vinetur

Una auténtica experiencia georgiana (y refrescante) en Nunuka este verano

Una selección de platos para degustar en compañía en un restaurante con una cultura gastronómica y vínicola intensamente social y acogedora

jueves 1 de agosto de 2024

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Nunuka, el **pequeño bistrot georgiano** ubicado en la calle Libertad de Madrid, presenta los platos más refrescantes de su carta, elaborados con ingredientes frescos de temporada y perfectos para disfrutar del verano sin salir de Madrid. Una selección de platos para degustar en compañía en un restaurante con una cultura gastronómica y vínicola intensamente social y acogedora.

Así, en la propuesta gastronómica de Nunuka, destacan platos de sabores intensos pero equilibrados, con los que disfrutar a lo largo de la temporada estival. Entre ellos destacan el **Pkhaleuli**, compuesto por cuatro dips georgianos de verduras (calabaza, remolacha, espinaca y ricota con menta) con base de nuez y acompañados de pan casero de maíz y Jonjoli; la **Mtsvane lobio imerulad**, una exquisita combinación de judías en salsa verde de chips de maíz con aliño de aceite Kakhuri; el **Charkhali tkemalshi,** carpaccio de remolacha con tkemali (salsa de ciruela) y salsa de rábano picante; la **ensalada Qartuli salati** de tomate y pepino con aceite tostado de Khakhetia o la ya famosa **Badrijani nigvzit**, tradicional berenjena rellena de pasta de nueces en salsa ligera de leche de coco y almendras.

Para acompañar esta propuesta de platos refrescantes y sugerentes, Nunuka recomienda su s**elección de vinos naturales georgianos que invitan a explorar la autenticidad y riqueza del país** y sumergirte de lleno en su cultura. Entre los vinos tintos cabe mencionar los Saperavi, el semidulce Kindzmaraulio el Mukuzani, un vino tinto seco considerado ya uno de los mejores vinos de Georgia. En la gama de vinos blancos, Nunuka ofrece opciones frescas y afrutadas como las de la Bodega Chelti, junto con los blancos anaranjados de Khikhvi, Mtsvane, y Kisi, todos elaborados en ánforas de arcilla, ofreciendo perfiles de sabores únicos.