

Noma abre reservas para su temporada 2025-2026 en Copenhague: la experiencia gastronómica más codiciada del mundo ya tiene fecha

La alta cocina mundial vuelve a girar su mirada hacia René Redzepi. El equipo de Noma, uno de los restaurantes más influyentes de la historia reciente de la gastronomía, acaba de abrir las reservas para su temporada 2025/2026 en [Copenhague](#). Pero eso no es todo: en 2026, Noma se trasladará a Los Ángeles, marcando un nuevo capítulo en su trayectoria de exploración culinaria global.

Este anuncio convierte a Noma, una vez más, en el epicentro de la conversación gastronómica internacional. No es solo un restaurante; es un laboratorio de ideas, un símbolo de cambio, una cocina que anticipa el futuro del sector cada vez que abre sus puertas.

Copenhague: el regreso al origen (por ahora)

[@Noma](#)

La temporada danesa de Noma se desarrollará entre el **30 de septiembre de 2025 y el 31 de enero de 2026**, con un parón navideño del 21 de diciembre al 5 de enero. Durante estos meses, el restaurante abrirá sus puertas para cenas los martes, miércoles y jueves, y ofrecerá tanto almuerzos como cenas los viernes.

Como es habitual, las reservas se han activado online y, en

cuestión de minutos, muchas fechas ya han colgado el cartel de completo. Para los que no lo han conseguido a la primera, Noma recomienda apuntarse a la lista de espera. Es un sistema ya conocido por los habituales de la casa: muchas plazas se liberan a última hora y estar en esa lista puede ser la llave para entrar al templo gastronómico danés.



Los precios no son un secreto ni un misterio: la experiencia completa suele superar los **600 euros por persona**, incluyendo menú degustación, maridaje y servicio. Para algunos, un lujo desmedido; para otros, un billete a uno de los viajes gastronómicos más significativos que se pueden vivir en la

actualidad.

¿Qué significa comer en Noma?

Quienes han pasado por sus mesas lo saben: **Noma no es un simple restaurante de alta cocina.** Es un proyecto que cambió las reglas del juego desde su apertura en 2003. Redzepi y su equipo han enseñado al mundo a mirar al producto local de otra manera. Fermentaciones, algas, flores, insectos, maduraciones controladas y técnicas ancestrales conviven con una ejecución culinaria impecable.

Cada temporada, el menú es un espejo del entorno, un retrato comestible del momento y el lugar. En Copenhague, eso significa musgo, brotes, mariscos del Báltico, fermentados imposibles y un despliegue de creatividad que roza la alquimia. Todo, sin perder el respeto absoluto por el sabor y la emoción en cada plato.

El gran salto: Noma aterriza en Los Ángeles en 2026

Pero lo más impactante del anuncio no es solo la nueva temporada en Dinamarca. La gran noticia es que **Noma abrirá una residencia temporal en Los Ángeles en 2026.** Será una estancia de entre **cinco y seis meses**, en la que el equipo de Redzepi trasladará su laboratorio culinario a la costa oeste de Estados Unidos.



Este movimiento no es nuevo para el restaurante danés, que ya ha realizado residencias en ciudades como Kioto, Tulum o Sídney. Sin embargo, el desembarco en California tiene un peso simbólico y gastronómico importante. Los Ángeles representa un ecosistema culinario propio, con mercados de agricultores, productos autóctonos, influencias mexicanas y asiáticas, y un entorno creativo único.

René Redzepi ha confesado que se enamoró de la ciudad tras una estancia en Manhattan Beach junto a su familia. “Hay una energía creativa en Los Ángeles basada en la pasión, no en el dinero”, explicó en una entrevista reciente.

Se espera que el menú de esta residencia californiana mantenga la esencia de Noma: ingredientes locales, técnicas de fermentación, exploración del territorio y una narrativa

gastronómica que irá más allá del simple servicio de platos. Los precios, según las primeras filtraciones, estarán en torno a los **400 dólares solo por el menú degustación**, sin contar maridajes.

Las reservas aún no están abiertas, pero se espera que la lista de espera comience a activarse en los próximos meses. Los detalles concretos sobre fechas y ubicación se revelarán antes de final de año.

¿Por qué Noma sigue siendo relevante?

Porque **no es un restaurante que se limite a reproducir fórmulas de éxito**. Noma es un laboratorio de ideas que cambia de piel cada temporada. Lo que allí se cocina, literalmente, influye en la manera en la que se concibe la gastronomía mundial: desde las cartas de los restaurantes de vanguardia hasta los pequeños detalles en los bistrós locales.







La decisión de trasladarse a Los Ángeles no implica un cierre definitivo de Copenhagen, al menos por ahora. Es una extensión natural de un modelo que ha entendido **la cocina** como un diálogo con el territorio, esté donde esté. Y si ese territorio cambia, el menú también cambia. Esa es, precisamente, la magia del proyecto Noma.

El futuro de la experiencia

gastronómica

La gastronomía global está en plena transformación. Modelos como el de Noma marcan la pauta y empujan a otros restaurantes a reflexionar sobre su relación con el entorno, la sostenibilidad y el sentido del lujo gastronómico. Porque, al final, la pregunta ya no es solo **¿qué comemos?**, sino **¿cómo y por qué comemos así?**

Mientras algunos discuten si el precio lo justifica, otros ya están en la lista de espera, conscientes de que un menú en Noma no es un almuerzo o una cena cualquiera. Es un evento cultural, un viaje sensorial y un testimonio de cómo la cocina puede ser arte, ciencia y emoción a partes iguales.

Queda claro: **la revolución gastronómica no se detiene**. Y Noma, una vez más, está en el centro del huracán.

<https://www.exploretock.com/noma/>

Si desea ponerse en contacto noma@noma.dk

Noma Refshalevej 96 Kobenhavn K, 1432

Tel: +45 3296 3297