

René Redzepi y la crisis de Noma: cuando la alta cocina empieza a enfrentarse a su cultura de abuso

El chef danés **René Redzepi**, fundador del [restaurante Noma](#) y una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea, se enfrenta a la mayor crisis de su carrera tras una investigación publicada por **The New York Times** que recoge testimonios de antiguos trabajadores sobre violencia y abuso laboral en la cocina del restaurante. El caso abre un debate incómodo para todo el sector: cuál es el verdadero coste humano detrás de la alta cocina.

Una investigación periodística reabre el debate sobre la cultura laboral en los restaurantes de élite y el precio humano de la alta cocina

Hace apenas unos días nos preguntábamos en estas mismas páginas cuál era **el coste oculto del lujo gastronómico**: quién paga, en horas, en cuerpo y en salud mental, la factura de esas experiencias que deslumbran en sala.

Hoy, la crisis que rodea a **Noma** y la dimisión de **René Redzepi** ponen nombres y testimonios a lo que durante años fue apenas un rumor de cocina. El **restaurante** que durante dos décadas simbolizó la cima de la **vanguardia culinaria** aparece ahora como el ejemplo más incómodo de una cultura donde el prestigio pudo llegar a **justificarlo todo**.

El detonante fue una investigación publicada el 7 de marzo por **The New York Times**, basada en entrevistas con **35 antiguos trabajadores del restaurante**. Sus testimonios describen un patrón de comportamiento que se repitió durante años en la cocina de **Noma**: puñetazos, empujones contra las paredes, pinchazos con utensilios de cocina y humillaciones públicas durante el servicio.



Rene Redzepi

Algunos exempleados afirmaron que los golpes formaban parte de la rutina disciplinaria cuando alguien cometía un error en cocina, mientras otros hablaron de intimidaciones, gritos y amenazas relacionadas con su futuro profesional en el sector.

El reportaje describe un periodo que va aproximadamente **de 2009 a 2017**, años en los que el restaurante se consolidaba como epicentro mundial de la llamada **Nueva Cocina Nórdica**. El contraste resulta brutal: mientras el **mundo gastronómico** celebraba la revolución culinaria que encabezaba **René Redzepi** -cinco veces elegido mejor restaurante del mundo-, dentro de

la cocina se consolidaba una cultura laboral marcada por el miedo, la presión extrema y la normalización del abuso como herramienta de liderazgo.



Ante la publicación, **Redzepi** reconoció que parte de esos comportamientos reflejan su pasado como **jefe de cocina** y pidió disculpas públicas. Pocos días después anunció que **se apartaba del restaurante y de sus funciones directivas**, admitiendo que una disculpa no era suficiente y que debía asumir responsabilidad por el daño causado.

Por qué este caso es histórico para la gastronomía

Durante dos décadas, el **restaurante Noma** fue el **símbolo máximo de la alta cocina contemporánea**: el lugar donde se definían tendencias, se formaban generaciones de **cocineros** y se establecía el canon de lo que debía ser la **vanguardia gastronómica**. Cuando un proyecto con ese peso cultural se ve sacudido por denuncias de violencia laboral, el problema deja

de ser individual y pasa a convertirse en **una crisis del propio modelo de la alta cocina.**

















Durante años, el relato dominante en el sector fue sencillo: trabajar en restaurantes de élite significaba aceptar jornadas interminables, presión psicológica y disciplina casi militar. El prestigio compensaba el sacrificio, el currículum se construía a base de noches sin dormir, quemaduras y gritos en cocina. **El caso Noma** rompe ese pacto tácito porque pone nombres y testimonios a lo que durante décadas se había

tratado como una tradición inevitable del oficio.

La conversación pendiente en Canarias

Mientras el escándalo de **Noma** obliga a la alta cocina internacional a revisar su cultura laboral, en **Canarias** existe una conversación que todavía se mantiene en voz baja dentro del sector. En estas mismas páginas ya abordamos una de esas realidades en el artículo [Contratos de 6 horas, jornadas de 14: la cocina de la explotación en la hostelería](#), donde se describía una práctica que muchos trabajadores conocen demasiado bien: contratos que sobre el papel reflejan media jornada mientras los servicios se alargan hasta doce o catorce horas; festivos que no se pagan; horas extra que nunca aparecen en la nómina y una presión constante que empuja a muchos profesionales a aceptar esas condiciones como parte inevitable del oficio.



No es un fenómeno exclusivo de Canarias ni de España. Forma parte de una cultura profesional que durante décadas ha

glorificado el sacrificio extremo como prueba de compromiso con la cocina.

En ese relato, el prestigio del restaurante o la posibilidad de aprender de un **chef** reconocido funcionan como moneda de cambio frente a jornadas interminables y condiciones laborales que rara vez se discuten en público.

La cuestión que deja sobre la mesa el caso **Noma** es sencilla y al mismo tiempo incómoda: si uno de los **restaurantes** más admirados del mundo ha tenido que enfrentarse a este debate, ¿cuántas cocinas siguen funcionando todavía bajo esa misma lógica de silencio?

Porque cuando los trabajadores empiezan a hablar, el problema deja de ser un restaurante concreto y pasa a convertirse en una pregunta para todo el sector. También para el nuestro.

Copenhague, ciudad para degustar: del puerto de Christianshavn a “Barr at Noma” (hasta el 3 de mayo de 2026)

[@Barrcph](#)

Copenhague tiene ese talento **nórdico** de hacerte creer que solo ibas “a dar un paseo” y, sin embargo, terminas cenando como si tuvieras un contrato vitalicio con el buen gusto. En la **Copenhague** gastronómica, barrios como Christianshavn y el perímetro del puerto interior muestran cómo los antiguos

muelles y almacenes han sido reconvertidos en espacios donde el diseño convive con la hospitalidad sin postureo: madera clara, luz precisa, servicio amable y una cocina que se entiende mejor mirando el agua que mirando el reloj.



Aquí, la sostenibilidad suele estar integrada en el método, no en la etiqueta: se trabaja con pescados y mariscos de temporada, con vegetales de pequeños productores, y con una cultura de fermentaciones y conservas que alarga la vida útil del ingrediente cuando el invierno aprieta.



Por eso, al caminar por la ciudad, es fácil encadenar un café de tostador local, un pan de masa madre horneado y una cena donde el menú funciona como mapa comestible de Escandinavia: sal, grano, humo, acidez, umami y ese equilibrio de precisión y calidez. Además, el viajero gourmet encuentra algo que no siempre se compra con reservas imposibles: contexto.

Es decir, la historia está servida junto al plato, y la ciudad se deja leer a través de sus bares, panaderías y restaurantes.

Para el lector de Canarias, Copenhague no es solo una postal bonita: es un laboratorio urbano donde se ve cómo un territorio puede convertirse en relato gastronómico sin perder autenticidad. Y cuando se viaja en primavera, el contraste se vuelve evidente: los días se alargan, los canales recuperan vida y la ciudad se vuelve caminable, como si todo hubiera sido diseñado para que la mesa sea la excusa y el paseo, la

antesala.

De hecho, Copenhague se “degusta” por capas: primero el barrio, después el producto, y al final la idea que queda en la memoria del comensal.

Strandgade 93: cuando un almacén se convirtió en brújula gastronómica

Para entender por qué la Copenhague gastronómica se ha consolidado como destino global, hay un punto geográfico que conviene ubicar: **Strandgade 93, en el waterfront de Christianshavn**. Ese edificio histórico -un almacén portuario frente al agua- fue durante años la primera casa de Noma, y desde allí se empujó una forma de cocinar que cambió el lenguaje de la alta cocina: temporadas marcadas, mirada al entorno, técnica puesta al servicio del producto y una curiosidad que fue contagiosa.



Más tarde, Noma se instaló en Refshalevej 96, y el antiguo almacén quedó con esa aura de lugar donde “pasó algo” que no se borra, aunque cambien las cartas y los tiempos.



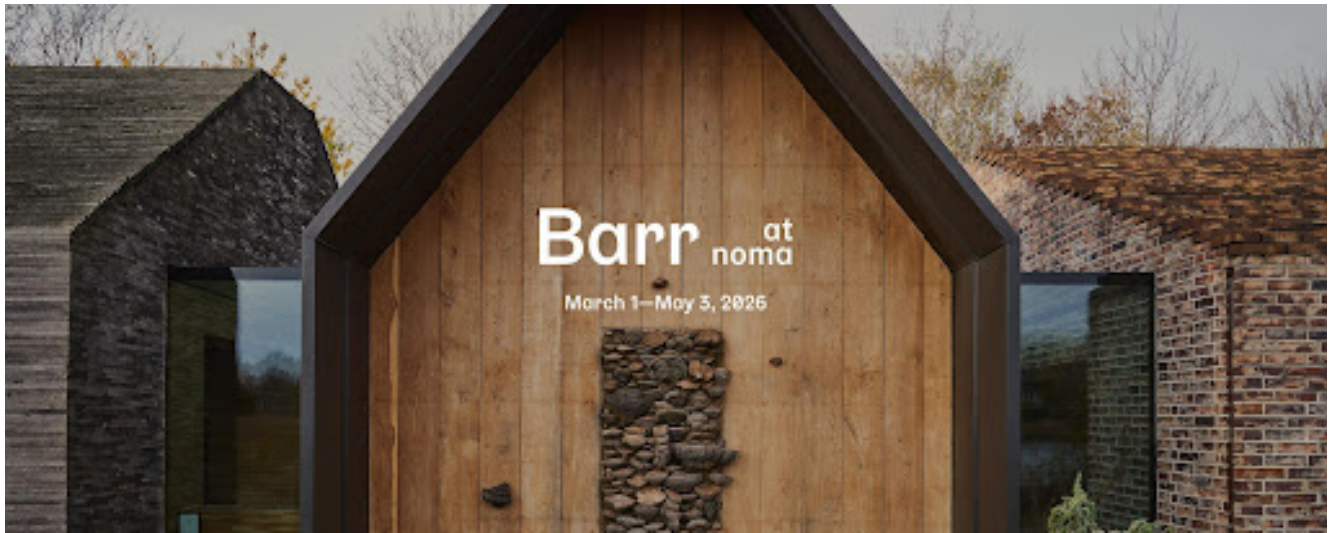
En ese mismo espacio nació **Restaurant Barr**, y el giro es interesante porque la solemnidad fue bajada varios grados sin perder ambición. Barr se presenta como una mesa de costas frías: busca los sabores que conectan las regiones del **Mar del Norte y del Báltico**, con tradiciones compartidas de sal, grano, preservación y fermentación, y esa idea se traduce en cocina reconfortante, porciones pensadas para compartir y una propuesta líquida donde la cerveza, el aquavit y otros destilados tienen protagonismo real.

Además, el lugar fue rediseñado para invitar a quedarse: se ha apostado por un ambiente cálido, con mesas largas y un aire de banquete contemporáneo, y hasta el propio relato arquitectónico suma, porque la transformación del edificio ha sido tratada como parte de la experiencia.

Si el viajero busca una puerta de entrada a la ciudad sin el estrés del “imposible conseguir mesa”, Barr funciona como punto de equilibrio: hay técnica, hay historia y, sobre todo, hay apetito de volver. De hecho, el mediodía se presta a un smørrebrød bien ejecutado, y la noche se mueve hacia platos más rotundos, con esa inspiración del “cinturón cervecero” europeo -de Escandinavia al Benelux y las islas británicas- que se entiende a la primera cucharada.

Barr at Noma: residencia extendida (1 de marzo–3 de mayo de 2026)

En 2026, esa relación entre espacios y equipos se vuelve literal con “Barr at Noma”, una residencia temporal en la que el equipo de Barr toma las cocinas y los comedores de Noma durante la primavera, mientras Noma se desplaza a Los Ángeles para su temporada allí. La serie de cenas se celebrará del 1 de marzo al 3 de mayo de 2026, y se plantea como una experiencia de mesa larga: se comparte sala, se comparte servicio y, si hace falta, también se comparte la sonrisa cuando llega el plato que te reconcilia con el frío.



El formato está definido como “family style”: los platos se sirven para compartir, el ambiente se construye con mesas comunales y el menú se organiza en cinco pases con bebidas acompañantes, es decir, una cena pensada para comer y beber en el mismo relato.

El interés periodístico no está solo en la colaboración, sino en el momento: Barr ha anunciado una reforma integral de su local, con reapertura prevista en primavera de 2026, y esta residencia funciona como puente para mantener el pulso mientras se prepara su siguiente etapa.

Barr at
noma

Extended through May 3











Para quien planifique turismo gastronómico en Copenhague, la clave práctica es simple: **“Barr at Noma” se reserva por internet**, mediante el sistema de Barr, y cualquier duda se resuelve por correo. En el momento de publicarse este texto, la experiencia funciona con **prepago** y **plazas limitadas**, así que conviene asegurar mesa con antelación si la idea es ir en marzo de 2026.

Para reservar en Barr at Noma en marzo de 2026, el proceso es completamente online.

- La residencia Barr at Noma se celebra entre el 1 y el 30 de marzo de 2026.
- La reserva se gestiona desde la web oficial de Barr, en la sección “Barr at Noma” (restaurantbarr.com/en/barr-at-noma/).

- A través del sistema de reservas eliges fecha, hora y número de comensales, y confirmas con prepago para asegurar la mesa.
- Si no hay disponibilidad en el día deseado, recomiendan revisar de nuevo más adelante o apuntarse a la lista de espera.□

Para el lector viajero de Canarias, la excusa está servida: mirar al norte, apuntar fechas y comprobar en primera persona cómo Copenhague convierte una dirección, Strandgade 93, en memoria, y otra, Refshalevej 96, en presente; dos coordenadas distintas para la misma idea: **aquí se cocina territorio**.

Taste Buds y noma Copenhagen 2026: la llave de acceso al nuevo noma

[@TasteBuds](#)

Taste Buds y noma Copenhagen 2026 son, ahora mismo, uno de los movimientos más interesantes del universo fine dining mundial: una mezcla de club gastronómico, laboratorio creativo y acceso privilegiado a uno de los restaurantes más influyentes del planeta. Lo que hasta hace poco era un sueño de lista de deseos –conseguir mesa en noma, volar a Copenhague y vivir una de esas cenas que marcan época– se está transformando en algo distinto: una comunidad global de iniciados que siguen el proyecto de René Redzepi no solo desde la mesa, sino también desde la despensa de casa, la pantalla del ordenador y, por supuesto, el calendario de viajes.



Después del anuncio del cierre del noma “clásico” como restaurante de servicio regular y su reconversión en laboratorio y plataforma de productos, el equipo ha ido dibujando un modelo híbrido: temporadas puntuales, pop-ups, I+D aplicada y una línea de condimentos que lleva el lenguaje nórdico contemporáneo a cualquier cocina del mundo. Taste Buds es el formato que articula todo eso: una membresía anual de Noma Projects que, además de enviar productos en exclusiva, abre puertas a eventos, visitas y, desde 2026, a una nueva temporada de noma en Copenhagen reservada solo para socios.



En este contexto, no estamos ante una simple suscripción gourmet, sino ante una manera muy concreta de entender hacia dónde puede evolucionar la alta cocina internacional cuando

decide trabajar con menos cubiertos y más comunidad.

Qué es realmente Taste Buds: la membresía de Noma Projects

[@RenéRedzepiNoma](#)

Taste Buds es la membresía anual de **Noma Projects**, la plataforma con la que el equipo de **René Redzepi** ha decidido seguir experimentando tras el final del noma como restaurante de servicio continuo. En lugar de que todo pase por conseguir un número de reserva en Copenhague, el proyecto propone una comunidad global de aficionados avanzados a la alta cocina, la fermentación y el sabor umami, que comparten un mismo punto de partida: pagar una cuota anual y tener acceso durante un año entero a los experimentos más recientes del test kitchen y del laboratorio de fermentación.









La inscripción para **Taste Buds 2026** se abrió el **14 de octubre de 2025** y se mantiene activa hasta el **31 de diciembre**, con un

sistema de compra online, confirmación por correo electrónico y acceso a un portal privado donde se centralizan contenidos, descuentos y gestión de envíos. La membresía funciona como un pago único anual –no como una renovación automática– y cuenta con dos niveles: Unboxed, que concentra el “core” de productos y contenidos, y Unlocked Copenhagen, que suma el acceso prioritario a la temporada noma Copenhagen 2026 y a una agenda ampliada de eventos presenciales.

Todo ello se rige por la legislación danesa de contratos con consumidores, con Noma Projects (NP 2021 ApS) como titular del servicio y con un marco legal muy similar al de cualquier suscripción digital seria en la Unión Europea, pero aplicado a uno de los laboratorios gastronómicos más influyentes del planeta.

Qué incluye la membresía Taste Buds 2026

El corazón de Taste Buds son cuatro envíos anuales con productos inéditos del laboratorio de noma, que en 2026 se planifican para salir de Copenhague en febrero, mayo, agosto y noviembre, todos ellos con envío incluido dentro de la cuota. En cada entrega llegan condimentos, salsas, garums, fermentos y otros prototipos que normalmente solo se prueban en el entorno del test kitchen y que, en muchos casos, nunca llegan a la tienda general de Noma Projects: pumpkin seed praline, aceites de koji, garums profundos, vinagres de rosa silvestre, salsas de maíz y yuzu o reinterpretaciones de la barbacoa nórdica son algunos ejemplos de cajas anteriores.



A estos envíos se suman dos kits de fermentación doméstica con materias primas, manuales detallados, vídeos y directos con el equipo de fermentación, pensados para que el socio pueda reproducir en casa algunos de los procesos que han definido el lenguaje culinario de noma. Además, la membresía incorpora merch y herramientas diseñadas específicamente para Taste Buds –útiles, algo raras y muy “noma”–, acceso al Projects Feed con recetas, “how-to” y explicaciones técnicas, así como una invitación permanente para visitar con un acompañante las instalaciones de Noma Projects en Copenhagen, con recorrido guiado y degustación de productos en desarrollo.

A nivel digital, el socio cuenta con un canal privado (tipo Discord) donde puede intercambiar dudas y resultados con otros miembros, participar en Q&A y en cook-alongs con el equipo, y recibir recordatorios sobre nuevos lanzamientos, eventos y oportunidades de viaje. El resultado, en la práctica, es una especie de “backstage permanente” al que se asiste sin salir

de casa, pero con el billete a Copenhague sobre la mesa.

Condiciones, derechos y letra pequeña para el comensal global

En términos legales y logísticos, Taste Buds 2026 se comporta como una suscripción online bien estructurada, pero con algunas particularidades que conviene tener claras antes de comprar, sobre todo si se viaja desde Canarias o cualquier otro punto fuera de Dinamarca. Por un lado, el precio de la membresía Taste Buds 2026 en su versión Unboxed se sitúa en 5.040 coronas danesas (en torno a 675 euros al cambio actual), con pago único anual y posibilidad de fraccionar el importe mediante PayPal, mientras que la opción Unlocked Copenhagen añade el acceso prioritario a la temporada de noma en Copenhague y otros beneficios presenciales, con un precio superior.









El marco de derechos del consumidor danés garantiza 14 días naturales para cancelar la adhesión desde la compra, con reembolso completo por el mismo método de pago y sin necesidad de justificar el motivo; una vez superado ese plazo, la cuota anual no se devuelve, ni total ni parcialmente, aunque el socio decida no utilizar todos los contenidos, no asistir a eventos o renuncie a viajar.

La membresía no es renovable de manera automática: hay que volver a inscribirse cada año, y solo el nivel Unboxed puede regalarse mediante un sistema de voucher que el destinatario canjea antes del cierre de inscripciones.

En cuanto a la logística, Noma Projects envía actualmente a buena parte de Europa, Norteamérica, Australia, Nueva Zelanda, Singapur y Japón, con servicio Delivered Duties Paid (DDP) para Estados Unidos –es decir, tasas e impuestos incluidos en el precio– y posible aplicación de aranceles locales en el

resto de regiones según la normativa de importación de cada país. Es fundamental mantener los datos de envío actualizados, ya que los términos especifican que no se reponen los envíos perdidos por direcciones desactualizadas, y también conviene tener presente que el descuento del 10 % en la tienda de Noma Projects se aplica a productos y merchandising, pero no a experiencias de restaurante ni a otras suscripciones.

El giro clave: noma Copenhagen 2026 solo para miembros Taste Buds

La gran novedad –y el verdadero “gancho” para el mundo de la alta cocina– es que noma ha anunciado una temporada de restaurante en Copenhague en otoño de 2026 reservada exclusivamente a miembros de Taste Buds en su nivel Unlocked Copenhagen. Después de la anunciada transformación del restaurante en laboratorio y de una etapa con pop-ups internacionales, incluida una próxima temporada en Los Ángeles entre la primavera y el verano, el equipo regresará a su ciudad de origen para abrir una nueva season de cenas y eventos a partir de finales de agosto de 2026, concebida como una oportunidad poco frecuente de volver a vivir noma en Copenhague... pero solo si se forma parte del club.



**La membresía, eso sí, no incluye el menú
ni garantiza una mesa en cualquier fecha:**

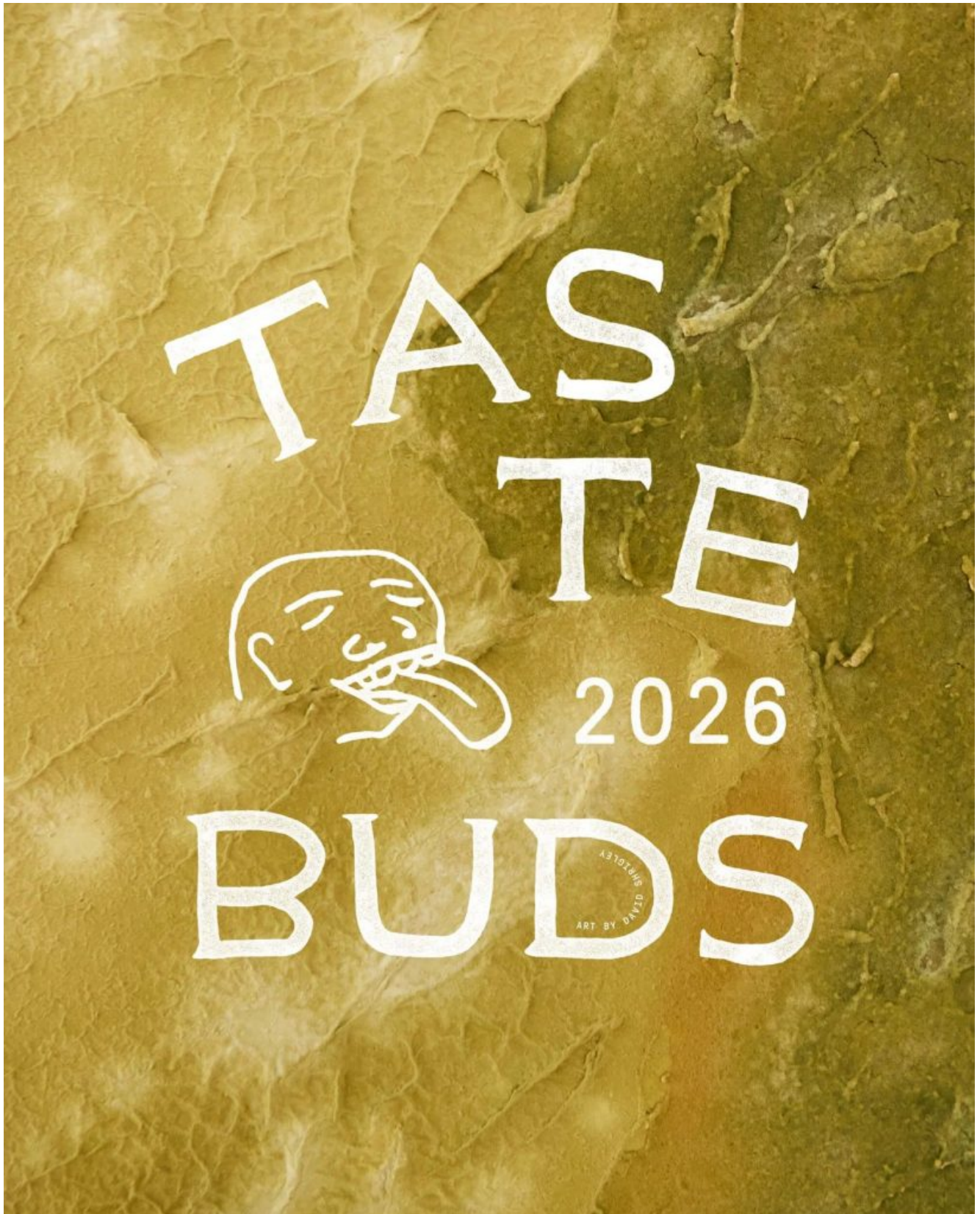
actúa como filtro y prioridad de acceso.

Los socios Unlocked recibirán, con antelación suficiente, un enlace especial para reservar una mesa compartida para dos personas en fechas concretas, con cupos limitados y asignación por orden de solicitud; además, contarán con admisión gratuita a un gran Taste Buds Fall Event en Copenhagen, previsto para septiembre u octubre de 2026, con talleres junto al equipo de noma, demostraciones en Noma Projects y posibilidad de reservar experiencias gastronómicas complementarias por toda la ciudad. Los miembros Unboxed podrán optar a entradas para ese evento si sobra capacidad, siempre con prioridad para los Unlocked, y deberán comprar sus tickets de forma independiente.

Con esta estructura, noma mantiene un equilibrio claro: el restaurante deja de ser un destino “abierto al mundo” en cualquier momento del año para convertirse en una temporada muy acotada, dirigida a una comunidad que ya ha demostrado compromiso previo con el proyecto a través de Taste Buds.

¿Para quién merece la pena Taste Buds? Claves para el lector de Canarias Gourmet

Para un público como el de Canarias Gourmet –viajero, curioso y dispuesto a organizar un viaje en torno a una gran comida– Taste Buds es algo más que una suscripción gastronómica: es un salvoconducto hacia la próxima encarnación de noma y, al mismo tiempo, una manera de traer ese espíritu de laboratorio hasta la cocina propia.



Tiene sentido para quienes ya están dispuestos a volar a Copenhague o a Los Ángeles por una experiencia de alta cocina, y que disfrutan trasteando en casa con fermentos, garums y condimentos que rara vez salen de un R&D de restaurante de vanguardia; también para cocineros profesionales, sumilleres y

aficionados avanzados que quieren seguir de cerca cómo piensa uno de los equipos que más ha influido en la gastronomía mundial de las últimas dos décadas.

En cambio, el formato no está diseñado para quien solo quiere “tachar noma de la lista” al menor coste posible: la cuota, la logística internacional de los envíos, los posibles aranceles en algunos países y la ausencia de una garantía absoluta de mesa obligan a entender que se está pagando por formar parte de un proyecto creativo de largo recorrido, no por un paquete turístico todo incluido.

Desde la óptica de un lector canario –acostumbrado a viajar para comer bien, pero también a valorar el producto local y la fermentación como herramientas de identidad–, la pregunta no es solo si compensa económicamente, sino si interesa participar en esta nueva fase de noma, en la que el restaurante se comporta casi como un club privado global: menos cubiertos, más comunidad y un relato que ya no se escribe solo en la sala de Copenhague, sino también en cada cocina donde aterriza una caja con el sello de Noma Projects.

Para algunos, pertenecer a esa comunidad y sentir que se acompaña en directo la evolución del legado de noma será, por sí mismo, el verdadero lujo.

Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean – Más que un libro de cocina, una visión revolucionaria

Noma, desde su apertura, ha marcado un antes y un después en la gastronomía mundial. Con [Noma](#) 2.0: Vegetable, Forest, Ocean, **René Redzepi** y su equipo nos invitan a explorar la esencia del segundo capítulo de su icónico **restaurante** en Copenhague, reflejando su evolución desde la mudanza a su nueva ubicación en 2018.

Este libro no es simplemente una recopilación de **recetas**, sino un manifiesto culinario que captura la visión estacional de **Noma**. A través de 200 platos catalogados con fotografías detalladas, **Redzepi**, junto a **Mette Brink Sørensen** y **Junichi Takahashi**, nos sumerge en un recorrido sensorial donde la naturaleza dicta el **menú**. Cada página refleja la minuciosa exploración de ingredientes locales y técnicas innovadoras que han definido la cocina de Noma en esta nueva etapa.



Noma 2.0: Un enfoque basado en la naturaleza

La filosofía de Noma 2.0 se estructura en torno a tres ciclos estacionales:

- **Vegetal:** Un homenaje a los productos frescos de la primavera y el verano, con creaciones que resaltan la pureza de los ingredientes vegetales.
- **Bosque:** Inspirado en la temporada de caza y recolección, con sabores que evocan la profundidad de la tierra y la madera.
- **Océano:** Una oda a los frutos del mar, interpretados con precisión y creatividad únicas.

Cada estación se convierte en una experiencia gastronómica transformadora, donde lo ordinario se convierte en extraordinario. Desde un simple guisante recién recolectado hasta el umami intenso de un garum de setas, el libro detalla cómo la cocina de Noma transforma ingredientes en platos inolvidables.

Una experiencia que trasciende la cocina

Más allá de la inspiración, **Noma 2.0** también ofrece la posibilidad de experimentar con algunos de los ingredientes clave del **restaurante**. El libro viene acompañado de un paquete exclusivo que incluye tres esenciales de la despensa de **Noma**:

- **Garum de setas:** Una salsa fermentada con un profundo sabor umami, perfecta para potenciar caldos, ragús o verduras salteadas.
- **Salsa picante de maíz yuzu:** Un equilibrio entre dulzura y acidez con el toque picante del habanero asado y la frescura del yuzu japonés.
- **Dashi RDX:** Un concentrado de dashi con kombu, katsuobushi, sake y setas, ideal para realzar platos con un toque de umami sofisticado.



René Redzepi: El chef que redefinió la gastronomía

Para comprender la importancia de este libro, es fundamental

hablar de **René Redzepi**, el visionario detrás de **Noma**. Con una curiosidad inagotable y un enfoque radicalmente innovador, Redzepi ha transformado la cocina nórdica en un fenómeno global. Su filosofía se basa en el respeto absoluto por el entorno, la exploración de **ingredientes locales** y la aplicación de técnicas que combinan **tradición y vanguardia**.

A lo largo de su trayectoria, ha convertido **ingredientes** antes ignorados en auténticos **tesoros culinarios**, ha impulsado el uso de **fermentaciones** como elemento clave de la **cocina moderna** y ha demostrado que la **gastronomía** puede ser una narrativa en constante evolución. Su obsesión por la estacionalidad y la [experimentación](#) ha dado lugar a un estilo único, donde cada plato cuenta una historia de lugar, tiempo y descubrimiento.

Un libro para descubrir, inspirar y experimentar

Lejos de ser un recetario tradicional, **Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean** es una invitación a entender la cocina como un reflejo del entorno, la **temporalidad y la creatividad** sin límites. Un testimonio de la evolución de uno de los **restaurantes** más influyentes del mundo y un referente imprescindible para **chefs, gastrónomos y amantes de la alta cocina**.

Link para adquirir el libro: [Noma 2.0](#)