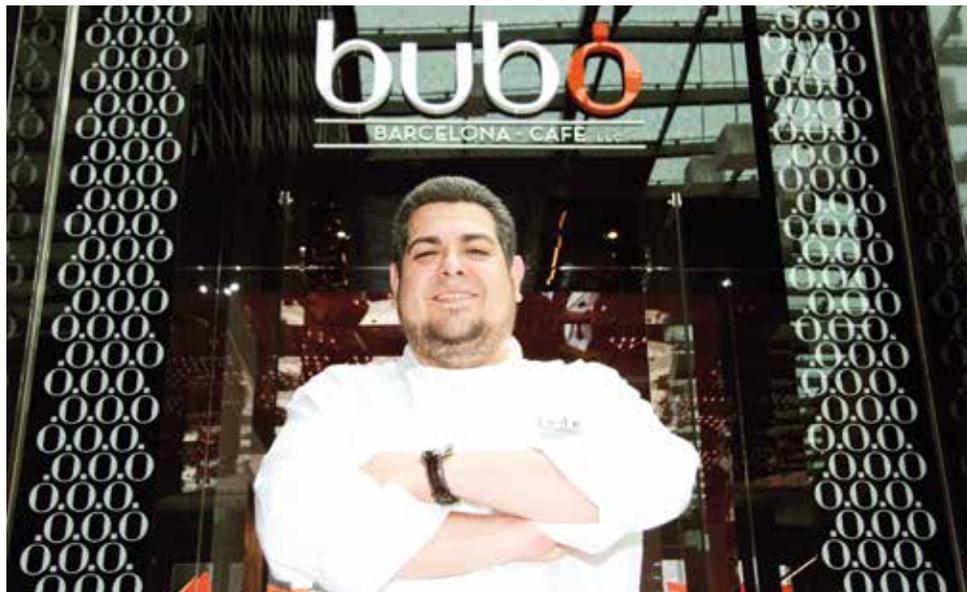


OCIO Y GASTRONOMÍA EL ESTABLECIMIENTO TRAE A EMIRATOS SU PROPUESTA DE ALTA REPOSTERÍA, UNA DE LAS MEJORES DEL MUNDO



A la izquierda, Miguel Gil, chef ejecutivo de los restaurantes Bubó en Emiratos Árabes. A la derecha, el establecimiento de la firma en Dubai. EL CORREO

Las dulces joyas de Bubó Barcelona en Abu Dhabi y Dubai

La firma de restauración española pretende expandir su concepto gastronómico por toda la región del Golfo y está negociando la introducción de su bollería en el avión de la familia real de Abu Dhabi

MARTA PÉREZ DUBAI
marta@elcorreo.ae

Bubó Barcelona Café ha desembarcado en Dubai y Abu Dhabi cargado de joyas muy preciadas y peculiares. En sus vitrinas no hay pulseras ni anillos ni gargantillas, están cubiertas de dulces y pasteles -españoles- de todas las texturas y sabores.

Desde Barcelona han llegado a Emiratos Árabes Unidos las creaciones del chef de repostería Carles Mampel, galardonado con los títulos de Mejor Maestro Pastelero en España o Campeón Pastelero de las Américas. Hoy pertenece, junto a sus tiendas, al Relais Desert, la organización que reconoce a las pastelerías más destacadas del mundo.

Bubó nació en 2005 en Santa María del Mar, en el corazón de Barcelona. El concepto de sus tiendas y restaurantes, así como la presentación de todos los productos, es obra del diseñador Ernest Ameller.

Desde 2016, Bubó cuenta con dos restaurantes en Emiratos Árabes: uno en Abu Dhabi y otro en Dubai. Pero sus planes van mucho más allá y abarcan la expansión por toda la región del Golfo.

La idea de traer Bubó a Emiratos

surgió de dos emiratíes que paseaban por Barcelona y entraron en la prestigiosa pastelería. El concepto les cautivó y no tuvieron duda de que querían tener los establecimientos más a mano, en su país.

Y así comenzó también la historia de Miguel Gil con Bubó. En la actualidad es el chef ejecutivo de los restaurantes en Emiratos Árabes y se encarga de toda la operativa de la pastelería y la cocina.

Gil nació en Pontevedra y con solo 15 años ya estaba metido en el mundo de la gastronomía. Ha trabajado en Valladolid, Barcelona, Menorca, EE.UU. y Brasil. Ahora está conociendo un nuevo mercado para él, el árabe. Bubó lo contrató especialmente para poner en marcha el proyecto en EAU. Y hoy reconoce que se encuentra muy satisfecho con el trabajo de su equipo y con los resultados.

“Estudié en escuelas de cocina y pastelería y tengo un máster en diseño de eventos gastronómicos que hice en el IED de Barcelona, además también he trabajado en un laboratorio gastronómico”, afirma Gil en una entrevista concedida a EL CORREO en el transcurso de la cual subrayó que para formar parte de Bubó principalmente hay que ser creativo.

Gracias al trabajo de Gil y de las 30 personas que tiene a su cargo, Bubó ya ha abierto restaurantes en Khalifa City en Abu Dhabi y en el área de City Walk de Dubai.

Asegura que sus pasteles “son de otro mundo”. Y como prueba sirva que en estos momentos están en negociaciones para introducir toda la bollería y la pastelería en el avión presidencial de la familia real del emirato de Abu Dhabi. Nada menos.

En los expositores del restaurante se pueden encontrar pasteles como ‘Xabina’ -nombrada la mejor tarta del mundo en 2005-, mousse de chocolate, bizcocho de aceite de oliva y capuchina de vainilla; ‘Namelaka’, otro bizcocho, pero en este caso de avellana, crema montada de haba tonka y namelaka de chocolate; o el ‘Desert Rose’, de pistacho, crema montada de dátíl y namelaka de rosas.

El ‘Loreak-Daquoise’ de naranja, mousse de chocolate y crema de azafrán es otra de sus más afamadas creaciones, entre las que también se incluyen pasteles para diabéticos como el ‘vaso sugar-free’, compuesto por una mousse xocoline de yougurt y compota de piña.

Pero Bubó no sólo tiene en su carta croissants, dulces, pasteles



Algunas de las creaciones culinarias de Bubó. Abajo, el local de Abu Dhabi.

y chocolates. También es un restaurante español que incluye servicio de catering y ofrece un amplio menú con croquetas, tortillas -tradicional, catalana, con cebolla y brava-; paellas -vegetariana, de pollo, marisco y de arroz negro-; cocas catalanas, gazpacho, pulpo a la gallega o patatas bravas.

En su ADN Bubó tiene además estar muy pegado a la tierra en la que se ha instalado y a sus principales celebraciones. Y por ello,

ante la inminente llegada del Ramadán, ha decidido ofrecer en sus tiendas y restaurantes de Emiratos los típicos dulces que en España se toman por Semana Santa, como panellets, huevos de chocolate o buñuelos. Todo irresistible.

Para información y reservas:
Abu Dhabi +971 2 5550333.
Dubai +971 4 3988777.
Email: info@bubo.ae.
www.bubobarcelona.ae