

FAM TRIP SHAPES BY NUBA

MADRID, SAN SEBASTIAN, RIOJA  
ALAVESA Y CANTABRIA



# QUE ES SHAPES BY NUBA

---

- Son experiencias que se podría decir que ni con dinero se pueden comprar ya que únicamente se pueden reservar y conseguir a través de Nuba España
- Son acuerdos con propiedades, chefs, museos, experiencias que nadie mas en el mundo tiene acceso a reservarlas.
- No todas las experiencias son para cualquier persona, recomendamos identificar el tipo de cliente y así poder hacer una mezcla entre Arte, Wellnes y Gastronomía. Hay una lista muy completa de todas las experiencias que se trabajan.
- TIP: venderlo con un concepto de exclusividad única, donde las experiencias comunes se llevaron a un nivel más alto.

# MANDARIN ORIENTAL RITZ MADRID

- El hotel está renovado cuenta con una lujosa decoración tanto en las áreas sociales como en las habitaciones.
- Cuenta con SPA, Gimnasio, Champagne Bar, Terraza que está increíble para tomar un drink
- En el restaurante donde se sirven desayunos los domingos hay un Brunch muy bien puesto y muy agradable para sentarse en la terraza, los clientes pueden reservarlo en el hotel directamente, también pueden reservarlo personas que no se hospeden en el hotel.
- Si está disponible se puede hacer uso del coche del hotel para que los lleven a algún lugar, está muy cómodo y es complementario.
- En cuanto a las habitaciones para empezar hay con vista hacia la calle y las otras con vista hacia el lobby del hotel. Las habitaciones que están por la calle a veces tienen un poco de ruido de coches.
- La habitación entry level es muy pequeña y se recomienda ofrecer desde una categoría arriba o en su caso que esta sea para niños y los adultos en la siguiente categoría.
- Tienen posibilidad de tener habitaciones conectadas para familias (si van niños pidan que les arreglen los cuartos con los detalles)
- Las habitaciones son espaciaosas y los baños tienen regadera y tina (el entry level solo regadera)







# MARIA CRISTINA

Las habitaciones son una delicia. Grandes, cómodas y con ese estilo clásico pero con los toques modernos que te hacen sentir en un lugar de lujo sin ser recargado. Me tocó una con vistas al río Urumea que desemboca en el mar Cantábrico. El servicio es impecable. La gente es súper amable y muy profesional.

En cuanto a la comida, el desayuno es riquísimo. Tienen productos locales de altísima calidad. El restaurante del hotel combina cocina tradicional vasca con un toque moderno. Tuvimos una comida en la terraza del hotel con Katarzyna Heim, directora de ventas del hotel.







# LA CASA COSME PALACIO

Una residencia que tiene 13 habitaciones. Casa Cosme se reserva para una sola familia, pareja, grupo o evento especial, jamás compartes la propiedad con nadie más, se convierte en tu casa durante tu estancia. Incluye todos los alimentos y bebidas que puedan tomarse durante su estancia y licores de alta calidad.

Cuenta con spa y gym al igual que una piscina. Tiene su comedor donde se disfruta del desayuno diario, una sala de estar para las tardes, una sala de juego con tele y juegos de mesa, unas bodegas de vino antiguas que ya no están en uso pero se pueden disfrutar por sus huéspedes. Una caldera hermosa donde se puede servir una cena exclusiva. El servicio es totalmente personalizado y es lo que hace una experiencia única.

Tuvimos la oportunidad de hacer actividades como recolección de uvas (fuimos en época de vendimia), catas de vino, paseo en bicicletas eléctricas, visita a La Guardia, visita a los viñedos, conocer sobre la elaboración de sus vinos, comidas y cenas deliciosas.







# PALACIO HELGUERA

*Disfruta tu estancia en un Palacio del siglo XVII, restaurado como antiguo hotel, ubicado en uno de los lugares más apartados de Cantabria.*

- Once habitaciones hechas a medida y llenas de historia, cada una con una personalidad e historia diferente. 9 Están en la casa y 2 en las antiguas caballerizas
- El palacio es propiedad y ha sido diseñado por Malales Martínez Canut, reconocida diseñadora española (Malmaca y Maria Mas Interiors).
- Todo esta decorado con antigüedades de la época, pero contra lo que uno pudiera esperar al estar rodeado de antigüedades, la dueña ha logrado un ambiente relajado y muy acogedor. Lo más divertido, todo esta a la venta
- Por su naturaleza, este lugar es exclusivo para adultos.
- Cuenta con comedor donde podrás disfrutar un delicioso desayuno a la carta y ya para algo más sofisticado, visita el Restaurante Trastámara, donde podrás disfrutar de deliciosos platos como la tostada con mantequilla y anchoa, el lenguado o su estofado de cola de rabo.
- Disfruta de las terrazas y alberca que cuentan con impresionante vista. La alberca tiene una parte techada y otra al aire libre, lo que permite disfrutarla todo el año.
- Cuenta con un pequeño gimnasio totalmente equipado, vapor y sauna y si gustas un masaje, el hotel se encarga de conseguirte a una de sus especializadas masajistas.
- Si tienes la suerte de coincidir con los dueños, no dudes en acercarte a saludarlos. Te compartirán algunas de sus historias y seguramente podrás disfrutar con ellos una copa de champagne en uno de sus salones al lado de la chimenea.
- Excelente lugar para desconectarte del bullicio y disfrutar de la naturaleza.





# URSO MADRID

- El Urso está ubicado en Justicia una zona donde hay muchas tiendas, restaurantes y que está muy de moda. Esta muy céntrico y su ubicación hace que puedas llegar muy fácil a todos lados caminando en 10 minutos.
- Es un hotel construido en un edificio protegido que por dentro todavía conserva detalles originales, pero totalmente renovado, cuenta con un lobby que el ambiente es muy social ya que esta el bar y se reúne mucha gente por la tarde noche. Cuenta con diferentes salas privadas en caso de que se quiera hacer una cena o comida.
- Las habitaciones son de buen tamaño, para familias esta la opción de poner una suite y una habitación con dos camas Queen no están interconectadas, pero se cierra la primera puerta y cada habitación tendría su puerta. Los baños no son muy grandes las regaderas son un poco pequeñas.
- En el último piso tienen sus Suites más grandes que cuentan con terrazas.
- En las noches desde mi cuarto que estaba en un piso dos había momentos donde si se escuchaba mucho ruido de la gente que pasaba por las calles.





# SOCIEDAD GASTRONOMICA VASCA

- Es de conocimiento mundial que la comida vasca está dentro de las mejores gastronomías del mundo. La ciudad de San Sebastián cuenta con el honor de tener 20 estrellas Michelin.
- Una tarde pasó por nosotras Jani, una mujer encantadora que junto con su esposo,, una experiencia gastronómica muy local.
- La Experiencia comienza en el mercado, donde se compra el pescado, las carnes, los quesos y la verdura. De ahí continuamos a comprar nuestro postre y directos a nuestro club privado, Cofradia Vasca de Gastronomía, donde Jani y su esposo nos recibieron con jamón ibérico, y muy rico vino local llamado Chacoli, un vino blanco elaborado en la región.
- Estar en un chocó es como estar en la cocina de tu anfitrión, te invitan a la cocina a que disfrutes de ver cocinar o ayudes en la elaboración de lo que se va servir
- .Al sentarse todos en la mesa el convivio se extiende con más bebidas, más vino y mucha plática para entender de dónde viene ese gusto gastronómico tan sin igual. La comida se prepara de una manera sencilla, con pocos ingredientes, el secreto es que todo sea fresco y de calidad y cocinado con amor y gusto.





# TOUR PINTXOS

- ¡Esto fue otra de las mejores partes del viaje. Nos toco un dia asoleado, lo cual es San Sebastian no es muy común, al clima aqui se le llama Xiri Miri (gris y lluvioso) . San Sebastián tiene una reputación de comida y hacer un tour de pintxos es toda una tradición y experiencia. Nos reunimos en el hotel Maria Cristina con Veronica nuestra guia gastronómica y empezamos el recorrido a pie dentro del casco antiguo de Donostia o San Sebastian. En el “Bar Martinez” donde Veronica nos contó anécdotas e historias de los platillos, MI favorito fue el pimiento relleno. Probamos los pintxos de zetas, las piparras fritas, Seguimos al “Bar Atari” donde probamos un pintxo de foie exquisito. Tambien probamos una gilda de anchoa con aceituna verde exquisita. De alli fuimos al “Ganbara” donde probamos guindillas fritas, las croquetas de jamón,
- Fuimos de bar en bar, y en cada parada probábamos delicias . Cada pintxo es único, y lo mejor es dejarte sorprender. Probamos de
- todo: desde los clásicos como la gilda hasta distintas combinaciones. A la gilda se le llama así ya que el nombre proviene de la película “Gilda” donde sale Rita Hayworth, en donde se decía que el personaje era verde, salada y un poco picante.
- Los bares están llenos de vida, y es como si cada uno tuviera su propia personalidad.

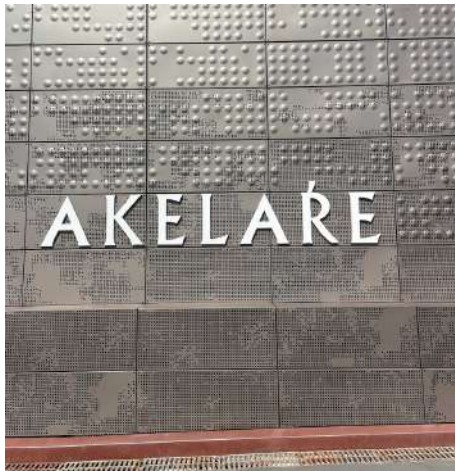




# AKELARRE

- Un mágico lugar frente a unas vistas inigualables, en las costas del país vasco a solo 10 minutos del centro de San Sebastián.
  - Donde cada una de las 22 habitaciones tiene vistas ininterrumpidas del mar.
  - Cuenta con dos restaurantes y uno de ellos es de 3 estrellas Michelin. Único restaurante que se convierte en hotel por su gran éxito y trayectoria de servicio extraordinario en 2017 y pertenece al grupo Relais and Chateaux.
  - Cuenta con Spa completo con productos Sisley y un fitness center.
  - La terraza consiste de varias áreas, todas con vistas extraordinarias al océano y los jardines del hotel y los huertos que lo cobijan. Tiene un bar que sirve a no solo huéspedes sino a gente que guste venir a conocer y disfrutar del hotel.
  - Las habitaciones son muy amplias con un feel moderno y minimalista.
  - Nos tocó degustar del tasting menu de Akelarre
- La comida es excelente, con maridaje de primera. Bien vale la pena el corto viaje desde el centro de San Sebastián para disfrutar y deleitar el paladar en Akelarre.







## PANTONERA THYSSEN

- El Museo Thyssen tiene una colección muy completa y variada de pintura occidental, en esta experiencia de Shapes by Nuba hicimos una visita guiada por el museo, cabe recalcar que esta se hace a puerta cerrada para los clientes donde practicamente pueden disfrutar de un recorrido muy exclusivo .
- Seleccionamos una tonalidad de una pantonera y la experiencia en el museo se basa en esta tonalidad donde se eligen obras de arte y se profundiza como el artista utiliza esa tonalidad en sus obras.
- La visita es guiada por una historiadora de arte y tiene una duración de 1 a 1:30 hr





## CHILLIDA Y BALENCIAGA

Inicia con un recorrido por la finca, donde conocemos las esculturas y entendemos el porqué de cómo el escultor llega a la obra final durante una visita a Puerta Cerrada por la finca. Chillida tiene una gran influencia en el País Vasco, tanto así que en San Sebastián hay una escultura llamada el Peine del Viento.

Para continuar, se visita el museo de Balenciaga, donde se ve la evolución del diseñador y lo que lo marca como un ícono de la moda con sus diseños.

Hay una sala especial en el museo de Balenciaga que es una colaboración con las obras de Chillida. Lo que los conecta es cómo expresan el respeto por los materiales con los que trabajan y cómo llegan a su obra final escuchando y dejando expresar los materiales que usaban.



# CENADOR DE AMOS

Una experiencia única, ya que tuvimos la posibilidad de conectar directamente con el chef Jesús Sánchez, reconocido por sus tres estrellas Michelin.

La experiencia comenzó con un recorrido por el huerto que se utiliza para crear los platillos tan exclusivos del restaurante. Hicimos un recorrido por la cava de vinos, la panadería, famosa por su pan artesanal de masa madre, y exploramos todo el restaurante, donde pudimos ver que la casa aún conserva partes de la construcción inicial.

Comenzamos la preparación de la comida junto con el chef Jesús. Tuvimos la oportunidad de preparar anchoas con él y entender desde cero cómo se elabora uno de los platillos que ofrece en su menú de degustación.

Después, pasamos a un cuarto dentro del restaurante donde degustamos el resto del menú, acompañado de un maridaje.





# MACAN

Llegamos a las exclusivas bodegas Macan, que son una fusión entre Vega Sicilia y la familia Rothschild. Ambas familias se unieron para abrir estas bodegas en 2017. Primero fuimos a los viñedos a ver cómo se llevaba a cabo la recolección de uvas ya que era vendimia; después, conocimos el edificio principal, donde se lleva a cabo todo el proceso de elaboración de sus vinos, y dimos una vuelta por la cava, donde tienen guardadas las botellas más especiales.

La visita fue guiada por un enólogo, quien nos mostró todo el proceso, desde la recolección hasta el embotellamiento, y concluimos con una extraordinaria cata de algunos de sus vinos. Esta bodega está cerrada al público; la única forma de asistir es mediante NUBA, lo que la convierte en una experiencia única que recomendamos para los conocedores y amantes del vino.





# VIÑEDOS PAGANOS

- Localizado en el municipio alavés de Páganos, entre la Sierra Cantabria y el Río Ebro. Las vistas desde su terraza y el comedor principal, son increíbles.
- El Viñedo perteneciente a la familia Eugren, quienes llevan desde 1870 produciendo unos de los mejores vinos de la Rioja. Viñedos de Páganos es el más nuevo de sus viñedos, inició operaciones en 1998.
- Lo atractivo de éste viñedo es su proceso Tradicional. Desde la preparación de la tierra, la recolección, el despabilado y la prensa...TODO se hace de manera manual y tradicional. El no uso de pesticidas, el abono orgánico y el envejecimiento de 16 a 18 meses en las bodegas construidas bajo tierra.... Todo esto hace de Viñedos de Páganos un viñedo muy especial.
- Visitar el laberinto de túneles que conforman su bodega, fue una experiencia única. Subirte al montacargas para proceder a bajar 14 metros en un trayecto que te permite ver la composición del suelo y la humedad del mismo, para luego recorrer los túneles entre cientos de barricas reposando y esperando ser embotelladas, es toda una experiencia,
- Después del recorrido nada como disfrutar de una deliciosa comida en el restaurante “El Pintido” acompañada por los vinos del viñedo. El vino estrella: El Puntido
- Ideal para parejas o grupo de amigos (adultos)



