

# EnekoAtxa





Azurmendi gune enogastronomiko bat da, Eneko Atxa buru duena. Larrabetzuko herrian dago kokatua, Bizkaiko badiaren baitako toki pribilegiatuan; mendi berdez inguratua, 10 minutu eskasetara dago Loiuko aireportutik eta Bilbo hiritik. Honakoek osatzen dute gunea: Azurmendi\*\*\* jatetxea -hiru Michelin izarrekin-, ENEKO jatetxea -Michelin izar batekin- eta Gorka Izagirre txakolin-upategia.

Azurmendik 2005eko irailean ireki zituen bere ateak, eta, hasiera hartan, upategi batek, jatetxe batek eta ekitaldi handietarako areto batek osatzen zuten gunea.

Negozioak izan duen bilakaera dela eta, eta 2010. urtean bi Michelin izar lortu ondoren, jatetxe gastronomikoarentzako espazio berri bat eraikitzeko erabakia hartu zen. 2012aren hasieran ireki zituen espazio berriak bere ateak.

Proiektuan urtetan ibili ondoren, bere "bizitzako amets" gisa jotzen duena inauguratu zuen Eneko Atxak 2012an. Iberiar penintsulako lehen jatetxe jasangarria. "Jasangarritasuna, produktua eta aniztasuna uztartuko dituen espazio bat. Identitateari lotutako plazera unibertsala den zerbait bilakatzeko tokia, non gure bezeroek esperientzia paregabe bat biziko duten, giro bizi batean eta lurraldeari lotuta".

*“Azurmendik duen balio bereizlea lurraldeak berak markatzen du, eta baita norberak dauzkan eta etxetik jaso dituen balioak ulertu eta transmititzeko modu batek ere”.*

*Naia Eguino arkitektoak diseinatu eta euskal artista garaiki-  
de nagusien jatorrizko lanekin apaindua, sentsazioen jatetxea  
da Azurmendi, non txoko, detaile eta zerbitzu bakoitzak bere  
sortzaile denaren nortasuna eta filosofia islatzen dituen.*

*Jatetxe bat baino gehiago, esperientzia osatu eta paregabea  
da Azurmendi, gastronomia eta jasangarritasuna mugarri  
hartuta.*

2005

2010

2012

2016

2017

2018









# ENEKO

ENEKO LARRABETZU



Eskailera batzuk eta mahasti batek lotzen ditu Eneko Atxak Larrabetzun dauzkan bi espazio gastronomikoak: ENEKO jatetxea batetik, Michelin izar batekin saritua eta Gorka Izagirre upategiaren gainean kokatua; Azurmendi\*\*\* jatetxea bestetik, 2012az geroztik hiru Michelin izar dituen. Proposamenak euskal sukaldaritza tradizionala dauka abiapuntuan, eta Londres, Tokio eta Bilbon dauzka jada bere "anaiak".

## ENEKO, kontzeptuaren jatorria

Larrabetzuko ENEKO jatetxea da ENEKO kontzeptuaren jatorrizko etxea. Azurmendi\*\*\* jatetxearekin kokapena partekatuz, munduan dauden beste ENEKO jatetxeentzat erreferentzia-puntu izateko jaio da espazio berria.

Eneko Atxak jatetxe eroso eta modernoa sortu du, giro lasai batekin. Kozinatu bitartean mahaikidearen aurpegia ikusten egotea erantzukizuna da txefarentzat. Erantzukizun horrek exijentzia eragiten du, eta perfekziora darama. Hori dela eta kozinatzen da bezeroaren aurrean Larrabetzuko ENEKOn. Sukaldea bera bisitan datozenen begi-bistan egoteak partaide bilakatzen du mahaikidea, plater baten elaborazioaren prozesu osoan zehar.

## Sutan

Jatorrira itzultzeko ideari jarraiki, Sutan gisa definitu den proposamenean ardaizten da ENEKO jatetxean jarraitzen den lan-ildo. 9 plater, mahaikidearen aurrean kozinatzen den pentsatuak. Sukaldariaren lurraz, kulturaz eta tradizioez ari den menu bat, euskal ekoizleez eta beren lanaz ari dena, eta inguruko produktuekin osatzen dena.

## Espazioa

2005ean Azurmendi\*\*\* jaio zen lekuan kokatzen da orain ENEKO jatetxea. Azurmendi\*\*\* jatetxea egun dagoen kokalekura eraman ondoren, muinoaren goialdera, jatorrira itzuli nahi du ENEKO jatetxeak, 'etxearen' funtsa sendotuz. Bide horretan Michelin izar bat lortu du jadanik.

Jatetxearen beheko partean dago Gorka Izagirre txakolin-upategia. Bertan, bisita gidatuak egin eta bi txakolin dastatzeko aukera dago bazkaldu baino lehen, hala izardun esperientzia enogastronomiko osatu bat bizi ahal izateko.

## Zer da ENEKO kontzeptua?

Eneko Atxak 2016an sortutako kontzeptu gastronomikoa da ENEKO. Londreseko One Aldwych hoteleko jatetxean ezarri zen lehen aldiz. Jatorrietara egindako itzulera bat da, egungo proposamen bat, txefaren sukaldaritza oinarrietako bat bera ere ez duena galtzen: zaporea eta teknika.

Euskal sukaldaritza modu autentiko eta egungoan ezagutzera emateko helburuarekin sortu ditu Eneko Atxak Larrabetzu, Bilbo, Londres eta Tokion kokatutako espazioak.

eneko.restaurant





# ENEKO

## BILBAO

enekobilbao.restaurant

ENEKO BILBAO



Enekok bere sukaldeko oroipen propioaren parte diren platerak berreskuratu eta eguneratzeko duen gogoan oinarritzen da proiektuaren nortasuna; haurtzaroan bizi eta bertatik jasotako errezetak, ikuspuntu xume, dotore eta kalitate gorenekotik landuta.



## Kontzeptua

ENEKO Bilbao jatetxe berriaren bitartez, Euskalduna Jauregiko bostgarren solairutik, gastronomia bizkaitarraren mamia berreskuratu eta aldarrikatu nahi du sukaldariak bere lantaldearekin batera, berriz bizia emateko.

Proiektu oso pertsonala da, Michelin izar batekin sarituta, non gastronomiaren bitartez kultura, ingurua eta bikaintasuna uztartzen diren. Sukaldariak eta bere lantaldeak sukaldaritzaren bizkaitarraren mamia eman nahi dute ezagutzera, modu dotore eta berritzailean, nazioartean erakutsi eta kokatzeko.

Euskalduna Jauregia, gainera, plataforma perfektua da sukaldaritzaren bizkaitarra mundu mailan ezagutzera eman eta zabaltzeko.

## Gastronomia

Karta klasikoa eta dastatzeko menu bi uztartzen dituen egitura batekin, Bizkaiko errezeta-liburu tradizionalak parte diren errezetaz gozatzeko aukera izango du mahai-kideak: legatzaren kokotxak pil-pil erara, sukalkia, intxaur-saltsa... Karta bizi eta dinamikoa da gainera, non produktuen sasoia eta janaritegi bizkaitarreko produktuen aniztasuna diren protagonista nagusiak.



## Espazioa

Espazio eroso bat Bilboko erdigunearen bista ikusgarri batekin, non sukaldea den bihotza, jantokiaren erdian integratua.

Mahaikide bakoitzak esperientzia perfektua izan dezan, Patricia Urquiola nazioarteko barne-diseinatzaileraren kolaborazioa izan du sukaldariak. Tradizioa eta modernitatea uztartzen ditu espazioak, eta euskal kulturaren identitate-kanonei erantzuten die, elkarre gastronomikoetan, arrantzaleen ontzietan, baserrietan eta horien sukaldeetan inspirazio hartuta espazio desberdinak sortzeko.

Osagai guzti horiei esker, egungo hiria den horretarako pentsatua dagoen jatetxea da ENEKO Bilbao; espazio kosmopolita bat, bilbotarrek beren gastronomiaz goza dezaten eta bisitariek berau ezagutu eta ahatz ez dezaten.



# ENEKO

## BASQUE KITCHEN & BAR

ENEKO Basque Kitchen & Bar One Aldwych hotelean dago kokatua, Leading Hotels of the World katearena. Casson Mann etxe entzutetsuak diseinatutako lehen jatetxea da.

Covent Garden auzoaren bihotz-bihotzean kokatzen da jatetxea, Londreseko antzoki gehienak biltzen diren auzoan. Euskal sukaldariaren proposamenak, euskal kulturari eta lurrari leial, estilo moderno, arin eta informal batekin interpretatzen ditu errezeta tradizionalak, hiri bizi honekin bat etorrira.

ENEKO Basque Kitchen & Bar jatetxeak kontzeptu gastronomiko berritzaile bat darama londrestarren mahaietara, non euskal sukaldaritzaren modernoa, produktua eta Gorka Izagirre upategian sortutako ardoak diren protagonista nagusiak.

Eneko Atxaren esentzia eta kultura jasotzen dute platerak. "Gure urtarotetan hartu dugu inspirazioa, gure produktuetan, zapore onak bilatuz jakina, zapore horien potentziaren bila joanez. Hala, errezeta bakoitzean txertatu egin da gure bezeroei plazera emango dien hori, zeinak momentu atsegin eta dibertigarri baten bila heldu diren gudanaino", dio Atxak.



ENEKO Basque Kitchen & Bar utiliza materiales procedentes de artesanos de la región vasca, la madera y la piedra en particular, incluyendo muebles a medida y detalles interiores.





# ENEKO

## TOKYO



ENEKO Tokio da Eneko Atxak ENEKO kontzeptuarekin sinatzen duen hirugarren espazioa. Euskal sukaldaritzaaren erreferente eta enbaxadore bilakatzeko nahiarekin jaiotako jatetxea, Roppongi auzoan kokatua, toki lasai eta kultura anitzekoan.

ENEKO Tokio jatetxean Japoneko produktura egokitu den Eneko Atxaren sukaldaritza da eskaintzen dena, estilo propioz landuta eta urteko lau urtaroak islatuta.

Espazio desberdinak dauzka jatetxeak, egurrezko akaberekin. Jantoki nagusiak 44 mahaikiderentzako txauka. Kanpoko patioa udaberritik udazkenara arte ditekita. Goiko parteko bi espazioez gain, lau balkoi pribatu ere izango dira ENEKO Tokio jatetxean, hala nahi dute talde txikiko esperientzia bizi dezaten.

Sukaldea irekia izanik, mahaikideak zuzenean ikus dezake plater bakoitza nola prestatzen den, esperientzia gastronomikoa aberastuz.

Espazio berriak itxitako bi menu proposatzen ditu:

- Eguerdiko dastatzeko menua, janaurreko 1ekin eta 4 platerekin
- Gaueko dastatzeko menua, janaurreko 1ekin eta 7 platerekin

ENEKO TOKYO



ENEKO Tokyo mundu mailan ezaguna den Shigeru Uchida arkitekto ospetsuaren eraikin berrituan dago kokatua. Bi solairu dauzka jatetxeak, eta atari zabalean dagoen patio bat dauka erdian.





# ENEKO WEP

enekowep.com

ENEKO WEP



ENEKO WEP (Weddings, Events and Parties) esperientzia, sentsazio, aroma eta zapore multzoa da, Michelin izardun den Eneko Atxak txefak asmatua, beti osasunarekin, elkartasunarekin eta jasangarritasunarekin konprometituta.

Eneko Atxak ENEKO WEP kontzeptua sortu du, bere sukaldaritzaren onena eta luxuzko espazioak uztartuz. Erabilera anitzeko aukera berezia, landa-eremuan kokatua egonda, aireportutik eta Bilbotik 10 minututara, non lan-saioak eta aisialdia bat etor daitezkeen: ezkontzak, konbentzioak, dastatzeak, biltzarrak, sukaldaritzako erakustaldiak, produktuen aurkezpenak edo galako afariak.

ENEKO eraikinaren ondoan, espazio paregabe eta originala daukagu jai eta ospakizun pribatuak ospatzeko. Gure bezeroak imajina dezakeen guztiari erantzuna emateko toki bat: ongietorri-koktelak, jai bat DJarekin eta doako edanarekin, zuzeneko musika, edo dastatze-mota desberdinak.

ENEKO WEPen Bizkaiko eta Euskal Herriko erreferentziazko upategietako bat izateko pribilegioa daukagu: Gorka Izagirre upategia. Upategiari esker, ekitaldiak berezi bilakatzeko aukera dago. Bisita gidatu bat instalazioetan eta mahastietan barrena, eta dastatze bat, zure ekitaldiari dotoretasun-puntua emateko.



ENEKO jatetxeak 600 m2-tako jangela irekia dauka:

- 550 pertsona bankete-formatuan
- 800 pertsona koktel-formatuan

ENEKO WEPen 80 m2-tako areto bat ere badago, 40 pertsonarentzako lekua daukana. Guztiz aproposa da ospakizun pribatuetarako, enpresa-batzarretarako, edo aurkezpenak antolatzeke.







# GORKA IZAGIRRE UPATEGIA

## GORKA IZAGIRRE + ENEKO JATETXEA

Bizi esperientzia enogastronomiko paregabea Bizkaian. Gorka Izaguirre upategia dagoen eraikin berberean dago ENEKO jatetxea, Eneko Atxa txefa buru, Michelin izar batekin. Upategia bisitatu eta bertan bi txakolin dastatzeko aukera eskaintzen dugu jatetxean jan baino lehen, modu horretan esperientzia gastronomiko oso eta izarduna bizitzeko.

G22 · 6 hilabetetan bere hondarretan hazitako ardo hau %100ean da Hondarrabi Zerratia barietatekoa. G22 txakolinak konplexutasun sakon bat erakusten du, madari, sagar heldu eta pomelo arrosaren aromekin. Itsaskorra, dotorea eta konplexua, bilakaerarako gaitasun bikainarekin, gaur eta bihar gozatzeko pentsatua.



Azurmendi gunean dago Bizkaiko eta Euskal Herriko erreferentziazko upategietako bat, Gorka Izaguirre upategia. Familiako proiektu bat, mahastian jaiotzen dena eta helburu argia duena: kalitate goreneko ardo zuriak lortzea, bai etxean eta bai nazioartean aintzatetsiak izango direnak. Guzti hori beren identitatea eta jatorria aldagaitz mantenduta: hitz batean esanda, Bizkaia. Tokiko barietateen hazkuntza sendotuz, Bizkaiko ardoaren aurrerapenean eta berau balioan jartzean ari da Gorka Izaguirre upategia.

Protagonistak: Hondarrabi Zuri eta Hondarrabi Zerratia barietateak. Inguruan hazitako barietate atlantikoak, mahats-mordo txiki eta kontzentratukoak, izaeraz eta nortasunez beteak, ardoei identitate propioa emanez. Hektareako errendimendu baxuak mahats-mordoen heltzea bikaina izateko bidea ematen du, gero kalitate handiko ardo egituratuak sortzeko.

Upategia teknologia enologiko onenarekin diseinatu da, eta, mahastien banaketa kontutan hartuta, lursail bakoitza bere aldetik landu eta mahatsaren potentzial guztia ateratzeko aukera ematen du. Gorka Izaguirre upategiko lantaldea egunero ari da gogor lanean bere ardoak munduan kokatzeko. 15 herrialde baino gehiagotan dago jada, eta hainbat aipamen jaso du nazioartean.





# EnekoAtxa

Informazio gehiagorako:

**Amagoia Etxeberria**

+34 669 486 485

press@azurmendi.biz

**[www.enekoatxa.com](http://www.enekoatxa.com)**