

NAPA, cocina de fusión y vinos de lujo

En pleno Bund de Shanghái, el restaurante posee la mejor lista de vinos de China y una exclusiva carta de platos franceses con influencia latinoamericana y asiática. El chef chileno Francisco Araya le aporta sabores exquisitos y siempre cambiantes.

Por Lucía Marroquín

Con el objetivo de crear la mejor experiencia gastronómica con vinos finos en Shanghái, NAPA Wine Bar Kitchen fue creado en 2007 en una bodega en Jiang Yin Lu, siendo el primero de su tipo en China.

En 2013, NAPA se mudó a un edificio histórico en Bund 22 y se transformó en un clásico. El restaurante celebra los productos estacionales por su integridad y sabor, creando armonía entre ingredientes de calidad, sofisticación culinaria y gran hospitalidad.

La cocina de Francisco Araya, chef ejecutivo de NAPA desde 2015, está influenciada por su formación y experiencia en España, Japón, China y su Chile natal. “Nuestro tipo de cocina es de técnica francesa, pero con matices de América del Sur e influencia asiática”, cuenta.

El chef pasó por los famosos restaurantes chilenos Alma, en Santiago, y Boragó,



La exclusiva bodega de NAPA



Vista de The Bund desde el restaurante

en Vitacura, por los españoles Mugaritz, en Rentería, y elBulli, en Cala Montjoi. En 2012, se unió a dos ex alumnos de elBulli para abrir 81 Restaurant, en Tokio.

Como todo iberoamericano en Asia, Araya pasó por un periodo de adaptación, primero en Japón y luego en China. Sin embargo, afirma: “Es fácil adaptarse si vienes abierto de mente”. Además, aporta algunas claves que resultan de su experiencia: “En términos de negocios hay que ser rápido, entender los códigos de comportamiento y planear para largo plazo. Creo que esa es una de las diferencias con Iberoamérica: nosotros planeamos a más corto plazo”.

Hoy, a cuatro años de asumir este nuevo desafío en Shanghái, su recorrido puede verse en cada uno de los platos que crea: “La influencia asiática en NAPA está acompañada de matices muy nue-



Presa ibérica Cinco Jotas con trufas de invierno



Ceviche de vieiras Hokkaido

FOTOS: GENTILEZA NAPA

Foie gras con dashi de jamón ibérico y anguila grillada al carbón

Para 4 personas

Ingredientes

4 piezas de foie gras pre-cortado *individually quick frozen* (IQF)
200 gr de anguila ahumada
200 gr de tacos de jamón (ibérico de preferencia)
20 gr de *hondashi*
¼ de alga *konbu*
2 litros de agua purificada capuchina
micro cilantro
eneldo
flor de sal

Elaboración

Foie gras

poner el *foie gras* en una bolsa de sellado al vacío o Ziploc.
Cocinar al vacío a 57 grados centígrados durante 10 minutos, retirar de la bolsa y limpiar con pinzas pequeñas las venas residuales.
Agregar flor de sal y sellar hasta que esté dorado.



Unagi ahumado

Cortar la anguila en pequeños cuadrados de 1 x 1 cm y reservar.
En el momento del servicio, asar la anguila en el *yakitori* de carbón.

Dashi ibérico

En una cacerola mediana, sellar el jamón. Agregar el agua en frío, añadir el *hondashi* y el *konbu*.
Enseguida del primer hervor remover el *konbu* y seguir cocinando por unos 30 minutos más. Filtrar y reservar.

Ensalada de hierbas

Mezclar las micro hierbas frescas y sazonar con aceto balsámico blanco o vinagre de manzana y sal.

Emplatado

En un plato hondo colocar en *foie gras* en el centro, rodeado de tres o cuatro trozos de anguila ahumada. Sobre el *foie gras* poner un poco de ensalada y sobre los trozos de anguila poner capuchina. En la mesa servir el caldo de jamón.

tros, por ejemplo, tenemos un *foie gras* servido con un *dashi* de jamón ibérico y anguila grillada al carbón, que es una delicia”, afirma.

De la gastronomía china, Araya recupera ingredientes únicos: “Los hongos de Yunnan tienen muy buena calidad y hay una gran variedad durante el transcurso del año, probablemente Yunnan es mi provincia favorita para productos vegetales en China”.

El menú de NAPA incluye tanto platos insignia como estacionales y puede cambiar sin previo aviso. Araya disfruta de esa variedad: “Para mí todos los platos del menú son mis favoritos, ya que son mis creaciones y las entiendo como una parte de mí o bien una expresión de mi persona”, confiesa. Además, cuenta: “Nuestros clientes han elevado algunos de nuestros platos a un nivel de insignia, como ocurrió con el *foie gras* con *dashi* de jamón, el *wagyu* chileno con chimi-



Francisco Araya

churri o el ceviche de vieiras de Hokkaido con jengibre y cilantro”.

NAPA, además, puede jactarse de tener la mejor lista de vinos de China continental, con el reconocimiento de Wine Spectator por 11 años sucesivos.

La colección del restaurante alberga tanto vinos fáciles de beber, aunque bien elaborados, como algunos de los caldos

más preciados y buscados en el mundo. Todos han sido cuidadosamente seleccionados, con cosechas que llegan a 1955 y formatos de hasta 15 litros.

En los subsuelos del edificio, NAPA cuenta con una exclusiva bodega de 350 metros cuadrados, con instalaciones de almacenamiento y degustación para miembros VIP. Es un espacio privado y exclusivo abierto en 2013, que proporciona la mejor oferta de vinos finos con una procedencia prístina.

“Contamos con más de 1.000 etiquetas de todo el mundo”, afirma Araya. “Hay varias estrellas en el menú de vinos, pero mis favoritos son el Champagne Don Perignon 2008, Ulysse Collin Les Maillois, Château Lafite 1979 o 2013, Opus One, Cheval Blanc, Ornellaia, Almaviva 1997 o Vega Sicilia”.

NAPA Wine Bar & Kitchen | South Bund 22, Shanghái
+021 6318 0057 | napawinebarandkitchen.com
info@napawinebarandkitchen.com