de Estados Unidos en 2006. Cuando surgió la ocasión de convertirse en el chef de *cuisine* de Zinc Bistro, Schop dejó Hapa para aprovechar la oportunidad de cocinar comida clásica francesa.

Tras cuatro años de fogones en Zinc Bistro, Schop viajó a Chicago para un desafío personal: asumir el cargo de chef ejecutivo en De La Costa, bajo la batuta del galardonado chef Douglas Rodríguez. Fue allí, ha dicho Schop, donde este cocinero se vinculó afectiva y profesionalmente con los sabores de América del Sur. La cocina de De La Costa ha ganado varios premios, incluyendo una calificación de tres estrellas de la prestigiosa publicación *Chicago Tribune*.



ASÍ ES NUELA

Un *lounge* abierto da la bienvenida a los comensales, seguido por una larga barra, amén de otra dedicada —en exclusivo— a los amantes del cebiche. El espacio vibrante y moderno del restaurante tiene una envolvente atmósfera latina propuesta por Ángel Sánchez y el diseñador de espacios interiores, Christopher Coleman. Es la primera vez que la dupla trabaja junta en la concepción de los espacios de un restaurante.

La firma de diseño de Coleman, llamada Christopher Coleman Interior Design, ha sido reconocida en revistas especializadas como *Metropolitan Home*, *ELLE Decor* y *House Beautiful*. Coleman y Sánchez decidieron combinar sus talentos en una sociedad formal dedicada al diseño interior. En sus propuestas se armoniza el gusto del primero por los colores brillantes y las estructuras de influencia arquitectónica del segundo.

En Nuela, Sánchez muestra su gusto por el color, las texturas y el diseño lineal. Por su parte, Coleman, apasionado diseñador de interiores, oriundo de Nueva

York, aporta su experiencia en el trabajo con materiales innovadores y colores audaces y enérgicos. El resultado de esta dupla está a la vista en el restaurante: “Seductores espacios inspirados en el espíritu latinoamericano”, describe Sánchez.

Coleman explica su propuesta: “La elegancia viene dada en el uso de líneas largas y limpias; esto, acentuado con colores audaces como los rojos, distintos matices de naranja en las telas y la sobriedad que otorga la madera oscura”

“Los espacios de Nuela reflejan la vibrante personalidad de Latinoamérica. Ha sido una experiencia dinámica el diseñar juntos nuestro primer espacio para un restaurante, especialmente uno con cocina que incorpora la influencia de mi hogar en Venezuela”, afirma Sánchez.

LA CARTA

Ofrece a los comensales diversas entradas: buñuelos de bacalao, anticuchos, bocados venezolanos (arepas,

*Ángel Sánchez muestra en Nuela una nueva faceta suya.
la de diseñador de interiores*



cachapas, empanadas), y chupe de camarones, entre otras. Propuestas con pescados, pollo, cochinillo, figuran entre los platos principales. Hay una carta dedicada a cebiches y tiraditos. En el bar preparan cocteles propios de Nuela y clásicos (mojito, *caipirinha* y pisco *sour*, son algunos de ellos).

Varios medios de comunicación han probado los sabores de Nuela. Aquí sus opiniones y sugerencias:

The New York Times...

“Visitar Nuela es como estar en vacaciones aunque se esté en pleno centro de Manhattan. Uno allí puede sentirse en una playa soleada del Caribe, o en una ciudad imaginaria de México...”

“Es un sitio de gente linda en el que abundan personas con trajes de Prada y zapatos de goma al estilo Kanye West, además de mujeres con lentes de sol y bolsas de marcas de moda. No es un restaurante en el que debatirá sobre Goethe o hablará de su divorcio, la situación en Afganistán o acerca de su deseo de tener otro hijo”

Always Hungry...

“Los chicharrones crujientes de pescado son adictivos”

Crain's New York Business...

“Me gustó particularmente el cerdo y los camarones con curry de mostaza en una empanada delicada llama chifa; mucho mejor que el picadillo de verduras anónimo con huevo duro en una envoltura de masa grumosa”

Time Out...

“El restaurante tiene su ambiente. Entre las entradas gustan los buñuelos de bacalao con un sutil toque de dulce de coco. Hay grandes platos de entrada que son muy adecuados para el espíritu de fiesta. El arroz con pato como el cochinillo asado son servidos en gran formato para que dos comensales lo compartan”

“El servicio es de primera categoría, y el volumen es-téreo parece siempre a la perfección. Los postres son cuidadosamente ejecutados: la barra de praliné con vainilla y jalea de café es una opción deliciosa y distinta a los churros y el acostumbrado flan. Este postre, como casi todo lo demás en Nuela, desafía todas las expectativas razonables”

COORDENADAS

Calle 43, West 24th entre la 5ta.
Avenida y la 6ta. Avenida.
Reservaciones: (212) 929-1200.
Horario: Lunes a domingo de

5:00 pm a 11:00 pm.
Website: www.nuelany.com.
El restaurante recibe a 200
comensales

Sus precios sugeridos son:
Aperitivos: \$ 5 a \$ 12
Cebiches: \$ 10 a \$ 19
Entradas: \$ 25 a \$ 32
Platos \$ 48 a \$ 250

La crítica ha destacado su carta
de vinos de América del Sur, por
ser variada y ofrecer precios
razonables