

SHAPES BY



NUUBA



World's Leading
Luxury Travel Agency 2025

Shapes by NUBA redefine la experiencia de los viajes a medida al enmarcarlos en un concepto central, siguiendo las últimas tendencias y contando con la colaboración de los principales expertos en diversos campos, desde el arte y la arquitectura hasta la ciencia, la gastronomía y la naturaleza como entorno de bienestar para el ser humano. Esta iniciativa busca descomponer el mundo en su esencia más pura a través de formas simples, ofreciendo una oportunidad en exclusiva para disfrutar del arte, el bienestar y la gastronomía de una manera que no se limita a ser un simple complemento del viaje, sino que se convierte en la pieza central de una experiencia integral y compleja. La auténtica fortaleza de Shapes by NUBA radica en su especialización y su capacidad para transformar la pasión de nuestros clientes en el viaje de sus sueños.

Colaboramos con los principales expertos nacionales en las tres verticales que dan comienzo a esta nueva andadura: el arte más sublime, el poder del bienestar y la capacidad multisensorial de la gastronomía, quienes son referentes en el mundo del lujo. Su experiencia se suma a nuestros 31 años de excelencia, garantizando experiencias de viaje únicas y exclusivas que dejarán una huella imborrable en nuestros clientes.

SHAPE YOUR EXPERIENCE

Para realizar reservas de cualquier experiencia Shapes By NUBA, contactar con el DMC FIT: fit.spain@nuba.com

Shapes by NUBA redefine la experiencia de los viajes a medida al enmarcarlos en un concepto central, siguiendo las últimas tendencias y contando con la colaboración de los principales expertos en diversos campos, desde el arte y la arquitectura hasta la ciencia, la gastronomía y la naturaleza como entorno de bienestar para el ser humano. Esta iniciativa busca descomponer el mundo en su esencia más pura a través de formas simples, ofreciendo una oportunidad en exclusiva para disfrutar del arte, el bienestar y la gastronomía de una manera que no se limita a ser un simple complemento del viaje, sino que se convierte en la pieza central de una experiencia integral y compleja. La auténtica fortaleza de Shapes by NUBA radica en su especialización y su capacidad para transformar la pasión de nuestros clientes en el viaje de sus sueños.

Colaboramos con los principales expertos nacionales en las tres verticales que dan comienzo a esta nueva andadura: el arte más sublime, el poder del bienestar y la capacidad multisensorial de la gastronomía, quienes son referentes en el mundo del lujo. Su experiencia se suma a nuestros 31 años de excelencia, garantizando experiencias de viaje únicas y exclusivas que dejarán una huella imborrable en nuestros clientes.

Para realizar reservas de cualquier experiencia Shapes By NUBA, contactar con el DMC FIT: fit.spain@nuba.com

SHAPE YOUR EXPERIENCE

■ ART

▲ GASTRONOMY

● WELLNESS

■ ART

La base del cuadrado sobre el lienzo de un cuadro marca los límites rebasables del arte. Significa un equilibrio completo, la proporción y la estabilidad del arte que perdura a lo largo de los siglos. NUBA



Geolocalización de experiencias 2026

- 01 Los Pantones en el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza
Madrid
- 02 Los Pantones en el Museo del Prado
Madrid
- 03 Palacio de Liria
Madrid
- 04 Los ratitos del Tobalo
Madrid
- 05 Abbatte
Near Segovia
- 06 La Fundació Miró
Barcelona
- 07 Caterina Roma Studio
Outside Gerona
- 08 Torre Loizaga
Outside Bilbao
- 09 Todolí Citrus Fundació
Outside Valencia
- 10 James Turrell en la Fundación Montenmedio
Vejer de la Frontera
- 11 Hospital Tavera
Toledo
- 12 Casa Pilatos
Sevilla
- 13 Galeria Carmen Terreros
Zaragoza
- 14 Museo Cristóbal Balenciaga
Getaria





Los Pantones en el
Museo Nacional
Thyssen-Bornemisza
Madrid

ART

Visita privada eligiendo recorrido personalizado

El museo Thyssen-Bornemisza alberga en sus salas una de las colecciones más rica y variada de pintura occidental.

Adquirida por el Estado español en 1993 y de origen privado, la Colección Thyssen-Bornemisza fue concebida desde sus inicios con la amplitud de miras de un museo. Pese a que sus pinturas fueron compradas en escasamente dos generaciones y a que no superan el millar de ejemplares, reúne una elevada proporción de obras maestras.

La visita privada incluye:

- Visita guiada con guía especializado a Museo cerrado en el amanecer del museo.
- Pantonera y elección d el recorrido
- Descarga de playlist de B&O



Visita privada eligiendo recorrido personalizado

HORARIO VISITAS PRIVADAS

- Exceptuando agosto, bajo petición de los clientes.
- De lunes a domingo, de 9:00 a 10:00, al amanecer del Museo.
- Sujeto a disponibilidad de guías especializadas.
- Idiomas: Español, inglés, francés, alemán.

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 1-1:30 h.

EXTRAS

- Acompañamiento musical con altavoces B&O y bandas sonoras del recorrido.
- Bolsa NUBA con tarjeta Shapes by NUBA, pantonera y block de notas.
- Posibilidad de regalar un libro de viaje de NUBA
- Posibilidad de regalar un libro de la colección





Los pantones en
el Museo del Prado
Madrid

Visita privada eligiendo recorrido personalizado

El **Museo Nacional del Prado**, desde su inauguración en 1819, ha desempeñado a lo largo de su historia el noble propósito de preservar, exhibir y enriquecer su invaluable colección de arte. Estas obras, estrechamente ligadas a la historia de España, representan algunas de las expresiones artísticas más sublimes y universalmente reconocidas.

Único en el mundo por albergar una colección permanente definida por los gustos de los monarcas españoles, el **Museo del Prado** se erige como un gran contenedor de piezas reunidas bajo el criterio de la realeza a lo largo de los siglos. Refleja el refinamiento, la visión y, en ocasiones, la audacia con la que los reyes de España abrazaron la modernidad artística.

Su vasto acervo incluye una cantidad excepcional de obras maestras que, a través de préstamos temporales, recorren museos y exposiciones internacionales, permitiendo que sean admiradas y estudiadas por públicos de todo el mundo.

La visita privada incluye:

- Visita guiada con guía especializado a Museo cerrado en el amanecer del Museo
- Pantonera y elección del recorrido
- Descarga de playlist de B&O





Visita privada eligiendo recorrido personalizado

El cliente dispone de una pantonera donde podrá elegir una tonalidad y a partir de la cual se creará la experiencia. Además llevará un cuadernito de notas para la visita, que incluye dos códigos QR: piezas musicales compuestas por B&O inspiradas en las obras de arte de cada recorrido cromático.

Se disfrutará de una visita guiada por un experto y centrada en las obras de la tonalidad elegida así como se le dará la oportunidad única de acceder a conocer los pigmentos reales con los que hemos estudiado el color como tema central de la visita a la Colección del Museo y la creación de los pigmentos usados por los artistas, así como su significado y relevancia en la historia del arte.



Visita privada eligiendo recorrido personalizado

HORARIO VISITAS PRIVADAS

- Exceptuando agosto, bajo petición de los clientes.
- De lunes a domingo, de 9:00 a 10:00, al amanecer del Museo.
- Sujeto a disponibilidad de guías especializadas.
- Idiomas: Español, inglés, francés, alemán.

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 1-1:30h.

DISPONIBILIDAD

- Max personas: 30 (guía incluido)

EXTRAS

- PLAYLIST CURADA POR B&O INSPIRADA EN LAS OBRAS DE ARTE DE CADA RECORRIDO CROMÁTICO .
- Bolsa NUBA con tarjeta Shapes by NUBA, pantonera y block de notas.
- Posibilidad de regalar un libro de viaje de NUBA.
- Posibilidad de regalar un libro de la colección.





El Palacio de Liria Madrid

Visita privada casa-museo de la Casa de Alba

El Palacio de Liria es una de las residencias privadas más importantes de Madrid y pertenece en la actualidad a la Fundación Casa de Alba presidida por el XIX Duque de Alba, Carlos Fitz-James Stuart y Martínez de Irujo. Construido en el S. XVIII y diseñado por el arquitecto Ventura Rodríguez, ha sido testigo de numerosos acontecimientos históricos.

El interior alberga una de las colecciones privadas más importantes de España con obras de Goya, Velázquez, Rubens, Murillo y Tiziano. Además la biblioteca contiene documentos históricos únicos incluyendo manuscritos de Cristóbal Colón y cartas de la reina Isabel I de Inglaterra.

Todo ello es una experiencia única para ver de primera mano uno de los edificios más emblemáticos y entender mejor la historia de España.

La visita privada incluye:

- Visita guiada con guía de la Fundación Casa de Alba.
- Visita ampliada del palacio y su colección histórico-artística además de recorrido por sus jardines.
- Visita privada a exposición temporal (verificar programa)



Visita privada casa- museo de la Casa de Alba

HORARIO VISITAS PRIVADAS

- De martes a domingo: 9:00 o 20:00.
- Lunes: 15:00 a 20:00 *(el Palacio está cerrado al público, pero se mantienen las visitas privadas).*

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 1:30 - 2 h *(dependiendo de la duración del recorrido por los jardines o si se toma algo después).*

EXTRAS

- Entrega de Shapes by NUBA en bolsa/package NUBA con opciones a elegir
 - Botella de Aceite Casa de Alba 250ml
 - Botella de Aceite Casa de Alba 500ml
 - Libro guía del Palacio de Liria
 - Libro monográfico sobre el Palacio de Liria (Atalanta)
- Vino y aperitivo frío en "La Bodega" tras la visita
- Flamenco en la bodega con "El Bola" Ismael de la Rosa



A woman with her hair in a high bun, wearing a vibrant red flamenco dress and large, ornate earrings, is captured in profile on a stage. She has her right hand raised to her shoulder in a classic flamenco pose. In the background, an audience is visible, with some individuals holding up their phones to record the performance. The setting appears to be a dimly lit theater or concert hall.

Los Ratitos del Tobalo Madrid

El “front row” del flamenco

Shapes by Nuba presenta una experiencia de arte nocturna en el mítico restaurante Trocadero Commodore donde se une gastronomía y flamenco en el “hot spot” madrileño.

Es una experiencia única para vivir una versión más cercana e íntima que va desde el flamenco más ortodoxo hasta jam sessions donde se fusionan el pop, el jazz y la música latina.

Tras la cena, los clientes pasan a un salón con luz tenue y ambientada donde los artistas se sientan en sofás y el público alrededor como si de un salón de casa se tratase.

En los jueves de Trocadero los clientes Nuba podrán acceder a estar en “front row” con sus asientos reservados asegurando una experiencia más inmersiva. Los artistas que han actuado en semanas previas van desde artistas flamencos contemporáneos hasta los más puros como Israel Fernández, Alba Molina, Lucía y Marina Carmona, Apolito o Mara Rey.

Trocadero Commodore es un restaurante mediterráneo con influencias internacionales. A los arroces, pescados y carnes se suman platos tradicionales reinventados con influencia asiática y creaciones típicas de la zona.



El “front row” del flamenco

HORARIO

- Se recomienda reservar entre 20:30 y 21:00 (el flamenco comienza a las 23:00, aunque a veces se retrasa hasta las 23:30).
- La jam session de flamenco dura 50 min, durante los cuales se pueden disfrutar cócteles del restaurante.
- La experiencia termina antes de que se abra el local a un público más joven.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo dos semanas de antelación, sujeto a disponibilidad.
- Para asientos en primera fila, es obligatorio coger el menú NUBA hecho para nosotros con champagne incluido.
- Tenemos cerrado un menú NUBA con opciones de pescado y carne donde se incluyen bebidas, botella de vino durante la cena, botella de champagne durante la actuación y servicio de camarero exclusivo para el cliente solo de NUBA



A photograph of a modern building with a wooden facade and a large opening overlooking a green landscape. The text "Abbatte Segovia" is overlaid on the image.

Abbatte Segovia

Un monasterio donde vivir y tejer

La razón de ser de Ábbatte es crear objetos textiles que permanezcan en el tiempo y que inciten a los sentidos a apreciar las sutilezas de la realidad.

Se elaboran con un ritmo olvidado en el hacer, en el sentir y en el comunicar. El entorno en el que se tejen se transmite a nuestras piezas que llaman a la serenidad y al bienestar.

Nuestras hilaturas, sólo naturales, son por su belleza intrínseca la base del diseño y de la elegancia de nuestras piezas.

En este lugar mágico se infunde el conocimiento del mundo textil para difundir su valor y se crean objetos artísticos para la vida diaria, objetos que amamos.

La visita privada incluye:

- Visita guiada al Monasterio en ruinas por Elena Goded, fundadora de ABBATTTE
- Curso de tintado de lanas
- Almuerzo en ABBATTE



Un monasterio donde vivir y tejer

Bienvenida al Monasterio y curso de tintes: introducción a los tintes, proceso de tintado de hilaturas y madejas de lana, impartido por Elena Goded y/o un tejedor (*15 personas máximo*).

Paseo por el Monasterio, historia de su restauración y el jardín botánico de plantas tintóreas con guía experta

Almuerzo en la casa-taller (*mínimo 6 personas y máximo 15 personas*) y despedida.



Un monasterio donde vivir y tejer

HORARIO

- De lunes a viernes, preferiblemente a media mañana.
- La experiencia completa (visita, taller y almuerzo) dura aproximadamente 3h 30min (el curso dura 1h 15min).

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reserva con mínimo 21 días de antelación, sujeto a disponibilidad.
- El taller no está disponible en agosto.

EXTRAS

- Durante el almuerzo, se secarán las lanas teñidas durante el curso.
- Se obsequiará a los asistentes con un pañuelo o pequeña bufanda de lino o alpaca tejida por encargo, en bolsa de NUBA con tarjeta Shapes by NUBA a elegir por NUBA dependiendo del presupuesto.





La Fundació Miró Barcelona

El espacio creado por Sert para un amigo

La **Fundación Joan Miró** fue creada por el propio artista con un fondo inicial constituido mayoritariamente por su colección privada. Actualmente encontramos una de las colecciones más completas del artista que permite realizar un recorrido exhaustivo por todas las etapas de su cronología vital y artística.

Para su constitución **Joan Miró** contó con su gran amigo, arquitecto y urbanista, **Josep LLuís Sert**, uno de los grandes impulsores de *Cataluña* de la arquitectura de vanguardia. El resultado es uno de los pocos ejemplos de museos del mundo en que artista y arquitecto establecen un diálogo de complicidad entre la obra y espacios que la acogen. Una experiencia única en esta localización privilegiada en el Parc de Montjuic con una exclusiva visita privada a este enclave artístico que no dejará indiferente.

Además, este año 2025 se celebra el 50 Aniversario de la inauguración de la Fundación Miró.

La visita consta de:

Recorrido por la arquitectura del edificio de la Fundació: el edificio diseñado por Josep Lluís Sert es un ejemplo de arquitectura racionalista con influencias mediterráneas. Este edificio de Barcelona fusiona arquitectura, arte y diseño.

Recorrido por la colección permanente: La Fundació Joan Miró ofrece una de las colecciones más completas donde destacan sus trabajos surrealistas, las piezas sobre la Guerra Civil y las grandes telas de los años sesenta.



El espacio creado por Sert para un amigo

HORARIO

- Disponible todo el año.
- A museo cerrado, de martes a domingo, antes de las 10:00 h o a partir de las 19:00/20:00 h (según la época del año).

EXPERIENCIA

- Welcome drink de cava con vistas a Montjuïc.
 - Llegada y copa: 18:15 - 18:45 h.
 - Visita a la colección permanente de Joan Miró: 18:45 - 19:45 h (duración: 1 h).

EXTRAS

- Tras la visita, los asistentes recibirán un libro de Miró en bolsa de NUBA con tarjeta Shapes by NUBA.





Caterina Roma
Studio Gerona

La mansión medieval de Púbol donde se crean objetos eternos

Piezas esculpidas por el fuego, nacidas entre densos hayedos, cerca del intenso azul del mar Mediterráneo. Tras un gran portón de madera, en la plaza Mayor del pequeño pueblo de Púbol, en el Empordà, se despliega la casa galería y taller de la ceramista Caterina Roma. Una espléndida masía de origen medieval, cuya última reforma data de inicios del siglo XIX, entreverada por patios escalonados y recorridos algo laberínticos, colindando jardín con jardín con el castillo-museo de Gala-Dalí.

Talleres de modelado en el jardín, en el marco inigualable de la galería de la ceramista Caterina Roma, un edificio emblemático de Púbol, dónde compartir un espacio privado de creatividad.

Sesiones paso a paso para crear y decorar una pieza de cerámica de uso diario.

La visita y taller privado incluye:

- Sesión guiada por el taller acompañados por una ceramista del equipo de Caterina Roma.
- Los materiales y herramientas
- Cocciones y esmaltes de las piezas y su pieza final entregada a las 3 semanas de la visita en la dirección indicada: NUBA.
- Té-refresco casero o agua aromatizada, dependiendo de la estación del año.



La mansión medieval de Púbol donde se crean objetos eternos

HORARIO

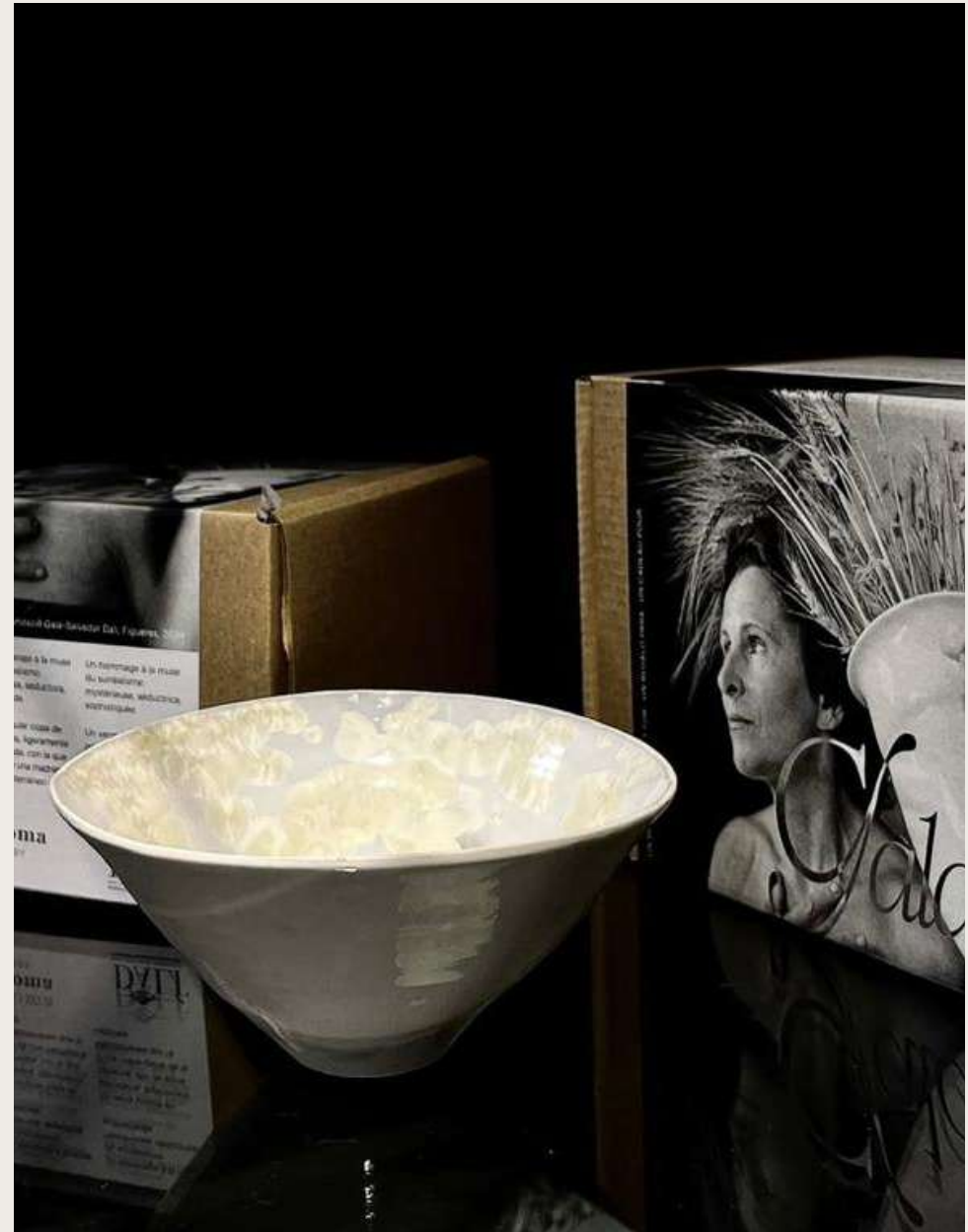
- Disponible desde Semana Santa hasta finales de octubre.
- Lunes y martes: cerrado (excepto reservas de visita privada con antelación).
- De miércoles a sábado: 11:00 - 20:00 h.
- Duración de la experiencia: 2:30 - 3 h.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 21 días de antelación, sujeto a disponibilidad.

EXTRAS

- Tras el taller, los asistentes recibirán una taza de porcelana realizada por Caterina Studio en colaboración con la Fundación Gala Dalí.
- La taza, dedicada a Gala, se entrega en una caja con una pequeña explicación sobre su significado.
- Se entrega en bolsa de NUBA con tarjeta Shapes by NUBA.



Añadido extra a la experiencia para cliente NUBA:

Cata de maridaje de té y chocolate en colaboración con la marca de té de Barcelona *Temps Tea* enfocado a despertar los sentidos. Se presenta en un *tea bar* en el jardín sólo para esta experiencia exclusiva.

La experiencia consiste en una cata de tres tipos de material, bebida y chocolate:

- experiencia sutil - Porcelana blanca y ligera / té verde japonés a temperatura ambiente / chocolate blanco con frambuesas.
- experiencia terrenal - Taza de arcilla salvaje / té oolong / chocolate negro con avellanas.
- experiencia intensa - Taza cocción con leña / té negro ahumado / haba de cacao 100%.

Máximo de participantes sería de 6 personas

Duración de 1h-1:30h.

Enfocado a marcas, acciones de prensa o empresas pequeñas.



A photograph of the Torre de Loizaga in Bilbao, Spain. The tower is a tall, cylindrical stone structure with a small, arched window near the top. It is surrounded by dense greenery, including tall cypress trees and various shrubs. The sky is overcast and grey. The text 'Torre de Loizaga Bilbao' is overlaid in white at the bottom left.

Torre de Loizaga
Bilbao

Del Medievo a la mejor colección de Rolls Royce en Europa: un recorrido de la mano de la familia De la Vía.



Situada en un cautivador paisaje entre las montañas del País Vasco a treinta kilómetros de Bilbao en una comarca -las Encartaciones- donde la naturaleza, el arte y la historia juntan sus fuerzas, se erige desde el siglo XIV la majestuosa fortaleza de Torre Loizaga, antiguo bastión defensivo del linaje Ochoa García de Loizaga. Fue rescatada de sus ruinas por el empresario y coleccionista originario de Galdames, Miguel de la Vía, cuyo temperamento artístico le impulsó a acometer una titánica obra de reconstrucción que abarcaría décadas de artesanal y dedicado trabajo.

Un lugar preciso y escogido para dar cobijo a una colección única que comenzó por el especial entusiasmo del Fundador hacia Rolls-Royce al mismo tiempo que atesoraba otro compendio de iconos de la automoción de prestigiosas marcas que se extiende desde los albores de la era del automóvil hasta nuestros días. El éxito de la empresa viene avalado por el hecho

de que hoy el Museo de Coches Clásicos y Antiguos ha devenido en punto de encuentro ineludible para todos los amantes del motor, la naturaleza y la historia. La belleza del entorno y la calidad de sus instalaciones. El recorrido a lo largo de seis pabellones permite disfrutar de auténticas joyas de la automoción y ofrece una visión dinámica y sugerente de la evolución en el diseño de estos coches, atravesando casi cien años de historia desde el modelo más antiguo, el Silver Ghost de 1910, hasta un Silver Spur de los años noventa. Las 45 unidades que constituyen el legado de Rolls-Royce se complementan con una treintena de prestigiosos vehículos europeos y americanos que repasan los avances tecnológicos y el impacto que los coches han tenido en la sociedad, en la cultura y en la economía a lo largo de más de cien años, y la del propio concepto del lujo en el siglo XX.

Torre Loizaga es unánimemente aclamada como una de

las joyas del patrimonio cultural de Bizkaia, un legado único respetado en el ámbito internacional por su enorme atractivo histórico y arquitectónico. Pocos lugares poseen la magia de fusionar en un mismo espacio el medievo y la mecánica, artesanía y tecnología, la historia de la comarca y la evolución técnica del automóvil. La permanencia de una obra única e irrepetible creada desde la pasión, el empeño y la excelencia se erige en principal valor para los que aspiramos a mejorar nuestra comarca mediante acciones de impacto cultural y turístico capaces de preservar y conservar una obra universal.

Del Medievo a la mejor colección de Rolls Royce en Europa: un recorrido de la mano de la familia De la Vía.

OPCION 1 DE VISITA

Visita Concertada "VIP"

- Incluye:
 - Visita guiada al museo.
 - Paseo por la parte privada de la Torre.
 - Un miembro de la familia anfitriona ofrecerá dos vinos a los visitantes.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 15 días de antelación.
- Pago por transferencia bancaria, tras la confirmación de la reserva y antes de la visita.

OPCION 2 DE VISITA

Visita Concertada "Especial"

- Incluye:
 - Visita guiada al museo.
 - Paseo por la parte privada de la Torre con un anfitrión de la familia.
 - Posibilidad de realizar una actividad adicional en el Castillo (ejemplo: cata de vinos, cóctel, etc.).

- El precio de la actividad adicional no está incluido.





Todolí Citrus
Fundació València

El cruce de los sentidos

Todolí Citrus Fundació de la Comunitat Valenciana es una entidad sin ánimo de lucro creada para el estudio y divulgación de los cítricos y de la citricultura. Se fundó con un objetivo sociocultural, al servicio de todos los sectores de la sociedad interesados en el conocimiento de este cultivo.

La Fundación se ubica en la partida el Bartolí de la localidad de Palmera (comarca de la Safor), en una superficie de más de 45.000 m² con un microclima ideal para el cultivo de los cítricos a orillas del mar Mediterráneo.

Visita guiada al Huerto Botánico cítrico. Aprenderá sobre el legado y la importancia cultural de los cítricos mientras paseamos por el huerto, observando cómo han influido en la gastronomía y la economía a lo largo de los siglos.

Taller creativo de fotografía en el recorrido de la imagen de los cítricos en forma de bodegones y los propios visitantes podrán generar sus bodegones y fotografiarlos, creando una obra de arte original desde cero.

Su fotografía será certificada por la Todolí Citrus Fundació, Mario Rabasco, fotógrafo y doctor en BBAA UPV y la agencia NUBA, y enviado el certificado de autenticidad.



El cruce de los sentidos

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reserva con 30 días mínimo de antelación.
- El pago se realiza vía transferencia una vez confirmada la reserva y previo a la visita. :



OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- Opción 1: conversación y coloquio con el fundador de la Fundación, Vicente Todolí y Eduardo Barbá, autor de estudios y libros sobre la presencia de los cítricos en la historia del arte.
- Opción 2: Taller creativo de fotografía en el recorrido de la imagen de los cítricos en forma de bodegones. Los visitantes generaran sus bodegones y podrán fotografiarlos digitalmente en el momento. Su fotografía será certificada por la Fundación Todolí, el fotógrafo que imparte el taller y NUBA.



The image shows the interior of a building with a minimalist design. The walls are covered in vertical wood panels, and the ceiling is a solid, dark brown color. A large, curved wall on the right side is covered in a dark, textured material, possibly stone or brick. The floor is a bright green color. In the background, there is a dark doorway or opening. The text "Fundación Montenmedio Vejer de la Frontera" is overlaid on the image in a white, serif font.

Fundación
Montenmedio
Vejer de la Frontera

Desde el interior de una obra de arte

La obra de James Turrell "Second Wind 2005" no necesita contexto. Su mera existencia en su entorno es, en sí misma, la esencia de las formas que originan el mundo: planta cuadrada, alzado piramidal y una estupa con base y cúpula redondas conforman la tierra, el agua, el aire y el fuego en forma de la luz del sol que por ella aparece y se oculta cada día.

La danza concebida por Mar Aguiló introduce al ser humano como parte de la conexión que establece esta obra de arte con su entorno y con la naturaleza.

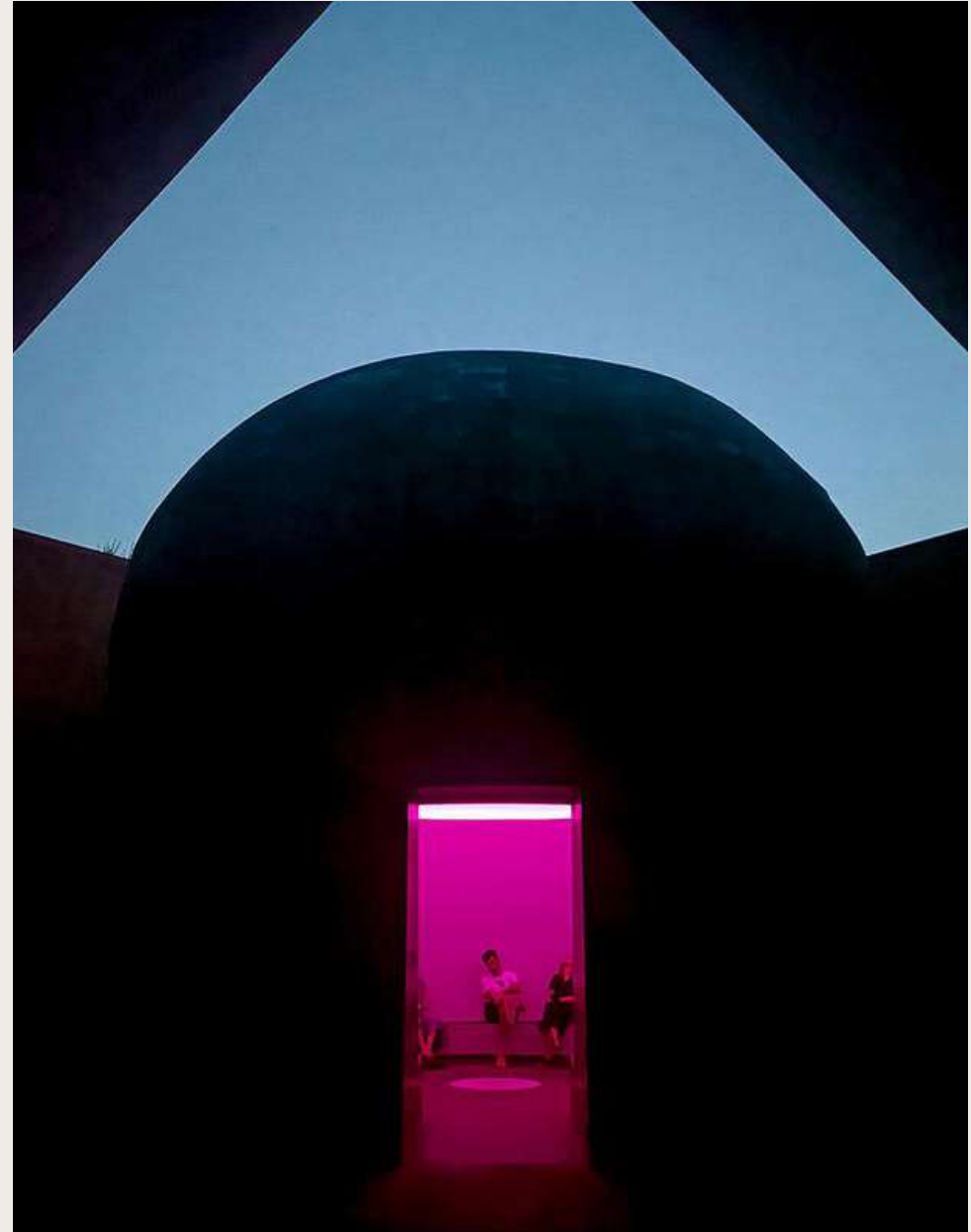
La Fundación Montenmedio ofrece una experiencia artística verdaderamente cautivadora a través de la mirada única de la instalación "Second Wind 2005" de James Turrell.

La obra de James Turrell "Second Wind 2005" de 2009 es la base de la experiencia, visitando así la obra guiada por una conversación por parte del personal de la Fundación conociendo su proceso creativo, de concepción de la pieza y su construcción (30 min.)

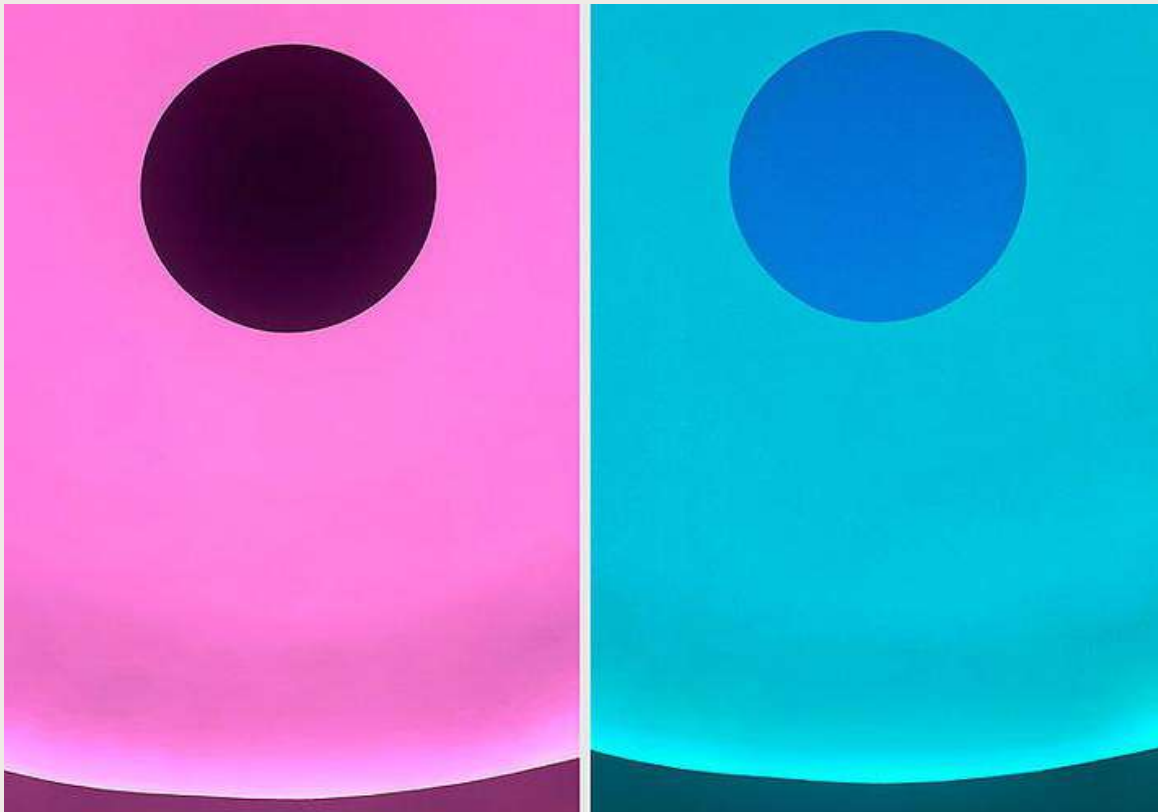
A continuación tiene lugar una performance de danza creada ad hoc y diseñada en exclusiva para NUBA por Mar Aguiló, coreógrafa de la CND (15 - 20 min.).

Los visitantes tendrán la oportunidad de explorar la secuencia luminica (40 minutos) a partir del horario del atardecer en solitario: 18:28h (1 noviembre); 19:08h (30 noviembre).

- Conexión con uno mismo
- Conexión con la naturaleza
- Conexión con lo inmaterial
- Conexión con el próximo
- Conexión con la energía
- Conexión con el ritmo
- Conexión con la luz
- Conexión con el arte



Desde el interior de una obra de arte



HORARIO

- De martes a viernes de 18h00 - 20h00
- Duración de la experiencia: 1h30

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 30 días de antelación, sujeto a disponibilidad.
- El pago se realiza via transferencia una vez confirmada la reserva y previo a la visita.



Hospital Tavera Toledo

El legado del Duque de Lerma: Renacimiento vivo en Toledo

El Hospital de Tavera, también conocido como Hospital de San Juan Bautista, es uno de los monumentos renacentistas más importantes de Toledo. Fundado en el siglo XVI por el cardenal Juan Pardo de Tavera, fue concebido como hospital para nobles empobrecidos y hoy es gestionado por la Fundación Casa Ducal de Medinaceli.

Durante la visita, se accede a un elegante patio central que organiza el edificio. Destaca la iglesia, de planta de cruz latina, con la cripta del cardenal Tavera bajo el altar, esculpida por Alonso Berruguete. También se conservan una antigua farmacia y una valiosa colección de arte como Zurbarán, Ribera o EL Greco siendo esta última la colección más importante en manos privadas del mundo.

Además, el edificio alberga el Archivo Histórico de la Nobleza y cuenta con jardines y antiguas caballerizas visitables. En conjunto, el Hospital de Tavera es una experiencia única que une arte, historia y patrimonio en un entorno monumental.

La visita privada incluye:

- Visita guiada con un guía oficial, historiador de arte, o Sagrario que es la señora que vive en Tavera y que de forma muy familiar y profesional conoce el hospital con todos sus entresijos.
- Visita guiada al Museo Fundación Duque de Lerma, que exhibe una valiosa colección de obras de arte de artistas como El Greco, Ribera, Berruguete y Tintoretto, además de una impresionante farmacia con una colección de cerámica de Talavera y Puente del Arzobispo, los patios y al archivo del hospital.
- Taller de restauración con la monja encargada del taller donde explicará cómo se restauran pergaminos u otros documentos históricos con siglos de antigüedad (acceso a cliente NUBA únicamente)
- Visita al archivo privado ducal (acceso a cliente NUBA únicamente). Normalmente sólo tienen acceso conservadores o investigadores.

La visita dura 1h45 aproximadamente dependiendo de los intereses del cliente



El legado del Duque de Lerma: Renacimiento vivo en Toledo

HORARIO

- Abierto todo el año, excepto:
 - 1ª quincena de julio.
 - 2ª y 3ª semana de enero.
- Visitas privadas:
 - Se realizan tras el cierre del palacio, a partir de las 18:00 h.
 - Dado que la afluencia de público es reducida, existe la opción de realizar la visita en otro horario.

IDIOMAS

- Disponible en español e inglés.
- Posibilidad de llevar un traductor propio si se desea en otro idioma.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 15 días de antelación, sujeto a disponibilidad (*aunque suele haber flexibilidad si se reserva con menos tiempo*).
- Es un monumento poco visitado de manera privada, salvo por la familia o instituciones.
- Pago via transferencia tras la aprobación del presupuesto y previo a la visita.





Casa Pilatos Sevilla

Un palacio del Renacimiento andaluz

En pleno corazón de Sevilla se encuentra la Casa de Pilatos, un palacio privado del siglo XV que representa una de las mayores expresiones del arte andaluz. Su arquitectura es una perfecta combinación de estilos mudéjar, gótico, renacentista y barroco, y ha sido durante siglos la residencia de la Casa de Medinaceli, una de las familias nobles más emblemáticas de España. La Casa de Pilatos es un recorrido vivo por siglos de historia. Desde su impresionante escalera monumental coronada por una cúpula mudéjar hasta los azulejos originales del siglo XVI, cada rincón es una obra de arte. En su interior se conservan tapices flamencos,

esculturas romanas y mobiliario palaciego que narran la historia de una familia noble vinculada a leyendas que conectan con Tierra Santa y el mismísimo Poncio Pilato.

Un oasis de silencio en el corazón de Sevilla. Visitar la Casa de Pilatos de forma privada es adentrarse en una Sevilla atemporal. Es una parada perfecta dentro de un itinerario personalizado, ideal para viajeros sensibles al arte, la historia y los espacios con alma. Un lugar que emociona, que deja huella, y que transforma cualquier experiencia en Andalucía en algo memorable donde convergen arte, historia y leyenda.



La visita privada incluye:

- Visita guiada con un guía oficial, historiador de arte, o algún miembro de la familia que pase a saludar en caso de encontrarse en las fechas reservadas de la visita.
- Visita amplia diseñada para cliente NUBA con recorrido por el patio del apeadero, patio principal, salón del pretorio, salón dorado, salón rosa, salón de descanso de los jueces, gabinete de Pilatos, salón de las columnas y las caballerizas.
- Acceso exclusivo a la biblioteca familiar o archivos secretos de palacio además de unos salones cerrados hasta la fecha.
- Aperitivo privado en los jardines renacentistas o en los salones con vino y jamón y algún aperitivo.

La visita dura 1h30 aprox + tiempo de cocktail en salones dependiendo de si hay flamenco contratado o no.

Un palacio del Renacimiento andaluz

HORARIO

- Abierto todo el año.
- Visitas privadas:
 - Se realizan tras el cierre del palacio, a partir de las 18:00 h.
 - Dependiendo de la época del año y del calor, las visitas privadas serán entre 18:00 h – 20:00 h.
- **Idiomas:** español e inglés

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 15 días de antelación, sujeto a disponibilidad.
- Temporada alta: Mayor número de eventos, menor disponibilidad.
- Pago vía transferencia tras la aprobación del presupuesto y previo a la visita .

EXTRAS

- Performance de flamenco autorizada para clientes NUBA durante el aperitivo en los salones.
- Este servicio se contrata y paga aparte.
- Deben ser informados para coordinarlo tras la visita.



CARMEN TERREROS ANDRÉU
GALERÍA

Galería Carmen Terreros



Intimidad y exclusividad entorno al arte más puro

La **Galería de Arte Carmen Terreros** nació en 2004 en un lugar emblemático de Zaragoza, la Plaza de Santa Cruz, punto de encuentro de artistas emergentes. Desde entonces, ha acogido a reconocidos autores nacionales e internacionales.

En 2019 se trasladó a un nuevo espacio en la calle San Félix, triplicando su superficie y ampliando su enfoque hacia distintas disciplinas: pintura, escultura, grabado, fotografía, joyería y diseño industrial.

Dirigida por Carmen Terreros, figura clave en el arte zaragozano, la galería sigue siendo un espacio de encuentro, reflexión y difusión del arte contemporáneo, combinando tradición y tecnología.

Una vivencia reservada para unos pocos.

Accede a la galería en un encuentro íntimo donde presencia y arte se entrelazan.

La experiencia consta de:

Ser testigo de la **creación en vivo de una obra por un artista de renombre**, en la galería, en un espacio cuidadosamente curado para la contemplación.

Acceso al fondo de galería, donde las puertas se abren en exclusiva para nuestros clientes, mostrando las obras que no están a la luz en la galería y explicando sus significados.

Toda la experiencia se cerrará con una degustación de vino y jamón de las cercanías de la galería



Intimidad y exclusividad entorno al arte más puro

HORARIO

- Abierto todo el año.
- Visitas privadas:
 - Se realizan en horario a convenir.
- **Idiomas:** español e inglés

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 30 días de antelación, sujeto a disponibilidad.
- Temporada alta: Mayor número de eventos/inaguraciones, menor disponibilidad.
- Pago vía transferencia tras la aprobación del presupuesto y previo a la visita.



Museo Balenciaga



Donde la costura se convierte en escultura y el tiempo viste de elegancia

El Museo Cristóbal Balenciaga es el primer museo en el mundo dedicado exclusivamente a un diseñador de moda. Inaugurado en 2011, el museo rinde homenaje al célebre modisto vasco, reconocido por su influencia en la alta costura internacional.

Situado en una colina con vistas al mar Cantábrico, el museo combina un edificio contemporáneo con el histórico Palacio Aldamar, donde Balenciaga inició su carrera. La colección permanente incluye cerca de un centenar de piezas, como el traje de novia de la reina Fabiola de Bélgica y vestidos diseñados para Grace Kelly. Además, el museo alberga más de 1.200 modelos que se exhiben de forma rotativa para preservar su estado.

En 2024, el museo reabrió con importantes mejoras, incluido un nuevo centro de documentación sobre la historia de la moda y la obra de Balenciaga.

Este museo no solo celebra el legado del diseñador, sino que también actúa como un centro dinámico de cultura, investigación y educación en el mundo de la moda.

La experiencia consta de:

Disfruta de una visita guiada exclusiva por el Museo Balenciaga, donde podrás conocer en profundidad la vida y obra del icónico diseñador de moda. Al finalizar el recorrido, relájate con un cóctel en un ambiente elegante, ideal para compartir impresiones y prolongar la experiencia cultural.

Posibilidad de añadir la actuación por parte de 2 bailarines que deleitarán con una danza de 2-3 minutos en un momento de la visita.

Para culminar la experiencia asiste a un momento gastronómico de la mano de Aitor Arregi en el restaurante Elcano de una estrella Michelin y hasta tres Soles Repsol y especializado en pescados y mariscos a la brasa..



"Un modisto debe ser arquitecto de la forma, pintor para el color, músico para la armonía y filósofo para la medida"
Cristóbal Balenciaga.

Donde la costura se convierte en escultura y el tiempo viste de elegancia

HORARIO

- Abierto todo el año.
- Visitas privadas:
 - Se realizan en horario a convenir, previo a la apertura del museo o después del cierre.

Horario del museo:

Del 1 al 30 de junio, de martes a domingo, de 10:30 a 19:00

Del 1 de julio al 31 de agosto, de lunes a domingo, de 10:30 a 20:00

Del 1 de septiembre al 19 de octubre, de martes a domingo, de 10:30 a 19:00

Del 20 de octubre al 31 de diciembre, de martes a domingo, de 10:30 a 17:00 (los martes de noviembre y diciembre museo cerrado, excepto en Navidad)

- **Idiomas:** español e inglés

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 30 días de antelación, sujeto a disponibilidad.
- Temporada alta: Verano, menor disponibilidad.
- Pago vía transferencia tras la aprobación del presupuesto y previo a la visita.



▲ GASTRONOMY

La solidez del número tres forma la estructura de la forma del triángulo. Olfato, gusto y vista forman un triángulo perfecto en el equilibrio de los sabores, olores en una estética innovadora y perfecta.



Geolocalización de experiencias 2026

- 01 Recoge almejas y degústalas en un enclave único
Pontevedra
- 02 Conoce el corazón de Amós
Cantabria
- 03 Tradición y calidad en el País Vasco
Bizkaia
- 04 Forma parte de una sociedad gastronómica vasca
San Sebastian
- 05 Haz tu vajilla y conoce la sierra de Madrid
Madrid
- 06 Descubre el mejor vino del mundo
Madrid
- 07 Una jornada exclusiva entre viñedos
La Rioja - Alava
- 08 Descubre las bodegas Macán
Álava
- 09 Cena sorpresa con los productos del mercado
Madrid
- 10 Recolecta tu propio menú degustación
El Escorial
- 11 Nada con esturiones y conoce los secretos del caviar
Granada
- 12 Haz tu propio aceite en un castillo
Jalón
- 13 Las raíces de Andalucía en Bodegas Osborne
Cádiz
- 14 Vive, en exclusiva, el retiro gastronómico de Trasierra
Sevilla
- 15 Vive la experiencia única de La Almadraba
Barbate
- 16 Surca La Albufera para conocer el mejor arroz
Valencia
- 17 Descubre los secretos del Oller del Mas
Barcelona
- 18 Los cócteles que nunca has visto
Barcelona
- 19 ¡Árrea!
Álava
- 20 Gente Rara
Zaragoza
- 21 Bodegas Aragonesas
Zaragoza





Recoge almejas y
degústalas en un
enclave único

▲ GASTRONOMY

Recoge almejas y degústalas en un enclave único

El chef Iago Pazos y su equipo nos enseñan uno de los enclaves más sorprendentes de la península. Junto a ellos, conoceremos la técnica de recolección tradicional de las almejas de carril y tendremos la oportunidad de degustarlas en la Isla de Cortegada, donde el chef nos las preparará en directo. Después de la cata, nos dirigiremos a Loxe Mareiro, su restaurante en la Ría de Arousa, para disfrutar de un menú único basado en los productos de temporada.



▲ GASTRONOMY

Recoge almejas y degústalas en un enclave único

Llegada a Carril donde, junto con el chef, nos embarcaremos en el barco pesquero para ir a la recolección de almejas.

El barco nos dejará en la Isla de Cortegada, un parque natural protegido con el mayor bosque de laureles de la zona. Allí, el chef nos preparará las almejas con una infusión de laurel.

Nos trasladamos a Loxe Mareiro. Coincidiendo con la baixamar, puedes tomar ostras y escupiñas con los pies metidos en la ría mientras degustas uno de los más de 70 vinos de su bodega.

Tras el aperitivo en el mar o la terraza, entramos al salón donde nos servirá un menú exclusivo basado en un producto de primera calidad elaborado con diversas técnicas culinarias.

Para terminar, disfrutaremos del atardecer desde su terraza o darte un baño reponedor en aguas gallegas.

HORARIO VISITA

- Todo el año exceptuando desde octubre hasta semana santa

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 5 HORAS APROX. EL RESTAURANTE ESTARÁ ABIERTO PARA EL CLIENTE HASTA LAS 19:00 PERO SE PUEDE ir antes si lo desea.





Conoce el corazón
de Amós

▲ GASTRONOMY

Conoce el corazón de Amós

Jesús Sánchez es un reconocido cocinero español con tres Estrellas Michelin y cuatro Soles Repsol a sus espaldas. Situado en un pequeño de Cantabria, se encuentra su restaurante, el Cenador de Amós donde descubriremos la cultura y cocina española a través de una propuesta contemporánea de máxima calidad. Conoceremos sus productos, productores y les acompañaremos en la preparación del menú.



▲ GASTRONOMY

Conoce el corazón de Amós

Comenzaremos un recorrido por las entrañas del Cenador de Amós conociendo a sus proveedores.

Según los gustos del cliente, podremos acompañar al equipo de Cenador a la lonja a por pescado, al huerto a por los vegetales o a su panadería propia para realizar el pan.

Nos adentraremos en el proceso de producción. En su aula de cocina, dedicada a la investigación, realizaremos un menú degustación de tres estrellas de la mano de los chefs principales del restaurante.

Por último, y para culminar la experiencia, disfrutaremos las elaboraciones aprendidas acompañadas de un maridaje.

Esta experiencia se basa en una actividad gastronómica a elegir entre las siguientes:

- Opción 1: Descubre el obrador de Amós
- Opción 2: Jornada sostenible
- Opción 3: showcooking
- Opción 4: cata de vinos

HORARIO VISITA

- La experiencia gastronómica comenzará a las 10:30 y continuará con una comida a las 13:30

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 3 HORAS APROX.





Tradición y calidad en el País Vasco

▲ GASTRONOMY

Tradición y calidad en el País Vasco

Conoceremos la tradición de Bizkaia desde un punto de vista contemporáneo, a través de sus productores, sus costumbres y los secretos mejor guardados de esta. Visitaremos a productores, que nos explicarán sus métodos únicos respetando la tradición y el ecosistema de la zona y compraremos las materias primas necesarios para la clase de cocina. Elaboraremos el plato típico de las fiestas locales de la zona costera mientras disfrutamos de un aperitivo con los mejores productos gourmet.



▲ GASTRONOMY

Tradición y calidad en el País Vasco

Comenzaremos la mañana en Zearreta, donde nos harán una introducción del equipo, el espacio y la imponente localización.

Nos darán la bienvenida con un desayuno realizado en su propio obrador. Recorreremos la costa vasca para llegar a Iturbaltza, una explotación ganadera familiar y sostenible y un molino antiguo de trigo donde compraremos los productos que necesitamos para nuestra clase.

De vuelta en Zearreta, participaremos en un showcooking donde realizaremos, con los productos recogidos, talos con chorizo, la comida típica de las festividades vascas.

Para culminar la experiencia, disfrutaremos de un aperitivo y de nuestra comida, acompañándola de un maridaje de los mejores vinos de la zona.

HORARIO VISITA

- La experiencia comenzará a las 09:30 y continuará hasta las 16:00

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 6H30 HORAS APROX.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 2 a 3 semanas de antelación
- Sujeto a disponibilidad del equipo.





Forma parte
de una sociedad
gastronómica vasca

▲ GASTRONOMY

Forma parte de una sociedad gastronómica vasca

Las sociedades gastronómicas vascas, también conocidas como Txokos, son enclaves con acceso exclusivo para socios. En estos, se cocina y come lo que los miembros deciden según la temporada y la oferta en el mercado. Un guía nos acompañará al mercado donde comprar el aperitivo, dando un paseo por la ciudad, llegaremos a la sociedad donde nos darán acceso exclusivo y podremos disfrutar de una comida preparada por los socios en el momento.



▲ GASTRONOMY

Forma parte de una sociedad gastronómica vasca

Comenzamos el día en el Mercado de Bretxa, que visitaremos junto a nuestro host de la sociedad y donde compraremos el aperitivo para el Txoko.

De camino a la sociedad, pasaremos por los puntos clave de San Sebastián, donde los lugareños nos explicarán curiosidades de la ciudad. Justo antes de entrar, nos contarán la historia de la sociedad, sus características y sus normas.

Los encargados de cocina nos enseñarán las recetas típicas vascas y su elaboración. Mientras degustamos una selección de los mejores txacolí de DO Bizkaiko Txakolina, prepararemos platos como la tortilla de Lesaka, txipirones Pelayo, txistorra, kokotxas y bacalao al pil pil.

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 4H APROX.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo 2 a 3 semanas de antelación
- Sujeto a disponibilidad del Txoko.





Haz tu vajilla y conoce
la sierra de Madrid

▲ GASTRONOMY

Haz tu vajilla y conoce la sierra de Madrid

Visitaremos el pintoresco pueblo de Pedraza donde, en el estudio de cerámica La Cobija, se producen las piezas de Vajillas de Ultramar y donde realizaremos un taller de cerámica. Después, daremos un paseo por las calles medievales del pueblo y continuaremos el día en Casa Taberna disfrutando de la cocina tradicional de su restaurante. Si la experiencia se realiza en julio, podremos disfrutar de una velada mágica en la Noche de las Velas, cuando Pedraza brilla bajo la luz de miles de velas.



▲ GASTRONOMY

Haz tu vajilla y conoce la sierra de Madrid

Viaje a Pedraza para disfrutar de una clase de cerámica en el estudio La Cobija, donde se podrá realizar una pieza de vajilla o decoración.

Visita a las casas y el museo privado de la familia Vallejo-Nájera para conocer, en exclusiva, los imponentes edificios y su historia.

Comida en Casa Taberna, donde degustaremos los mejores productos de la región en un menú y maridaje seleccionados para NUBA.

En fechas clave (dos días en julio) se podrá disfrutar de la Noche de Velas, un agradable paseo nocturno y conciertos en el pueblo.

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- ENTRE 3 A 6 HORAS APROX.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Mínimo con 15 días de antelación
- El taller de cerámica se realizara en fin de semana





OSA

Descubre el mejor vino
del mundo

▲ GASTRONOMY

Descubre el mejor vino del mundo

Fernando Cuenllas, auténtico estudioso del tema vinícola y tenaz buscador de joyas nacionales e internacionales, nos abre las puertas de una de las bodegas más impresionantes de la restauración en España. Entramos en O S A, la promesa culinaria de Madrid de la que todos hablan, con una estrella Michelin. En ella, disfrutaremos de una cata de Marqués de Murrieta, reconocida como la mejor bodega del mundo, que culminará con un menú degustación realizado exclusivamente para NUBA.



▲ GASTRONOMY

Descubre el mejor vino del mundo

Llegamos a O S A, una casita en la ribera del Manzanares donde nos espera Fernando Cuenllas.

Tras un paseo por las diferentes estancias, terminamos en la bodega donde Fernando nos enseñará la colección que ha recopilado en subastas y bodegas a lo largo de los años y que es conocida y considerada como un auténtico tesoro.

Realizaremos una cata de Marqués de Murrieta, seleccionado como Best of Global Winner 2023.

Tras la cata, comenzamos la cena en la zona de la terraza donde nos presentarán los primeros pases del menú creado exclusivamente para nosotros.

Por último, entraremos a una de sus salas para terminar con los últimos pases del menú, enfocado en productos de caza seleccionando los mejores productores.

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- LA CATA 2H30 APROX
- La comida 2h30 aprox





Una jornada exclusiva
entre viñedos

▲ GASTRONOMY

Una jornada exclusiva entre viñedos

Una jornada exclusiva entre viñedos. Una auténtica inmersión en La Rioja de la mano de Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria, degustando un menú exclusivo en su restaurante el puntido, recorriendo su impresionante bodega y terminando con una cena gourmet mágica en el viñedo bajo la luz de la luna.



▲ GASTRONOMY

Una jornada exclusiva entre viñedos

Comenzaremos la jornada conociendo de cerca la gastronomía local y de temporada comiendo en el Restaurante El Puntido, con un menú especial preparado por un chef de renombre.

Continuaremos visitando los impresionantes y exclusivos calados de la bodega Viñedos Sierra Cantabria. Aquí, entre barricas y aromas envolventes, descubriremos los secretos de la elaboración.

Como colofón a la jornada, una cena gourmet mágica en el viñedo bajo la luz de la luna, con música en directo y bañada con algunos de los mejores vinos de la bodega. Mientras te relajas bajo el cielo estrellado, sentiremos que hemos sido parte de algo especial, una experiencia que combina el arte del vino con la magia del entorno, dejándote un recuerdo imborrable.

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: TRES BODEGAS + CATA & APERITIVOS + CENA ENTRE LOS VIÑEDOS & MÚSICA EN VIVO
- Opción 2: Viñedos Sierra Cantabria + Finca San Pelayo + almuerzo en La Veguilla + cena cóctel El Puntido
- Opción 3: Bodega Señorío de San Vicente + almuerzo en calados subterráneos + cena en El Puntido

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- SUGERENCIA DE RESERVAR DÍA COMPLETO PARA CUALQUIERA DE LAS 3 EXPERIENCIAS A SELECCIONAR. DURACIÓN 11H APROX PERO ES COMPLETAMENTE ADAPTABLE

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reserva con mínimo 15 días de antelación.
- Disponible todo el año
- Incluye el transporte durante toda la jornada.
- La organización se reserva el derecho a modificar los itinerarios de las experiencias si las condiciones meteorológicas no fueran favorables para su correcto desarrollo.





fismuler

Cena sorpresa con los
productos del mercado

▲ GASTRONOMY

Cena sorpresa con los productos del mercado

Nino Redruello es un reconocido chef español que ha dejado una marca significativa en la escena culinaria del país a través de los restaurantes del grupo La Ancha. En Fismuler, uno de sus buques insignia, une la autenticidad de los sabores con una fusión de tradición e innovación contribuyendo al auge de la cocina de mercado y sostenible. Nos abre las puertas de Fismuler para que, junto a él y Manu, su mano derecha, diseñemos un menú ad hoc hecho en exclusiva para nosotros con los alimentos encontrados ese día en el mercado.



▲ GASTRONOMY

Cena sorpresa con los productos del mercado

La mañana comienza en el mercado donde nos reuniremos con Nino o su equipo para comprar los ingredientes para la cena.

Al llegar al restaurante, nos acomodaremos en nuestra mesa reservada y participaremos en un brief al equipo para trabajar en un menú acorde a los ingredientes que hemos comprado por la mañana.

Disfrutaremos de esta cena creada en exclusiva para nosotros junto con las explicaciones del equipo de chefs.

Por último, disfrutaremos de una demostración especial de coctelería con los destilados especiales de Fismuler y un coctelero de la familia que nos creará el postre perfecto para culminar esta experiencia.

HORARIO VISITA

- Martes, miércoles y jueves

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- MERCADO: 2H30 APROX
- Comida: 3h aprox

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con un mínimo de 2 semanas de antelación y siempre que no sea temporada de alta ocupación o agosto.
- También se podría realizar en Barcelona
- Dos experiencias máximo disponibles al mes





Recolecta tu propio
menú degustación

▲ GASTRONOMY

Recolecta tu propio menú degustación

Montia se encuentra en El Escorial y cuenta con el reconocimiento de una Estrella Michelin, Dani Ochoa, su chef, es una amante de los productos y las aventuras y reclama que, más allá de chefs, son agricultores y recolectores ya que él y su equipo trabajan de la mano con sus proveedores para conseguir el mejor producto local y de temporada. Junto a ellos, aprendemos las técnicas de recolección y cocina más auténticas para descubrir su universo en este rincón de la sierra de Madrid.



▲ GASTRONOMY

Recolecta tu propio menú degustación

El menú y la oferta de Montia, nos abre la posibilidad de conocer proveedores que recolectan sus productos de forma tradicional, original y respetando la naturaleza en todos los niveles.

Podremos disfrutar de una jornada de recolección de setas, pesca, o incluso una demostración de cetrería. Para los menos arriesgados, contamos con visitas a queserías u obradores artesanos del mejor pan de la zona.

Tras la visita a los proveedores, disfrutaremos de un menú degustación en el restaurante, donde podremos ver el resultado de la cocina con los ingredientes recolectados.

La comida será maridada con una selección de vinos únicos y especiales, con un maridaje creado por el sumiller del restaurante.

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: CETRERÍA + COMIDA
- Opción 2: Recolección silvestre + comida

HORARIO VISITA

- De miércoles a viernes.
- Todos los meses del año

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- TODA LA VISITA SON 5H APPROX DE 10H00 - 17H00



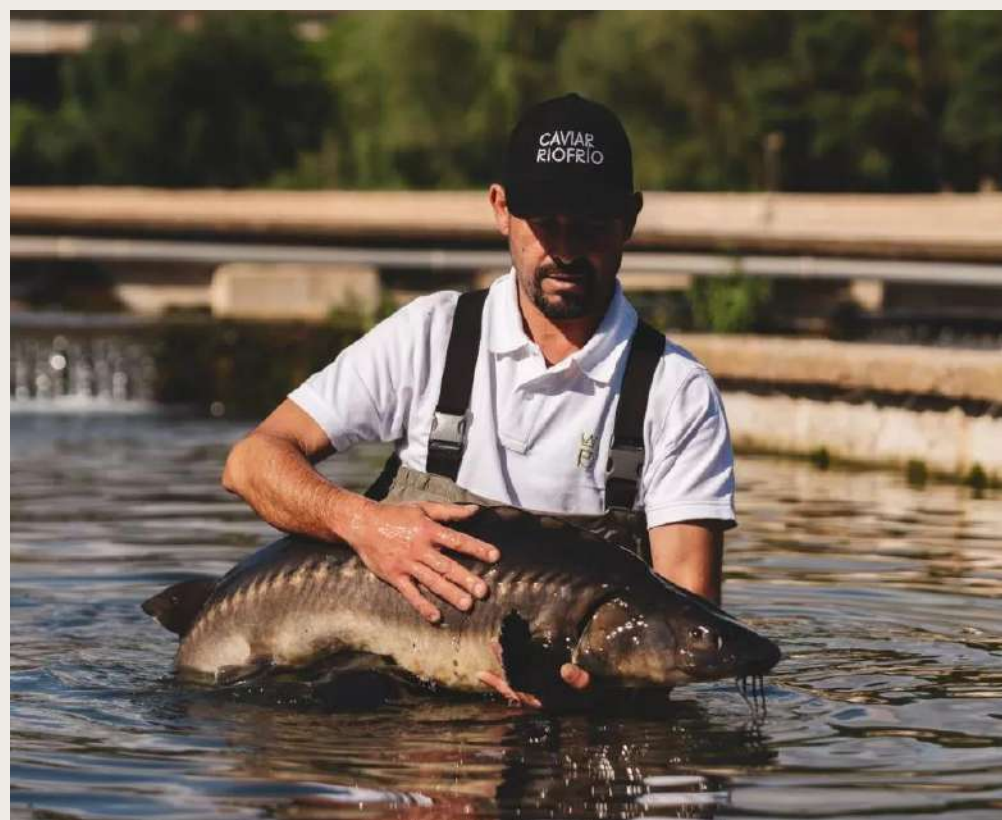


Nada con esturiones
y conoce los secretos
del caviar

▲ GASTRONOMY

Nada con esturiones y conoce los secretos del caviar

El caviar Riofrío es el primer caviar con certificado ecológico del mundo gracias a las condiciones naturales que se dan en Granada. En este enclave, podremos conocer el proceso de cría de los esturiones y la obtención del caviar y realizaremos una cata en un menú degustación con Diego Gallegos, chef del restaurante Sollo.



▲ GASTRONOMY

Nada con esturiones y conoce los secretos del caviar

Llegamos a Riofrío, un enclave único cuyas características permiten la producción de caviar.

El equipo nos recibirá y nos guiará por la finca explicándonos las bondades de esta y explicándonos cómo han conseguido ser el primer caviar ecológico certificado del mundo.

Su equipo de biólogos nos esperará en las piscinas, donde nos sumergiremos para conocer a esta especie. Conoceremos las características de los esturiones, lo que comen y el proceso de extracción del caviar.

Tras la inmersión, visitaremos la casa y la fábrica, conoceremos los detalles de la producción, los certificados y las características de conservación.

Para finalizar la visita, realizaremos un menú degustación exclusivo para catar sus productos y maridarlos con los alimentos y las bebidas correspondientes.

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: INMERSIÓN + COMIDA
- Opción 2: No inmersión + comida

HORARIO VISITA

- Todo el año

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- VISITA SIN INMERSIÓN 1:30 H APROX
- VISITA CON INMERSIÓN 2:30 H APROX
- ALMUERZO 2:30 H APROX

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar idealmente con 4 semanas de antelación para confirmar disponibilidad del chef. Es posible hacer reservas con menos tiempo pero siempre irán ligadas a la agenda del chef. Mínimo de 7 días de antelación





Haz tu propio aceite
en un castillo

▲ GASTRONOMY

Haz tu propio aceite en un castillo

El castillo de Canena se encuentra en Jaén y tiene más de 300 hectáreas de monte donde podremos disfrutar de una de las mejores plantaciones de olivos de España. En la visita, disfrutaremos de la almazara del siglo XIX y de la bodega perfectamente conservada. El castillo abrirá sus puertas para nosotros para que podamos deleitarnos con una noche en sus históricas instalaciones. Acompañaremos esta inolvidable experiencia con una visita a sus olivares y a su almazara restaurada, donde haremos nuestro propio aceite que podremos llevarnos de recuerdo.



Haz tu propio aceite en un castillo

Paseo por las 300 hectáreas de monte regenerado con viejas encinas, donde nos explicarán todo el proyecto, sus características y los procesos de recolección del aceite.

Visita a la almazara del S.XIX y a la bodega perfectamente conservada.

Disfruta de una cata de las diferentes variedades de aceites y sus variedades más premium.

Para terminar la jornada, nos abrirán el castillo de Canena, el cual es totalmente privado y no permite su acceso a nadie ajeno a la familia.

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: DESAYUNO + VISITA ALMAZARA + ELABORACIÓN DE ACEITE + VISITA AL CASTILLO + CATA DE ACEITE
- Opción 2: visita almazara + elaboración de aceite + visita al castillo + cata de aceite + almuerzo

HORARIO VISITA

- De octubre a noviembre & de abril a mayo

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 6 & 7 HORAS APROX
- VISITA CON INMERSIÓN 2:30 H APROX
- ALMUERZO 2:30 H APROX



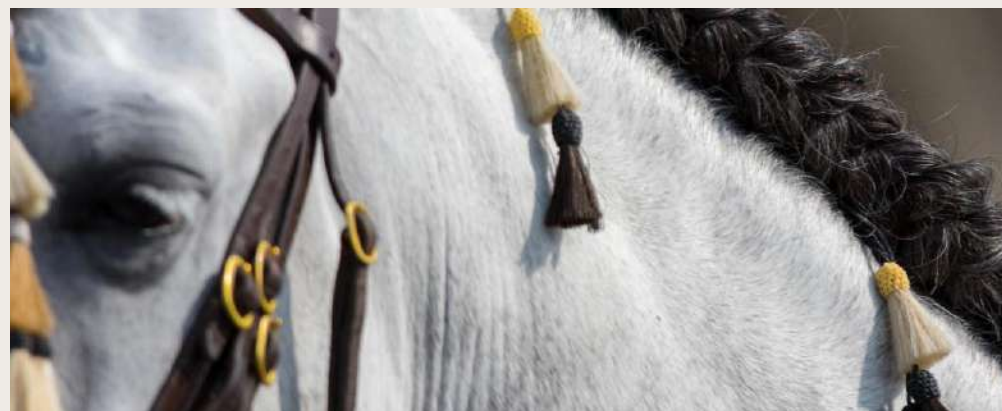


Las raíces de Andalucía
en Bodegas Osborne

▲ GASTRONOMY

Las raíces de Andalucía en Bodegas Osborne

Las Bodegas de Mora poseen la mayor colección de vino VORS de Jerez. Empezaremos con una visita a las bodegas, sus jardines y patios y nos guiarán por el proceso del sistema de Criaderas y Soleras para elaborar los brandis de mayor categoría. La visita continuará con una cata de sus mejores añadas acompañada de una demostración y prueba de cortes de jabugo. Las bodegas cerrarán su patio de arcos para nosotros para disfrutar un espectáculo ecuestre con flamenco.



▲ GASTRONOMY

Las raíces de Andalucía en Bodegas Osborne

Visita guiada privada por nuestro casco de bodega de 1841, donde se explica el proceso de elaboración y envejecimiento de nuestros vinos y brandis.

Recorrido por la Toro Gallery, donde contamos el origen y evolución del Toro de Osborne.

Espectáculo flamenco de aproximadamente 45 minutos dentro del propio casco de bodega, a la vez que se sirve nuestro Fino Quinta de manos de nuestro maestro Venenciador y se prueba el jamón Cinco Jotas con corte en directo de la pieza por parte de nuestro maestro cortador.

Para finalizar espectáculo ecuestre en nuestro patio de los Naranjos.

HORARIO VISITA

- Todo el año

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- ENTRE 2 A 4 HORAS APROX

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con un mínimo de 30 días de antelación

Extras

- Grupo de flamenco
- Maestro Venenciados con fino Quinta
- Maestro cortador en directo pieza de Jamón Ibérico Cinco Jotas
- Espectáculo ecuestre



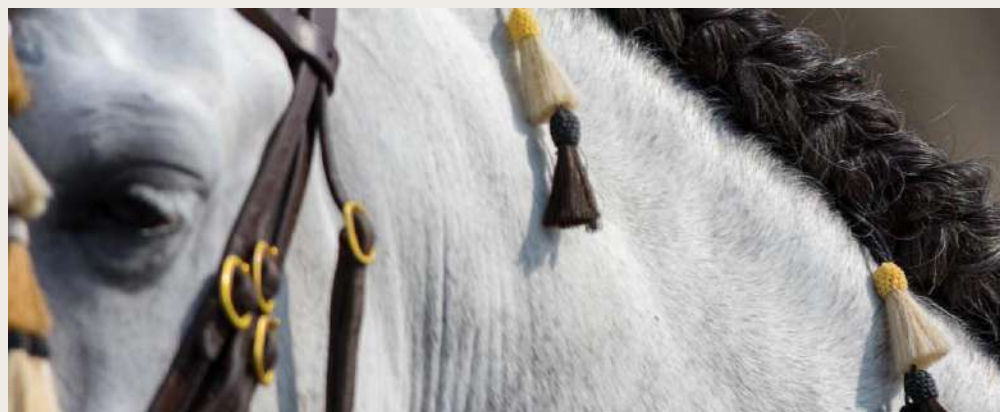


Vive, en exclusiva, el
retiro gastronómico
de Trasierra

▲ GASTRONOMY

Vive, en exclusiva, el retiro gastronómico de Trasierra

Trasierra es un enclave único que solo recibe visitas de los más afortunados. Conocido como el destino de retiro favorito de la jet set de todo el mundo, los hermanos Scott han trasladado a esta finca, un lujo difícil de conseguir. Nos adentramos en este paraje natural mágico para disfrutar, de la mano de Gioconda Scott, de un retiro gastronómico donde conoceremos a proveedores de la zona y disfrutaremos de cursos de cocina y preciosas comidas en mitad del campo cocinadas solo para nosotros.



▲ GASTRONOMY

Vive, en exclusiva, el retiro gastronómico de Trasierra

Llegamos a Trasierra donde Gioconda nos acompañará a dar un paseo por la propiedad para conocer el entorno y su historia.

Realizaremos una clase de cocina con Gioconda en la que aprenderemos cómo preparar y cocinar con fuego de leña con carnes, pescado y verduras a la parrilla, según la temporada.

Al siguiente día disfrutaremos de una visita guiada por la Bodega de Tierra Savia culminando con una cata de sus vinos y quesos de la Sierra Norte.

Llegamos a Taramona donde disfrutaremos de una ruta a caballo y visita por el huerto de la finca.

Tendremos una clase de cocina rústica donde, dependiendo de la temporada, realizaremos un cordero al horno de leña o tendremos una clase de conservas, cocina y aliño con ellas.

Al siguiente día nos dirigiremos a Cazalla a una visita guiada por la fábrica de anises el Clavel y a Constantina a visitar los Ibéricos El Capellán.

HORARIO VISITA

- Entre marzo y junio & octubre a diciembre

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- Según experiencia escogida:
 - 1 día; de 10h00 a 16h30
 - 2 días

Condiciones DE LA reserva

- Reservar con un mínimo de 30 días de antelación





Vive la experiencia
única de La Almadraba

▲ GASTRONOMY

Vive la experiencia única de La Almadraba

Asistir en barco a una jornada de pesca en la Almadraba y continuar con un curso de ronqueo y degustación. Esta técnica milenaria de pesca de Atún que se realiza en el sur de España es una de las más sostenibles y espectaculares del mundo. La experiencia culmina con un curso del ronqueo del atún, un proceso minucioso de corte de todas las piezas de este para su máximo aprovechamiento y consumo.



▲ GASTRONOMY

Vive la experiencia única de La Almadraba

Salida en barco para dirigirnos a la Almadraba de Barbate.

En el barco se explicará la historia y el proceso de pesca de la almadraba. El barco se posicionará en las maniobras clave para ver el proceso completo: cerca del barco Sacada, y cerca del barco denominado Testa (opción 1)

Tras la vuelta al puerto, se llevará a cabo en un curso privado de ronqueo donde se explicarán los diferentes cortes del atún y la técnica para el total aprovechamiento del producto (opción 2)

Para terminar la jornada, podremos disfrutar de un menú degustación con el atún como principal ingrediente (opción 2)

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: JORNADA DE PESCA
- Opción 2: Visita marítima + museo + ronqueo de atunes

HORARIO VISITA

- Disponible en mayo (opción 1)

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- ENTE 4 & 5H30 HORAS APROX. VARÍA EN FUNCIÓN DE LA OPCIÓN QUE SE ESCOJA





Surca La Albufera para
conocer el mejor arroz

▲ GASTRONOMY

Surca La Albufera para conocer el mejor arroz

La Albufera es la meca del arroz y Santos Ruiz, crítico gastronómico y Director de la DOP, encargado de posicionar este ingrediente entre los más valiosos de la península. Conoceremos la Albufera de su mano o la de su equipo, profundizaremos en las técnicas de plantación y producción, lo cocinaremos en un curso de arroz y terminaremos con una degustación de este.



▲ GASTRONOMY

Surca La Albufera para conocer el mejor arroz

Recepción en la gola de Pujol. Breve charla sobre el origen del arroz en Valencia y su evolución a lo largo del tiempo.

Visitaremos los campos de arroz. Si están en cultivo, pararemos en campos de distintas variedades para observar las diferencias.

Llegada a la barraca para elaborar una paella valenciana. Cocinaremos juntos mientras hablamos de las variedades de arroz y de las claves para hacer una buena paella. Mientras tomamos un aperitivo con platos típicos.

Para terminar de conocer este gran producto, paseo en barca por el lago. Podremos tomar una copa en la barca (cava, gin-tonic, etc.).

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: VISITA+ COMIDA PAELLA VALENCIANA
- Opción 2: visita sin comida

HORARIO VISITA

- Disponible todo el año

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- ENTE 5 & 6 HORAS APROX. VARÍA EN FUNCIÓN DE SI SE ESCOGE COMIDA O NO

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con un mínimo de 15 días de antelación



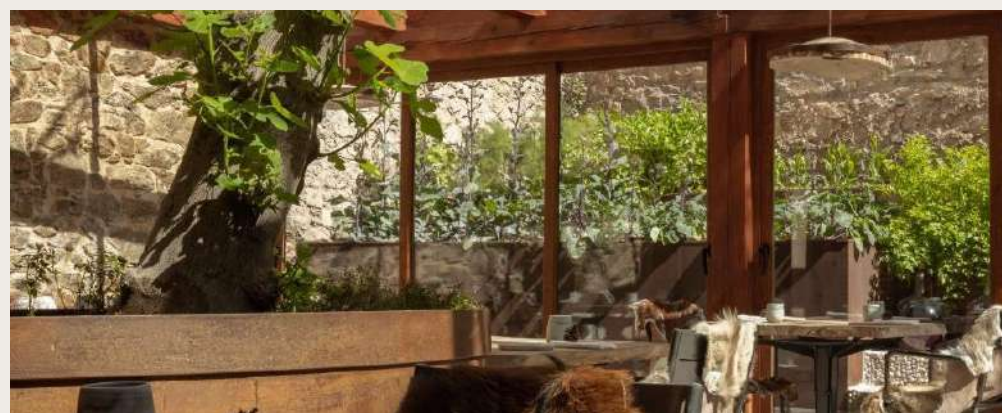


Descubre los secretos
del Oller del Mas

▲ GASTRONOMY

Descubre los secretos del Oller del Mas

Oller del Mas se encuentra en una zona privilegiada que forma parte de la Denominación de Origen Pla de Bages y en su dominio encontramos una gran oferta gastronómica y de wellness. Este paraíso natural nos abre, solo a los clientes de NUBA, parte de sus bodegas en una visita clandestina. Nos adentramos en los mayores secretos de la finca para disfrutar, además, de sus bodegas en un divertido paseo en 4x4 o buggy y un menú degustación en su restaurante.



▲ GASTRONOMY

Descubre los secretos del Oller del Mas

Nos adentramos en Oller del Mas, un enclave único que forma parte de la Denominación de Origen Pla de Bages.

Descubriremos los secretos de su bodega visitando lugares exclusivos a los que nadie ha podido entrar, como las estancias del castillo o el cementerio de las barricas. Acabaremos con una cata de los 4 vinos más emblemáticos y con más historia.

Recorreremos la finca de arriba abajo para poder descubrir lugares con un paisaje indescriptible en 4x4 o buggy.

Haremos un alto en el camino para disfrutar de un picnic en mitad de los viñedos, acompañado por los vinos más emblemáticos.

OPCIONES DE EXPERIENCIAS

- OPCIÓN 1: VISITA CLANDESTINA + BUGGY
- Opción 2: visita clandestina + 4x4

HORARIO VISITA

- Disponible todo el año

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 5 HORAS APROX
- Desde las 10h00 hasta las 13h00

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con un mínimo de 15 días de antelación



The image features two creative cocktails on a light-colored surface against a dark background. On the left is a tall, slender glass containing a pinkish-red liquid at the bottom and a thick, white, textured foam tower that reaches the top. The glass has the word 'VOM' printed on its lower portion. On the right is a wine glass filled with a dark red liquid, garnished with small colorful flowers. A large, white, textured foam hat is perched on the rim of the glass, supported by a thin metal rod. The text 'Los cócteles que nunca has visto' is overlaid in white at the bottom left.

Los cócteles que nunca has visto

▲ GASTRONOMY

Los cócteles que nunca has visto

Paradiso ha sido reconocida como la cuarta mejor coctelería del mundo en los 50 best y cuenta con un laboratorio que investiga para transformar y revolucionar el mundo del cocktail. Este laboratorio de investigación nos abre las puertas en exclusiva para enseñarnos la experimentación constante a la hora de idear los cócteles que le hacen ser de las mejores coctelerías del mundo.



▲ GASTRONOMY

Los cócteles que nunca has visto

Llegada y welcome drink creada en nuestro laboratorio para acomodar al grupo.

Explicación de qué es y qué desarrollamos en nuestro laboratorio, así como instrumentos utilizados y técnicas básicas.

Cata de 3 cocktails (estos no serán algo fijo ya que constantemente se está innovando en las creaciones).

Estos 3 cocktails serán combinados con una degustación de productos que encajen con los mismos.

HORARIO VISITA

- De lunes a viernes, todos los meses del año
- En caso de querer en fin de semana, necesaria la aprobación por parte del equipo

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 1H30 HORAS APROX
- Se puede desarrollar entre las 19h00 y las 21h00

CONDICIONES DE LA RESERVA

- **RESERVAR CON MÍNIMO 15 DÍAs** de antelación a la fecha solicitada. Se responderá máximo en 48 horas sobre la disponibilidad del espacio y equipo para esa fecha solicitada
- Máximo 2 por semana siempre que haya disponibilidad





ARREA

▲ GASTRONOMY

El lugar en el que el paisaje se sienta a la mesa

Esta experiencia comienza con un desayuno en ARREA!, sencillo en apariencia y profundo en intención. Producto cercano, sabores honestos y el primer gesto de una jornada que se hilvana desde el origen: la tierra. Un inicio pausado que marca el ritmo de todo lo que vendrá.

A continuación, Edorta Lamo guía un paseo por el entorno, un recorrido vivo que cambia con las estaciones. Trufas, hierbas y frutos silvestres, uvas de una viña recuperada, productos de la huerta, sal de las salinas, setas o la memoria de la choza de paloma. Caminar, observar y recolectar se convierte en una forma de entender el paisaje y su temporalidad, recogiendo aquello que el momento ofrece.

De regreso, lo recolectado se transforma. Junto al chef, el producto se convierte en un plato sencillo y esencial, casi un ritual: cocinar lo vivido, dar forma al recuerdo y llevarlo a la mesa con respeto y emoción.

La jornada culmina con el menú ARREA!, acompañado de un maridaje cuidadosamente elegido. Un banquete que celebra el territorio, la tradición y la mirada contemporánea, cerrando una experiencia íntima donde el paisaje no solo se contempla, sino que se comparte y se saborea.

HORARIO VISITA

- En periodo de apertura del restaurante, con previa reserva

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 6H HORAS APROX

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con mínimo 45 días de antelación a la fecha solicitada.



Restaurante Gente Rara



Habitar un universo donde la cocina; piensa, siente y crea

En cada plato, Cristian Palacio cuenta una historia.

Chef, creador y explorador incansable, Palacio ha convertido la cocina en un lienzo donde tradición y creatividad se encuentran para dar vida a sabores memorables. Su sello es la sensibilidad con la que interpreta los ingredientes locales y los transforma en experiencias que conectan con el corazón.

Con una técnica impecable y una visión contemporánea, Cristian Palacio eleva la gastronomía a un acto de celebración: de la cultura, del territorio y del momento compartido alrededor de la mesa. Cada preparación suya es un viaje, una invitación a redescubrir el origen de lo que comemos y, sobre todo, a disfrutarlo de una manera única.



*“Nuestra filosofía es aprovechar los recursos
que ya existen y cerrar el círculo”
Chef Cristian Palacio*

▲ GASTRONOMY

Habitar un universo donde la cocina; piensa, siente y crea

Una celebración íntima del sabor, en un entorno donde cada detalle cuenta.

La experiencia comienza con su mundo líquido, donde cafés, vinos y fermentados se convierten en capítulos sensoriales con intención y narrativa propia.

El viaje continúa en un bar que celebra lo cotidiano: vermut, conservas y tapas que revelan cómo lo popular nutre a lo extraordinario.

De regreso al restaurante, el menú se despliega junto a Cristian como un relato que une territorio, técnica y emoción, guiado por un equipo que convierte cada plato en una historia.

Opcional: La noche culmina en Moonlight, donde la coctelería cierra el círculo creativo con imaginación líquida y sabores únicos de la mano de Borja Insa.



HORARIO VISITA

- En periodo de apertura del restaurante, con previa reserva

DURACIÓN DE LA EXPERIENCIA

- 6H HORAS APROX

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Reservar con mínimo 45 días de antelación a la fecha solicitada.





Bodegas

ARAGONESAS
BODEGAS WINERY

▲ GASTRONOMY

Una inmersión privilegiada en el alma de la garnacha

Con siglos de tradición vitivinícola, esta bodega cultiva sus viñedos con esmero, destacando la garnacha como variedad emblemática, junto a otras como syrah, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot o chardonnay.

El equipo de enólogos y profesionales elabora vinos de prestigio internacional, cada uno con identidad propia, fruto de la riqueza varietal y el conocimiento técnico.

Su catálogo incluye vinos ecológicos, de autor, jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos y rosados, pensados para satisfacer una amplia diversidad de gustos y mercados.



Una inmersión privilegiada en el alma de la garnacha

Un tributo a la elegancia, la tradición y el carácter de una variedad única.

Recorrer la bodega en compañía de su directora, celebrada internacionalmente por su maestría con la garnacha. Cada rincón habla de pasión, tradición y excelencia, en un recorrido diseñado para los que buscan algo más que una visita: una inmersión completa en la historia y el carácter de la uva.

El día culmina con una cata exclusiva de 5 a 7 vinos, centrándose en las garnachas galardonadas en el prestigioso Concurso Internacional "Grenaches du Monde", donde la bodega este año, ha obtenido hasta diez medallas. Una oportunidad única de degustar los matices más refinados y conocer las historias detrás de cada copa.

A la vuelta de la bodega, un guía historiador nos acompañará para descubrir los monumentos más emblemáticos de la ciudad, revelando la riqueza cultural que rodea la ciudad y conectando cada experiencia con el contexto histórico de la región.



*Los **primeros** en recibir una experiencia de este calibre y por tanto **única**, ya que ha sido diseñada para nosotros*

An aerial photograph of a desert landscape featuring large, undulating sand dunes. The scene is bathed in warm, golden light, creating deep, dark shadows that define the contours of the dunes. The sand has a fine, granular texture, and small dark spots are scattered across its surface. In the center of the image, the text 'SHAPES BY NUBA' is overlaid in white. The word 'SHAPES BY' is in a smaller, vertical font, while 'NUBA' is in a larger, bold, sans-serif font. To the left of 'NUBA' is a stylized logo consisting of a square, a circle, and a triangle arranged vertically.

SHAPES BY NUBA