vinetur

Nunuka presenta un Supra a cuatro manos entre su chef Davit Narimanishvili y la georgiana Tekuna Gachechiladze

Nunuka presenta un plan gastronómico efímero y muy especial

viernes 11 de octubre de 2024

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Nunuka presenta un plan gastronómico efímero y muy especial: una versión del tradicional Supra georgiano a cuatro manos creada por su chef, **Davit Narimanishvili**, y la renombrada chef georgiana **Tekuna Gachechiladze**, considerada la reina de la cocina fusión en Georgia. Gachechiladze, que ha estado en Madrid coincidiendo con la celebración del festival Chefs on fire del pasado fin de semana, ha acogido la invitación de Nunuka para poder ofrecer su cocina durante unos días en Madrid en la que es su embajada gastronómica en la capital. Durante las dos próximas semanas, **hasta el 22 de octubre**, los comensales podrán disfrutar de una experiencia gastronómica única que une la creatividad contemporánea de Tekuna con la tradición y el alma de la cocina georgiana de Davit.

Este menú especial –que se inspira en la ceremonia del Supra– es un viaje que combina los estilos de ambos chefs, reflejando la pasión de Tekuna por la innovación y la profunda conexión de Davit con los sabores autóctonos de Georgia. La colaboración entre estos dos chefs no solo celebra la herencia gastronómica de Georgia, sino que también la eleva a través de una visión fresca y contemporánea, **creando un diálogo entre la tradición y la vanguardia que se expresa en cada plato del menú.** Tekuna Gachechiladze es reconocida por su enfoque innovador de la cocina tradicional de Georgia. Es pionera en la combinación de sabores locales con técnicas modernas de cocina, elevando la gastronomía georgiana a nivel internacional. Su cocina se caracteriza por el uso de ingredientes frescos y autóctonos, creando platos que reflejan la riqueza cultural y culinaria del país.



El Supra es una tradición centenaria donde los invitados tienen la oportunidad de conectar y compartir experiencias a través de la conversación y los brindis en una mesa festiva. Para los georgianos, el Supra es mucho más que una fiesta: es una forma de arte, es vida, es la cultura y la patria georgiana, son risas, buenos momentos, y por supuesto, es rodearse de buena gente y disfrutar de comida y bebida deliciosa. Así, la propuesta que han elaborado ambos chefs se inspira en esta tradición e incluye nueve platos que comienzan con sus delicias georgianas Croquetas georgianas de pollo especiado. Le siguen el Badrijani nigvzit, la tradicional berenjena rellena de pasta de nueces en salsa ligera de leche de coco y almendras; y la Ensalada de judías verdes, aliñada con aceite tostado de pipas de girasol, ajo frito, hierbas aromáticas y salsa de judías escabechada. La propuesta continúa con tres platos que firma Gachechiladze: las Alcachofas fritas con salsa de nueces, aceite de chiles y granadas; la Lubina con salsa de cilantro y vinagreta acompañado de pan crujiente de 'shiti'; y los Mejillones con salsa de ciruelas verdes y estragón. Davit, por su parte, añade a la propuesta el Canelón de pavo, con salsa de queso ahumado georgiano y glacé de cebolla trufada; y las Chakhaluli, carrilleras de ternera con salsa de nueces y especias georgianas, idóneas para terminar el apartado salado. Y, como postre, la

Calabaza confitada en almíbar de hierba buena, clavo, canela, salsa de vainillay helado de pistacho cierra esta experiencia gastronómica única.

Esta propuesta estará disponible exclusivamente en Nunuka durante dos semanas –hasta el 22 de octubre–, ofreciendo a los amantes de la buena mesa **una oportunidad única para explorar la riqueza de la cocina georgiana** de la mano de ambos chefs. El precio del menú es de 75 euros, e incluye dos copas de vino (tinto y blanco).