



El chef 3 estrellas Michelin Eneko Atxa comprometido siempre con la salud, compromiso social y sostenibilidad, cuenta con tres estrellas Michelin y una estrella verde en su restaurante Azurmendi, y ha sido galardonado dos veces como *Restaurante más sostenible* de la mano de la lista *The World's 50 Best*. Además, ha sido

nombrado *Mejor Restaurante de Europa* según OAD (Opinionated About Dining), *Mejor Restaurante del Mundo* según la revista de lujo *Elite Traveler* y ha ganado el premio a la Sostenibilidad por Madrid Fusión. Eneko Atxa es *Premio Nacional de Gastronomía 2015*, *Premio Nacional de Gastronomía Saludable a la personalidad más destacada 2018*, *Premio Cocinero del Año en Europa 2019* según Madrid Fusión, *Sol Sostenible* por la Guía Repsol 2021, *Premio MadBlue Cinco Océanos 2022* por su labor en sostenibilidad y *Premio Gentleman 2022* a la sostenibilidad. También ha formado parte del *European's Young Leaders*.

Al mismo tiempo, el cocinero continúa su expansión internacional, tras abrir sus restaurantes ENEKO en Larrabetzu (Bilbao), Tokyo y Karuizawa; BASQUE en Sevilla, Madrid y Bilbao; NKO terraza en Bilbao, Nigiri Basque House y Debokata en Madrid.

Los orígenes:

Eneko Atxa comienza su andadura en el mundo de la gastronomía a los 15 años, en la Escuela de Hostelería de Leioa (Bizkaia), compaginándolo con diversos stages en restaurantes donde estudia y se impregna de la cocina tradicional vasca. Tras este aprendizaje, toma rumbo hacia los restaurantes más prestigiosos y poco a poco consolida su propia personalidad y estilo. En

2005, tras varias jefaturas de cocina en restaurantes de renombre, decide abrir su propio restaurante: Azurmendi***.

En el año 2012 Azurmendi***, la casa de Eneko Atxa en sus propias palabras, consigue 3 estrellas Michelin, marcando un hito histórico al convertirlo en el primer y único establecimiento de Bizkaia en obtener esta distinción. Este reconocimiento hace además que Eneko Atxa, a sus 35 años, sea uno de los cocineros más jóvenes de España en lograr las tres estrellas.

La cocina de Eneko Atxa:

Eneko Atxa desarrolla y comparte su creatividad con Azurmendi*** y los diferentes restaurantes ENEKO, BASQUE, NKO, Nigiri Basque House y Debokata. La pasión y sensibilidad del chef, sus raíces culturales, vínculo con el entorno y sus productos, y el recetario culinario tradicional vasco, han sido y siguen siendo los fundamentos de cada una de sus creaciones. Todo ello en un intento de crear placer, alcanzar la excelencia, generar valor, compartir riqueza y conocimiento; en definitiva, de crear una experiencia muy personal y crecer de manera sostenida y sostenible.

Como resultado, la cocina de Eneko Atxa es puro sabor. Una cocina intensa, succulenta e identitaria, en la que tradición y vanguardia interactúan de forma equilibrada, para que la experiencia gastronómica sea un homenaje a los sentidos.

Azurmendi*:**

Azurmendi abrió sus puertas en septiembre de 2005 y en sus inicios albergaba un restaurante, y un espacio para grandes eventos. Dada la evolución del negocio, y la consecución de dos estrellas Michelin en 2010, se decidió crear un nuevo espacio para el restaurante gastronómico, que abría sus puertas a principios de 2012. El primer restaurante sostenible de la península ibérica, incorporando métodos de trabajo poco invasivos con el entorno, materiales locales y reciclados y la tecnología más avanzada en cuanto a

energías renovables disponible en esos momentos. Y el primer cocinero en crear una experiencia en torno a la gastronomía, un recorrido por sus espacios y productos de temporada recreando la historia y origen de su tradición culinaria. Un restaurante de sensaciones donde cada rincón, detalle y servicio refleja la personalidad y la filosofía de Eneko Atxa, marcado por un territorio, una manera de entender y transmitir los valores.

ENEKO, un concepto en crecimiento:

ENEKO es el concepto gastronómico creado por Eneko Atxa en 2016. Una vuelta al origen con una propuesta actual que no pierde la base de la cocina del chef: sabor y técnica.

Los espacios situados en Larrabetzu (Bilbao) (2017), Tokyo y Karuizawa (2017) han sido creados con el objetivo de dar a conocer la cocina vasca de una manera auténtica y actual. En 2017, el restaurante ENEKO de Larrabetzu, ubicado junto al restaurante Azurmendi***, gana su primera estrella Michelin el mismo año de su apertura y en 2020 es reconocido con una estrella verde por su compromiso con la sostenibilidad.

BASQUE, la parrilla, elemento clave:

BASQUE es la última propuesta gastronómica del chef vizcaíno, basada en la gastronomía tradicional vasca y cocinada con productos de alta calidad. Su expansión continua hasta llegar a Sevilla, Madrid y Bilbao.

La oferta gastronómica de BASQUE es informal y actual, basada en recetas tradicionales vascas con matices locales, como sus parrillas de carbón o sus platos y vinos típicos como el txakoli. Su carta cuenta con platos para picar y compartir, cazuelas y asados a la brasa.

NKO, donde la Cocina Vasca y la Japonesa se abrazan:

NKO es un proyecto que aúna dos culturas gastronómicas importantes, la vasca que es la original de Eneko y la japonesa, cocina que Eneko Atxa ama desde hace más de 15 años cuando viajó por primera vez a Japón y descubrió la riqueza cultural gastronómica del país. Ambas culturas sienten predilección por los grandes productos de su propio entorno y por las disciplinas que procuran resaltarlas.

Eneko Atxa ha creado este concepto donde se dan cita el espíritu de las tradiciones culinarias vascas y las japonesas. Un lugar donde la gente encontrará el perfecto mestizaje entre ambas cocinas.

Nigiri Basque House, una extensión del concepto NKO:

En la azotea del Hotel Radisson RED de Madrid el comensal encontrará una extensión de la cocina vasca y japonesa de NKO, donde Eneko despliega toda su creatividad combinando sabores que representan ambas culturas históricamente. En Nigiri Basque House cada pieza se trata con el mayor respeto al producto y sabores. Un lugar donde poder disfrutar de una coctelería inspirada también en el País Vasco y en Japón acompañada de Nigiris con espíritu vasco japonés.

Debokata, un homenaje a las comidas callejeras:

DeBokata es la primera bocatería de Eneko Atxa, enfocada en 'take away' y que rinde homenaje a su comida favorita para llevar. Distintos bocadillos realizados con ingredientes de primera, e inspirados en sabores marinos algunos, otros en sabores del campo y algunas mezclas sorprendentes. Todo combinado con cócteles, cerveza artesana local y muy buen rollo.