GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Chefs estrellas cocinan con Samuel Naveira en MU.NA

Actualidad Empresarial | 26/04/2023 | 00:00

Después de una renovación total del restaurante MU.NA de Ponferrada sus propietarios, el chef Samuel Naveira y la directora de sala y sumiller Génesis Cardona siguen con ‘MU.NA y El Bierzo en Gira‘. El pasado 30 de marzo

el chef Miguel González del Restaurante Pereiro de Aguiar (Orense), que posee una Estrella MICHELIN, fue el primero en cocinar junto a Samuel Naveira en su nueva y flamante cocina.

Presentaban ambos chefs, ante un aforo completo de sala, un menú compuesto de los siguientes platos, comenzando por los aperitivos, Miguel con un ‘Tartar de choco y helado termal’, un ‘mazapán de ajada’ y una ‘sardina ahumada y cítricos’. Seguiría Samuel con un ‘caldo de cocido’ y su famosa ‘croqueta de chivo’. El espectáculo gastronómico continuaba con una ‘ensalada de trucha de San Fiz’, y la ‘lubina a la brasa, tajin y kabayaki’, los dos de Naveira, mientras que el cocinero gallego presentaba ‘Pulpo de Ons en costra de choco, su jugo con ajada, codium y pimentón’, una ‘cacheira, vieira de cambados, caviar y cítricos’ y un ‘gallo de Mos con castañas’. Para los postres un ‘hinojo, limón y pera’ y un ‘chocolate La Mima’ daban el punto dulce por parte del chef berciano, Miguel elaboraba un clásico, la ‘Torrija caramelizada con helado de vainilla’.

MU.NA anuncia ya, para el mes de abril, la siguiente cena con estrella, será el jueves 27 de abril con la Chef Mª José Martínez del Restaurante Lienzo de Valencia. La chef afincada en Valencia nació en Alhama de Murcia, gestiona Lienzo junto a su marido Juan José Soria, jefe de sala y sumiller. Lienzo es un restaurante mediterráneo sostenible, kilómetro cero y ecológico. El destacado conocimiento que tiene de la miel le ha valido a Mª José crearse un gran prestigio por su trabajo y aplicación al mundo de la cocina, implicada activamente en proyectos de inestimable valor como el de las mieles urbanas que favorecen la necesaria polinización también en las ciudades. Esta chef, gran luchadora, ha conseguido hacerse un nombre en la cocina de nuestro país y su proyección internacional ya es una realidad, su restaurante Lienzo posee al igual que MU.NA una Estrella MICHELIN.

Juntos, Samuel y Mª José en cocina, y Génesis y Juan José en sala, darán una visión de la alta cocina, uniendo dos mundos gastronómicos, tan diferentes, pero tan hermanados, como son los de la cocina berciana y la mediterránea.

El menú degustación que han diseñado los chefs se servirá en armonía con los vinos de Bodegas y Viñedos Gancedo, una notable representación de creaciones de El Bierzo nacidos en excepcionales viñedos plantados entre 500 y 650 metros de altitud en suelos de textura franca con alto contenido en arenas de cuarzo. La bodega cultiva 19 hectáreas de viñas viejas, de entre 60 y 100 años, sin renunciar a nuevas plantaciones en equilibrio con la peculiaridad de la zona. Su forma de trabajar el viñedo es artesanal y gestionan de un modo óptimo el clima y el

suelo con el fin de regular el potencial de cada planta. Los cinco vinos que componen la armonía han sido seleccionados por la sumiller y jefe de sala de MU.NA, Génesis Cardona.

La reserva de mesas para esta única cena se puede hacer ya en el restaurante MU.NA.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/203683-chefs-estrellas-cocinan-con-samuel-naveira-en-muna.htm