

EnekoAtxa

www.enekoatxa.com





AZURMENDI



Azurmendi proiektu gastronomiko 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. Azurmendi*** jatetxea -hiru Michelin izarrekin eta izar berde batekin- eta ENEKO jatetxea -Michelin izar bat eta izar berde batekin- osatzen dute gunea.

Azurmendik 2005ean ireki zituen ateak, orain ENEKO jatetxea (Michelin izar batekin) kokatuta dagoen eraikinean.

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

2010ean izan zen diseinatua eta inguruarekiko inbasio baxuko jarraibideak aplikatu ziren eraikitze lanetan. Bertako eta birziklatutako materialak eta punta-puntako energia berriztagarri teknologia erabili ziren. Euskal artista garaikide nagusien jatorrizko lanekin apaindua, sentsazioen jatetxea da

Azurmendi, non txoko, detaile eta zerbitzu bakoitzak bere sortzaile denaren nortasuna eta filosofia islatzen dituen.

Iberiar Penintsulako lehen jatetxe iraunkorra da, naturak eraikina inguratzen duen eta bertan sartzen den espazioa, non euskal kultura eta nortasunak berak, lurraldea eta mundua ulertzeko moduak, leku paregabea egiten diote.

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

2005

Irekiera

2012

3. Michelin izar.
Espazio gastronomiko
berriaren irekiera

2017

ENEKO eta ENEKO
Tokio jatetxeen
irekiera. ENEKO 1.
Michelin izarra
jasotzen du

2019

ENEKO Lisboa
eta BASQUE
jaketxeen irekiera

2020

1 ENEKO Lisboa
1. Michelin izarra
jasotzen du.
Azurmendi eta ENEKO
izar berde bana lortzen
dute

2021

BASQUE jatetxearen
irekiera Sevillan

2022

NEKO Bilbao,
BASQUE Madrid,
Nigiri Basque House
eta Debokata
jaketxeen irekiera

Azurmendi *** esperientzia

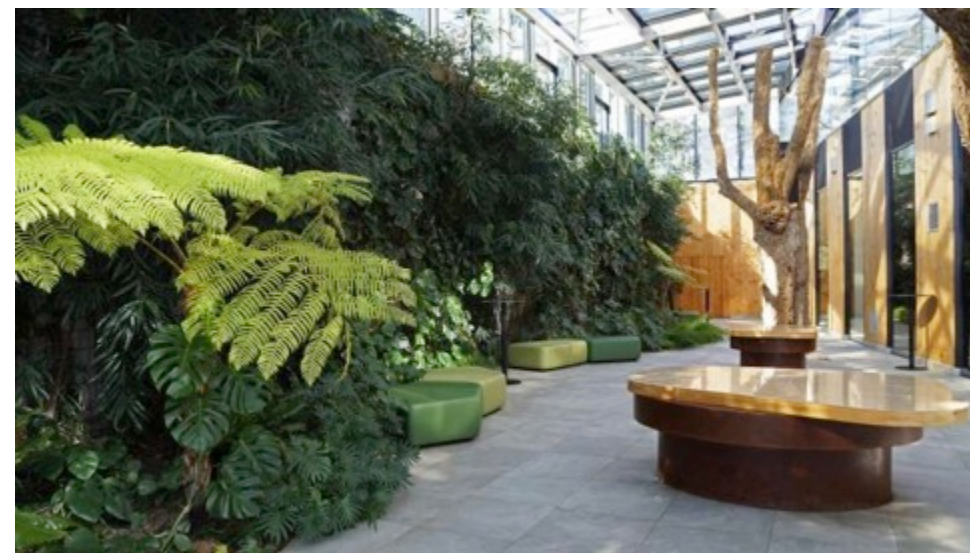
Mahaikideak barruko lorategian barnako ibilaldi txiki batekin hasiko du bisita. Bertan zerbitzatzen da janaurreko desberdinez osatutako piknika. Gero, sukaldera bertara pasako da, eta negutegiko espazio berri batera ondoren. Bertan ezagutuko ditu sasoiko produktu desberdinak, horien historia eta jatorriaren berri izanez.

Behin mahaian eserita, Adarrak menuaz gozatu daiteke, Eneko Atxaren azken sorkuntzak biltzen dituenena. Horrekin, "Ostra, belar-esentzia eta fino ardoa" edo "Oskol gabeko abakando errea, zukua, kafezko gurina eta Zallako tipula morea" bezalako plateraz atsegin hartu ahal izango du mahaikideak.

Azkenik, kanpoko lorategia bisitatzeko aukera dago, non Jasangarritasunaren Interpretazio Zentroa aurki daitekeen. Bertan, tokiko hazi-bankua bisitatu eta ibilbidetxo bat egin daiteke naturan bertan. Pasioa eta sentsibiltatea, bere erro kulturalak, inguruarekin eta bertako produktuekin duen lotura eta euskal errezeta tradizionalak izan

dira, eta dira oraindik ere, Eneko Atxaren sorkuntzetako bakoitzaren funtsa. Guzti hori plazera sortu, bikain- tasuna lortu, balioa eragin, eta aberastasuna eta ezagutza partekatzeko saiakeran; labur esanda, esperientzia pertsonal bat sortu eta modu iraunkor etajasangarrian hazten jarraitzeko.

Eneko Atxaren sukaldaritza, emaitza gisa, zaporea da ehuneko ehunean. Sukaldaritza bizi bat, zaporez betea eta identitateari otua, non tradizioa eta abangoardia orekan mantentzen diren, esperientzia gastronomikoa zentzumenentzako omenaldia izan dadin.



Zentzumenentzako ibilbidea da
Azurmendi*** esperientzia.



ENEKO

eneko.restaurant



ENEKO LARRABETZU

Eskailera batzuk eta mahasti batek lotzen ditu Eneko Atxak Larrabetzun dauzkan bi espazio gastronomikoak: ENEKO jatetxea batetik, Michelin izar bat eta izar berde batekin saritua izan dena; Azurmendi*** jatetxea bestetik, 2012az geroztik hiru Michelin izar dituen. Proposamenak euskal sukaldaritzaren tradizioa dauka abiapuntuan, eta Tokio eta Lisboan dauka 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 modernoak sortu du, giro lasai batekin. Kozinatu bitartean mahaikidearen aurpegia ikusten egotea erantzukizuna da txefarentzat. Erantzukizun horrek esijentzia eragiten du, eta perfektiora 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 ardatzen da ENEKO jatetxean jarraitzen den lan-ildoak. 9 plater, mahaikidearen aurrean kozinatzeko 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.

Zer da ENEKO kontzeptua?

Eneko Atxak 2016an sortutako kontzeptu gastronomikoa da ENEKO. Jatorrietara egindako itzulera bat da, egungo proposamen bat, txefaren sukaldaritzaren oinarrietako bat bera ere ez duena galtzen: zaporea eta teknika.

Euskal sukaldaritzaren modu autentiko eta egungoan ezagutzera emateko helburuarekin sortu ditu Eneko Atxak Larrabetzu, Tokio eta Lisboan kokatutako espazioak.



ENEKO TOKYO

ENEKO Tokio da Eneko Atxak ENEKO kontzeptuarekin sinatzen duen hirugarren espazioa. Euskal sukaldaritzaren 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.

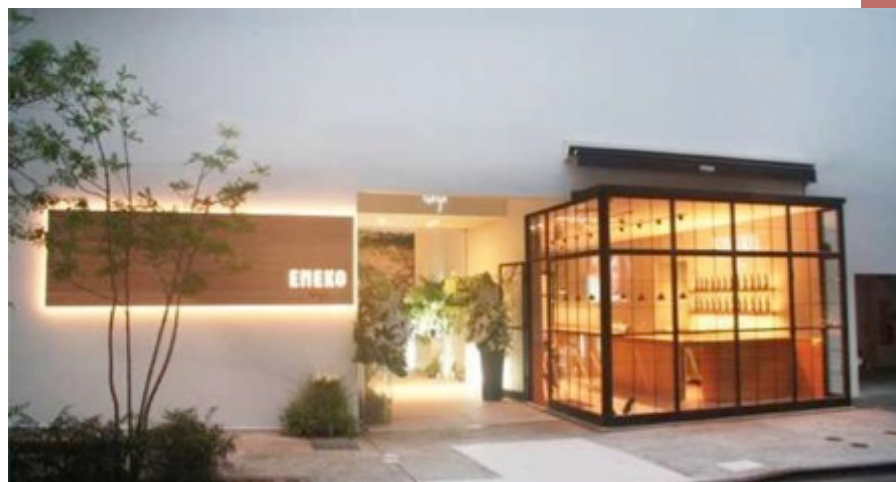
Espazio desberdinak dauzka jatetxeak, egurrezko akaberekin. Jantoki nagusiak 44 mahaikiderentzako tokia dauka. Kanpoko patioa udaberritik udazkenara arte dago irekita. Goiko parteko bi espazioez gain, lau balkoi pribatu ere izango dira ENEKO Tokio jatetxean, hala nahi dutenek talde txikiko esperientzia 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

LISBOA

enekoatxalisboa.com

ENEKO LISBOA



Euskal sukaldaritzaren esentzia, intentsitatea eta zapore paregabea dastatzeko lekua da, ukitu tradizional eta berritzaileekin, eta kalitate goreneko tokiko osagaiekin aberastuta dagoena.

Jatetxearen sukaldea jangela bertan kokatuta dago, horregatik bezeroek platerak egiteko prozesu guztia ikus dezakete mahaitik altxatu gabe.



ENEKO LISBOA

Eneko Lisboa, Michelin izar batekin sarituta izan dena, Azurmendi jatetxearen filosofia ekarri du Lisboaara, sukaldaritza ona bertako ñabardurekin batera.

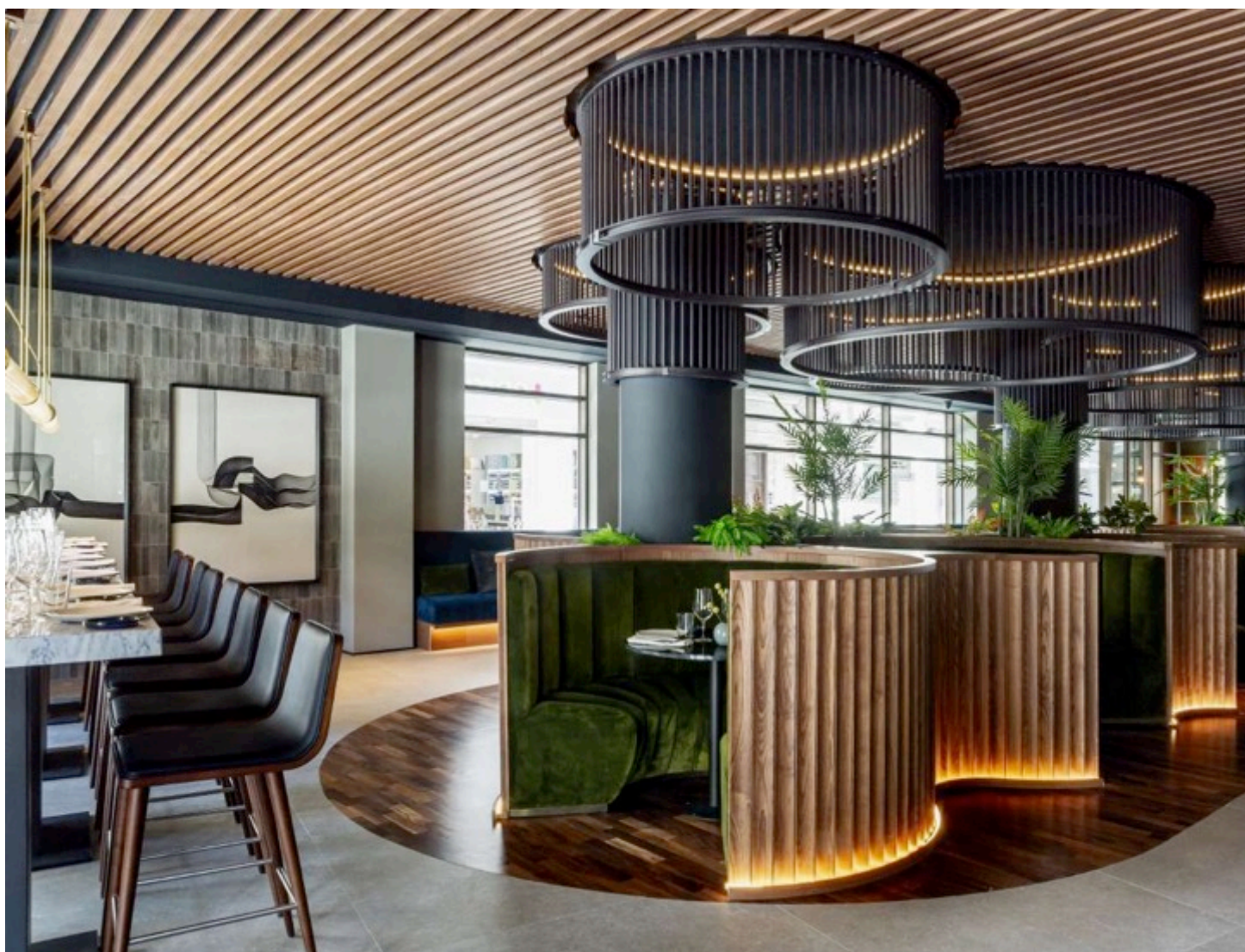


Eneko Lisboa Portugalean kokatzen den Eneko Atxaren lehenengo jatetxea da, konkretuki Lisboako Alcântara kafetegi ezagunean. Sukaldari bizkaitarrak kontzeptu berri bat eraman nahi du hirira, abegi onari, sukaldaritzari eta esperientzia gastronomikoari dagokienez.

BASQUE

Sevilla

BASQUE SEVILLA



BASQUE jatetxearen eskaintza gastronomikoa informala eta egungoa da, euskal errezeta tradizioarekin oinarrituta baina tokian tokiko ñabardurekin, ikatz-parrilla, txakolin edota hainbat plater tipikorekin.

Bere kartan pikatzeko eta partekatzeko platerak, kazolak eta txingarretan erretako jakiak biltzen ditu: tomate taloa, barbarina sugarretan, aingira briotxa, txerri kriskitina tenpura eta beste frijitu batzuk.

Arrainak ere badaude, txingarretan egindako erreboiloa edo mihi-arraina esaterako, baita beste gutizia batzuk ere, izkirak baratxuriekin, iberikoen tartarra eta legatz frijitua besteak beste. Haragiarekin jarraituz, txuleta edo arkume saiheskia bezalako aukerak aurki ditzakegu.

Postreei dagokienez, gazta urdin tarta, torrada, kafe eta karamelu budina eta mila loreko gatzatua proposatzen ditu BASQUEk.



Radisson Collection Magdalena Sevilla Plazako lobbyaren atzean BASQUEko mahaiak zabaltzen dira.

Sukaldea bezeroaren begi bistan kokatzen da BASQUEn. Jatetxearen erdian banku erdizirkularrak daude, pribatutasuna ematen dioten zurezko moduluen barruan. Bere inguruan, kalera begira dauden beste mahai batzuk daude.



Tokiko produktuek euskal azentua hartzen duten proposamen gastronomikoa.



BASQUE

Madril

Madrilgo Radisson RED Hotelean kokatuta, BASQUE Madrilen euskal gastronomia tradizionalen finkatutako sukaldaritza aurkituko du mahaikideak. Etxeko plateren eta betiko erregosien zaporeak elaborazio guztietan agertzen dira. Egitura eta teknika berritzaileak eta plater desberdinak eraikitzeko oinarria baita.

Enekoren pasioak, sentiberatasunak, kulturak eta inguruko lurrarekin eta produktuekin duen loturak definitzen dute BASQUEren proposamena, karta eta dastatze-menuaren bidez funtzionatzen duena.



BASQUEren kartak euskal gastronomiari ohore egiten dio. Bere platerak, itsasoko eta lurreko produktu ugariarekin partekatzen eta dastatzera gonbidatzen dute.





NKO

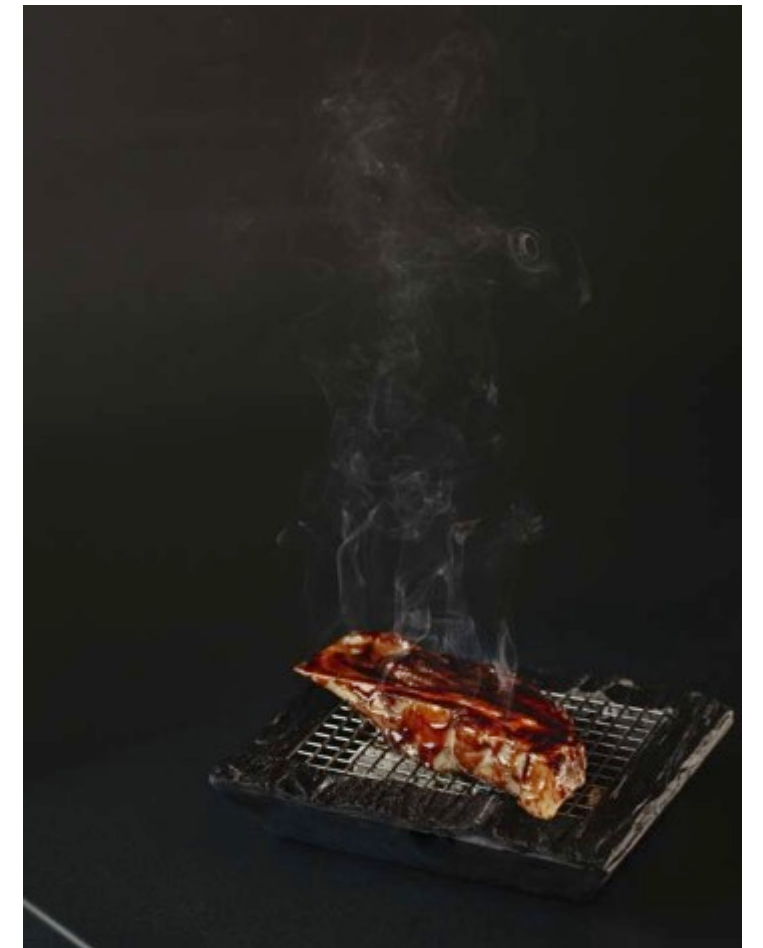
BILBAO

NKO, bi kultura gastronomiko garrantzitsu uztartzen dituen egitasmoa da, euskalduna, Enekoren berezkoa eta japoniarra, Eneko Atxak duela 15 urte Japonera lehendabiziko aldiz joan eta bertako kultura gastronomiko aberatsa ezagutu zuenetik maite duena.

Euskal Herria eta Japonia oso antzekoak dira: itsasoko eta mendiko paisaiak, klima, hizkuntzen soinuak, kaleen izenak, folklorea, sineste paganoak, artisautza....

Bi kulturek, bertako produktuekiko eta hori indartzen saiatzen diren disziplinekiko, maitasuna adierazten dute. Japonen zein Euskal Herrian mahaia objektu hutsa baino zerbait gehiago da, elkartzeko toki bat baizik, leku ia sakratu bat da non jakirik onenek jendea mahai inguruan elkartzen dute, partekatu, gozatu, hitzegin eta zoriontasunaren bideari heltzeko.

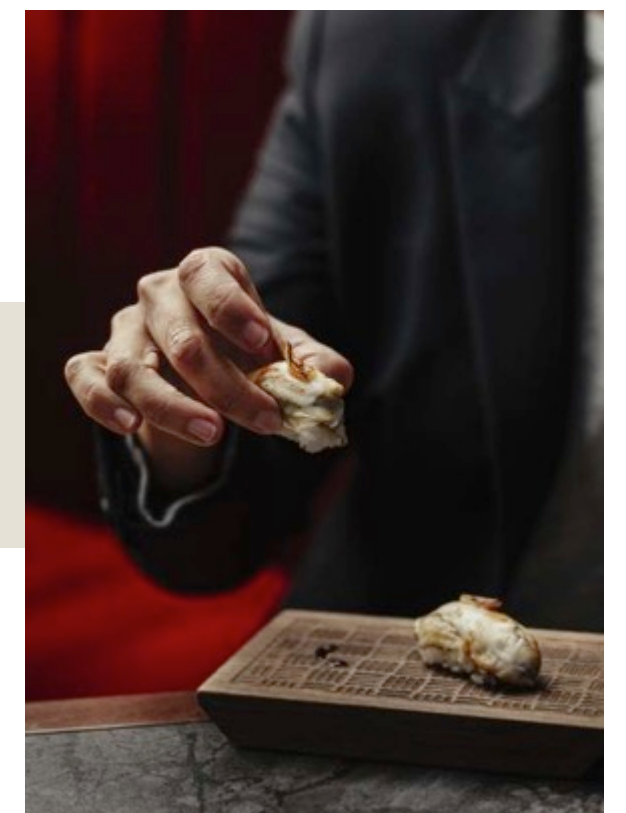
Eneko Atxak sortu duen kontzeptu honetan, euskal eta japoniar tradizio kulinarioen izaerak biltzen dira. Bi sukaldeen arteko uztartze ezin hobe aurkitu daitekeen tokia.



Bilboko Radisson Collection hoteleko zabaltzan dagoen gune honetan, euskal eta japoniar sukaldaritzaren tradizioen espiritua biltzen da.



NKO, es una invitación a viajar, a entender las dos culturas a través de los ojos de Eneko Atxa.



Nigiri

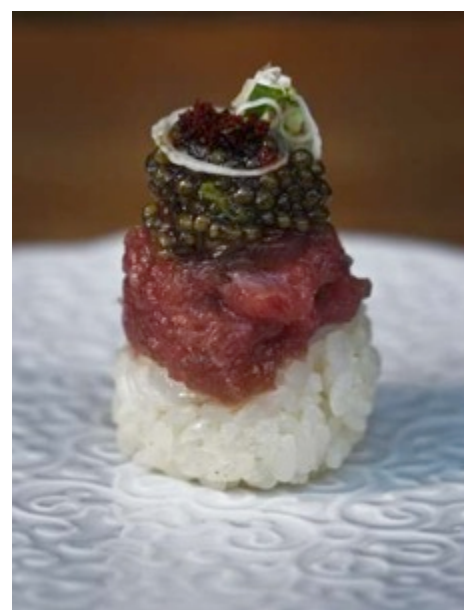
BASQUE HOUSE

NIGIRI BASQUE HOUSE



NKO euskal eta japoniar sukaldaritzaren hedapen bat da, non Enekok bere sormen guztia zabaltzen du, historikoki bi kulturak ordezkatzeko dituzten zaporeak konbinatuz.

Madrilgo Radisson RED hoteleko teilatuan kokatuta, Nigiri Basque Housen pieza bakoitza produktuarekiko eta zaporeekiko errespetu osoz tratatzen da. Euskal Herrian eta Japonian inspiratutako koktelgintzaz gozatzeko lekua, euskal-japoniar zaporeekin egindako Nigiris-ekin batera.



Debokata

DEBOKATA



Enekok Madrilgo Radisson RED hoteleko kornerean ogitarteko tradizionalari omenaldia egiten dio.

Eramateko moduan sortutako kontzeptuarekin, jankideak lehen mailako osagaiekin egindako

ogitartekoak aurkituko ditu, itsas zaporeetan inspiratuak batzuk, landa-zaporeetan beste batzuk eta hainbat nahasketa harrigarriak.

Dena koktelekin, guneko garagardo artisauarekin eta giro ezinhobe batekin konbinatuta.

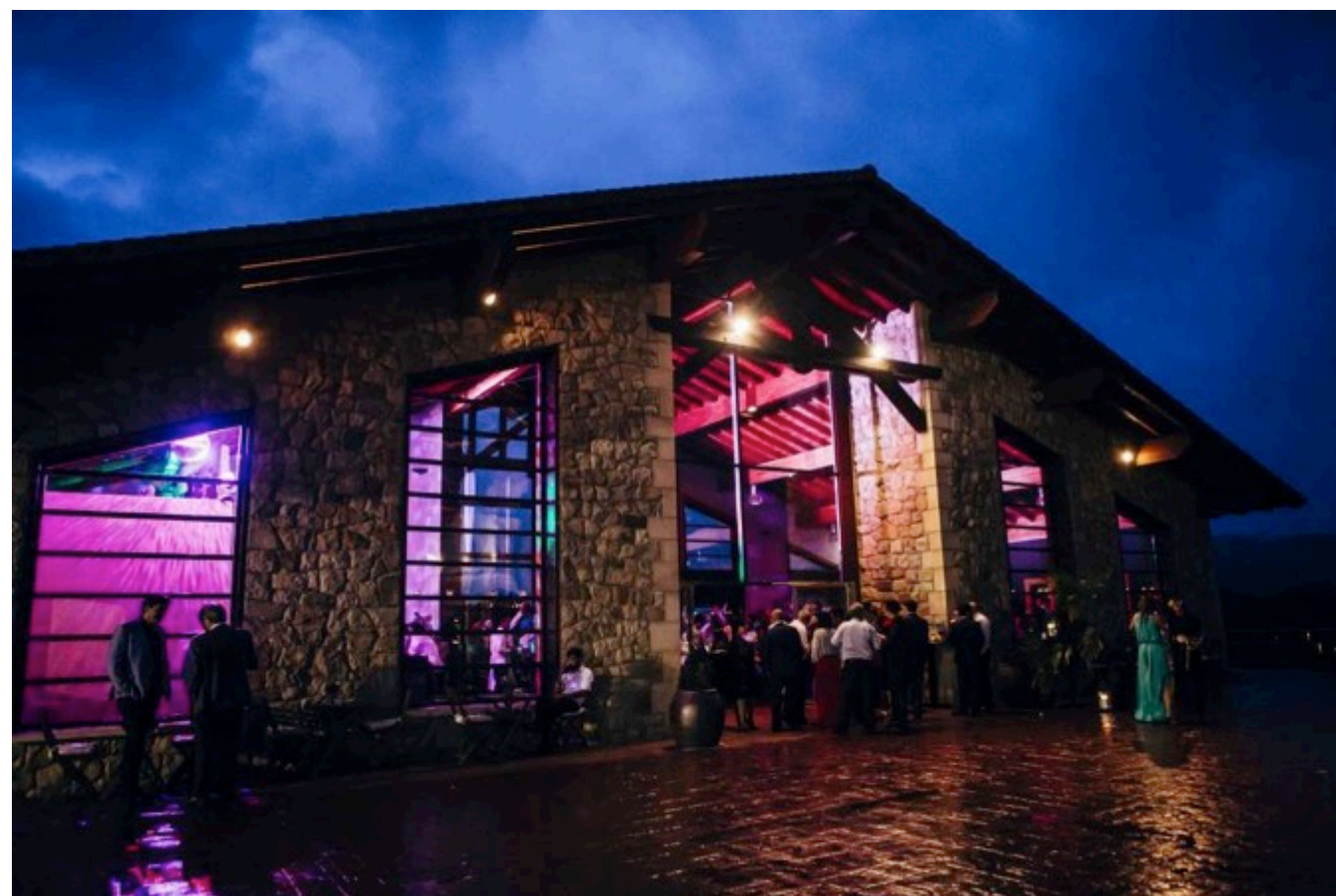


Debokata, kaleko janariari omenaldi bat.

ENEKO

EZKONTZAK ETA EKITALDIAK

ENEKO EZKONTZAK ETA EKITALDIAK



ENEKO Ezkontzak, Ekitaldiak eta Katering esperientzia, sentsazio, aroma eta zapore multzoa da, Michelin izardun den Eneko Atxak txefak asmatua, beti osasunarekin, elkartasunarekin eta jasagarritasunarekin konprometituta.

Eneko Atxak kontzeptu honek 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.

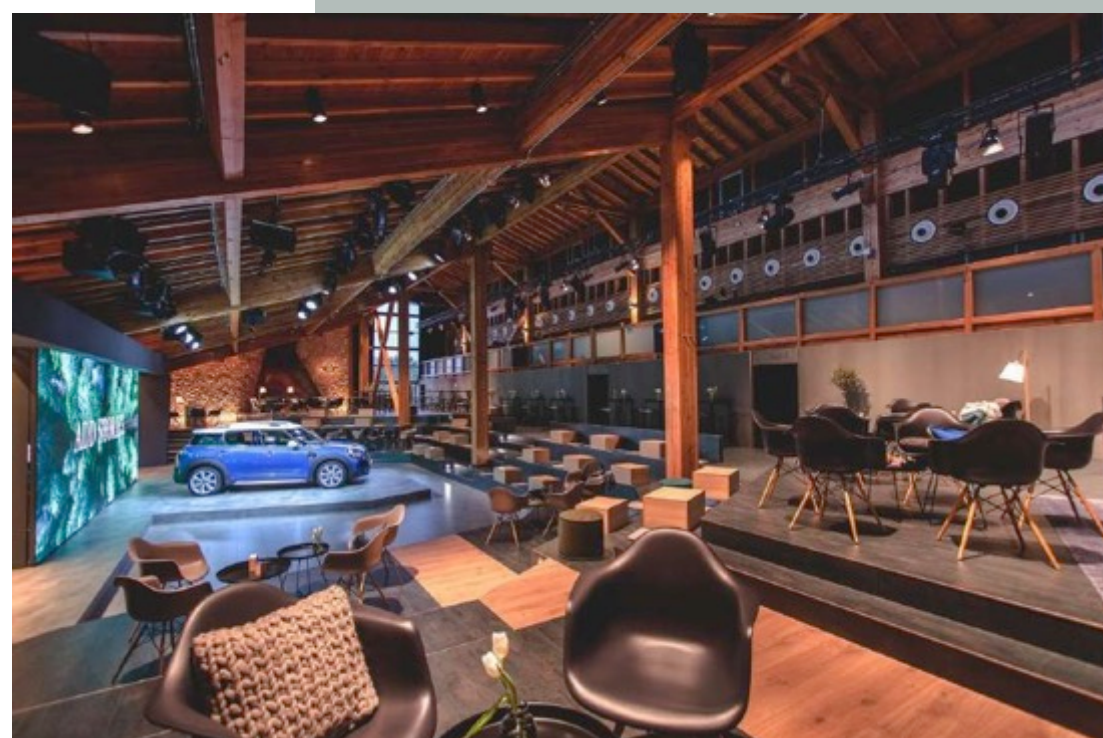
ENEKO eraikinaren ondoan, espazio paregabe eta originala daukagu jai eta ospakizun pribatuak ospatzeko. Gure bezeroak imajina dezakeen guztiari erantzuna emateko toki bat: ongietorri-koktelak, jai bat DJarekin eta doako edanarekin, zuzeneko musika, edo dastatze-mota desberdinak.



ENEKO jatetxeak 600 m2-tako jangela irekia dauka:

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

ENEKOn 80 m2-tako areto bat ere badago, 40 pertsona- rentzako lekua daukana. Guztiz aproposa da ospakizun pribatuetarako, enpresa-batzarretarako, edo aurkezpenak antolatzeke



ENEKO KATERING

ENEKO KATERING



Eneko Atxak bere sortzeko ahalmen bikaina erakusten du bere gastronomiaz goza dezazun nahi duzun tokian. Sukaldariak koktel eta oturuntza motako menuak diseinatu ditu ekitaldi eta ezkontza mota ezberdinetara egokitzeko, baita bezero bakoitzaren beharrei erantzuteko. Legatz krokantea, kapiritxak, sugarretan erretako arraina, abakando errea, txerrikume kurruskaria... Bizkaitar sukaldariak sortu dituen plater batzuk dira.



ENEKO catering traslada su cocina allá donde el cliente quiera.

EnekoAtxa

Informazio gehiagorako:

Amagoia Etxeberria

+34 669 486 485

press@azurmendi.biz

www.enekoatxa.com