

EnekoAtxa

www.enekoatxa.com





Azurmendi abrió sus puertas en 2005, en el edificio de abajo donde ahora se encuentra el restaurante ENEKO, con una estrella Michelin.

sensaciones donde cada rincón, detalle y servicio refleja la personalidad y la filosofía de su artífice.

El primer restaurante sostenible de la Península Ibérica, un espacio en el que la naturaleza rodea el edificio y penetra en él, donde la propia cultura e identidad vasca, el territorio, y la forma de entender el mundo lo hacen único.

Más que un restaurante, Azurmendi es una experiencia compleja y singular cuyo pilar fundamental son la gastronomía y sostenibilidad.



Experiencia Azurmendi ***

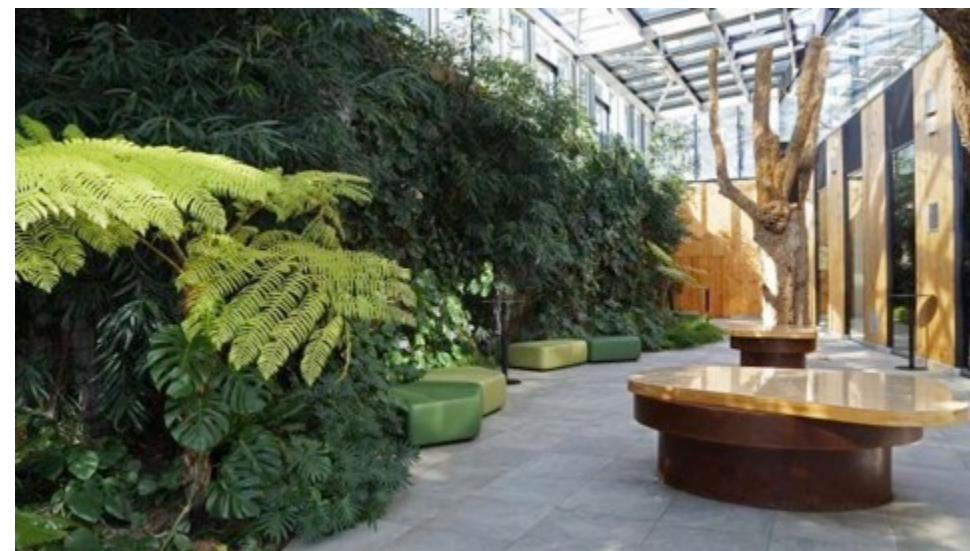
El comensal comienza dando un paseo por el **jardín interior** donde se sirve un **picnic** con distintos aperitivos. Posteriormente pasa a la cocina y a un nuevo espacio del invernadero que cuenta con distintos **productos de temporada** recreando la historia y origen de dichos productos.

Ya en la mesa, Azurmendi cuenta con un menú, Adarrak, "Ramas", que aglutina las últimas creaciones de Eneko Atxa: "Ostra, esencia de hierbas y fino" o "Bogavante asado y descascarillado, jugo, mantequilla de café y cebolla morada de Zalla", son algunos de los platos con los que se deleitará el comensal. Finalmente, se puede visitar el jardín exterior en el que se encuentra el **Centro de Interpretación de la Sostenibilidad de Azurmendi**: El banco de semillas autóctonas y un recorrido por la naturaleza en vivo.

La pasión y sensibilidad de Eneko Atxa, sus raíces culturales, vínculo con el entorno y sus productos sumados al 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.



La experiencia Azurmendi*** es un recorrido para los sentidos.



ENEKO

ENEKO LARRABETZU



Unas escaleras y un viñado unen los dos espacios gastronómicos de Eneko Atxa en Larrabetzu: el restaurante ENEKO reconocido con una estrella Michelin y una estrella verde, y el restaurante Azurmendi*** que cuenta con tres estrellas Michelin y una estrella verde. La propuesta tiene como punto de partida la cocina tradicional vasca, y ya cuenta con su “hermano” en Tokyo.

ENEKO, el origen del concepto

El restaurante ENEKO de Larrabetzu es la casa madre del concepto ENEKO. Compartiendo ubicación con Azurmendi***, este nuevo espacio nace como el punto de referencia para el resto de restaurantes ENEKO en el mundo.

Eneko Atxa ha creado un restaurante acogedor y moderno, con un ambiente distendido. Para el chef ver la cara del comensal mientras se cocina es una responsabilidad que exige y lleva a la perfección. Es por esto que en el ENEKO de

Larrabetzu se cocina delante del cliente. La cocina a la vista de todos aquellos que visitan su casa permite hacer partícipe al comensal de todo el proceso de elaboración del plato.

Una cocina “a fuego”

Bajo la idea de “vuelta al origen”, la línea de trabajo que se sigue en ENEKO se centra en una propuesta que Eneko Atxa ha definido como Sutan, que en euskera significa “a fuego”. 9 platos pensados para cocinarse delante del comensal. Un menú que habla de su tierra, cultura y tradiciones, de los productores vascos y de su trabajo, y que se elabora con productos del entorno.

El espacio

El restaurante ENEKO está ubicado en el lugar donde nació Azurmendi*** en el año 2005. Tras el traslado del restaurante Azurmendi*** al lugar donde se encuentra hoy, en lo alto de la colina, el restaurante ENEKO, que cuenta ya con una estrella Michelin, busca volver al origen fortaleciendo la esencia de ‘la casa’.

¿Qué es el concepto ENEKO?

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, y Tokyo han sido creados por Eneko Atxa con el objetivo de dar a conocer la cocina vasca de una manera auténtica y actual.



eneko.restaurant



ENEKO TOKYO

ENEKO Tokyo es el segundo espacio que firma Eneko Atxa bajo el concepto ENEKO. Un restaurante que nace con la aspiración de convertirse en un referente y embajador de la cocina vasca, y ubicado en el barrio de Roppongi, una zona tranquila y multicultural.

En ENEKO Tokyo se ofrece una adaptación con estilo propio de la cocina de Eneko Atxa al producto japonés reflejando las cuatro estaciones del año.

El restaurante dispone diferentes espacios con acabados en madera. El comedor principal cuenta con una capacidad para 44 comensales. El patio exterior estará abierto de primavera a otoño. Además de los dos espacios superiores, ENEKO Tokyo también contará con cuatro balcones privados para una experiencia en "petit comité" para todos aquellos que lo deseen.

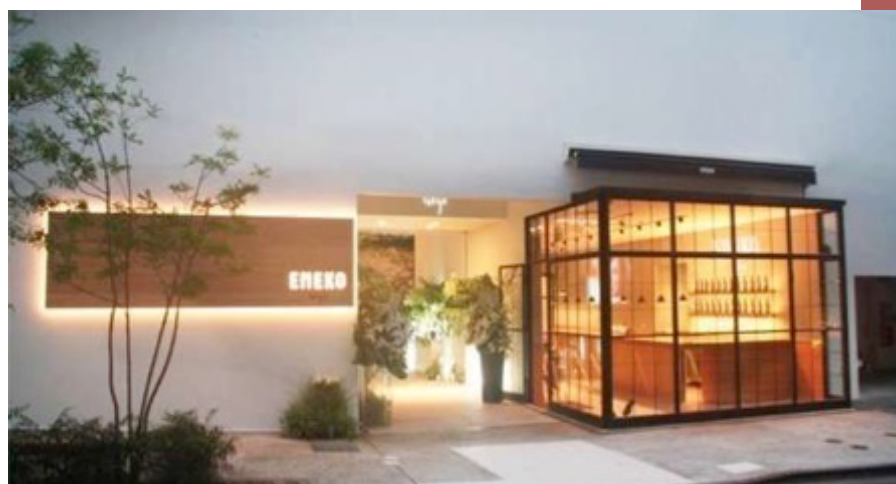
La cocina abierta permite al comensal apreciar la preparación en vivo de cada plato, enriqueciendo la experiencia gastronómica.

El nuevo espacio propone dos opciones de menús cerrados:

- Menú de degustación del mediodía que consta de aperitivo y 4 platos
- Menú de noche que consta de aperitivo y 7 platos



ENEKO TOKYO

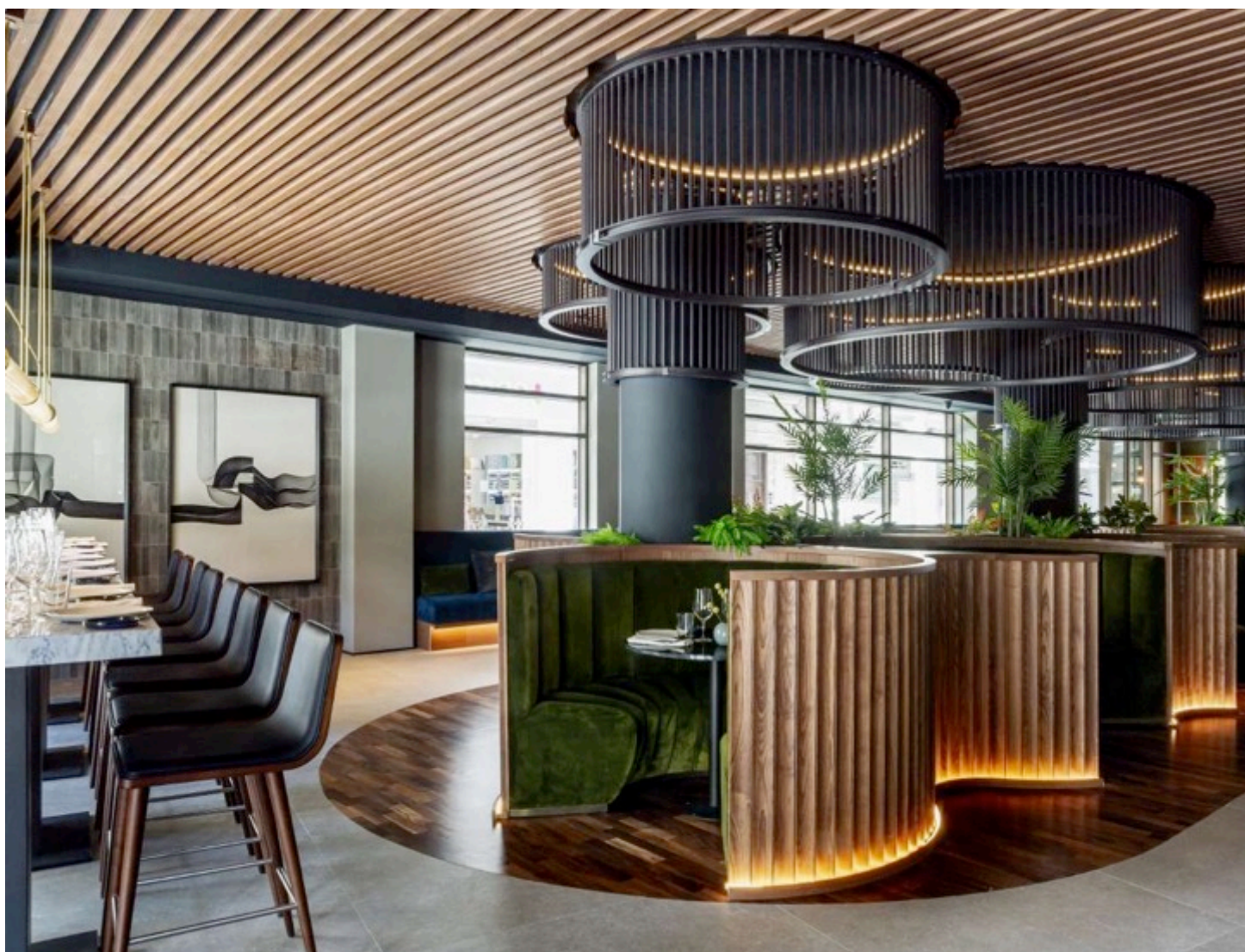


ENEKO Tokyo está situado en el renovado edificio de Shigeru Uchida, prestigioso arquitecto japonés en todo el mundo. El restaurante cuenta con dos plantas y un patio central al descubierto.

ENEKO BASQUE

Sevilla

ENEKO BASQUE SEVILLA



La oferta gastronómica de ENEKO 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: talo de tomate, salmonete a la llama, brioche de anguila, castañeta en tempura y otras frituras.

Pescados como el rodaballo y el lenguado a la brasa y otras creaciones como la quisquilla al ajillo, el tartar de ibéricos y la merluza frita forman también parte de la propuesta. Siguiendo con las carnes encontramos opciones como la chuleta o la carne de cordero.

En la parte dulce, ENEKO BASQUE propone la tarta de queso azul, la Torrija, el tocino de café y la cuajada de mil flores.



Tras el lobby del hotel Radisson Collection Magdalena Plaza Sevilla se despliegan las mesas de ENEKO BASQUE.

El espacio de ENEKO BASQUE ofrece una cocina a la vista del comensal y en su parte central cuenta con unas bancadas semicirculares ubicadas dentro de módulos de madera que le aportan privacidad. A su alrededor cuenta con otras mesas con vistas a la calle.



Una propuesta en la que los productos locales adquieren un acento vasco.



ENEKO BASQUE

Madrid

Ubicado en el Hotel Radisson RED de Madrid, en ENEKO BASQUE Madrid el comensal encontrará una cocina cuyas raíces se nutren de la cocina tradicional vasca. El sabor de los platos caseros y de los guisos de siempre están presentes en todas las elaboraciones. Es la base para construir texturas y técnicas innovadoras y platos diferentes.

La pasión y sensibilidad de Eneko, sus raíces culturales, su conexión con la tierra circundante y sus productos, definen la propuesta culinaria de ENEKO BASQUE, que funciona mediante carta y menú degustación.



La carta de ENEKO BASQUE hace honor a la gastronomía vasca. Sus platos invitan a compartir y degustar, con abundantes productos del mar y de la tierra.



ENEKO BASQUE

Bilbao

La última planta del hotel Radisson Collection de Bilbao acoge ENEKO BASQUE, una propuesta del cocinero Eneko Atxa basada en la gastronomía tradicional vasca, una tierra ubicada entre montañas y océano, a la que el chef rinde homenaje a través de cada receta. En BASQUE tradición y vanguardia interactúan de forma equilibrada. El comensal disfrutará de una cocina de inspiración vasca, que busca la succulencia y la potencia de los sabores.

Su carta cuenta con platos preparados con productos de alta calidad cocinados en una auténtica parrilla de carbón. Por ella pasarán carnes y pescados, pero también las verduras que se ofrecerán como guarnición.

Una propuesta del cocinero Eneko Atxa basada en la gastronomía tradicional vasca, y cocinada con productos de alta calidad. Su carta cuenta con platos para picar y compartir, cazuelas y asados a la brasa.





NKO

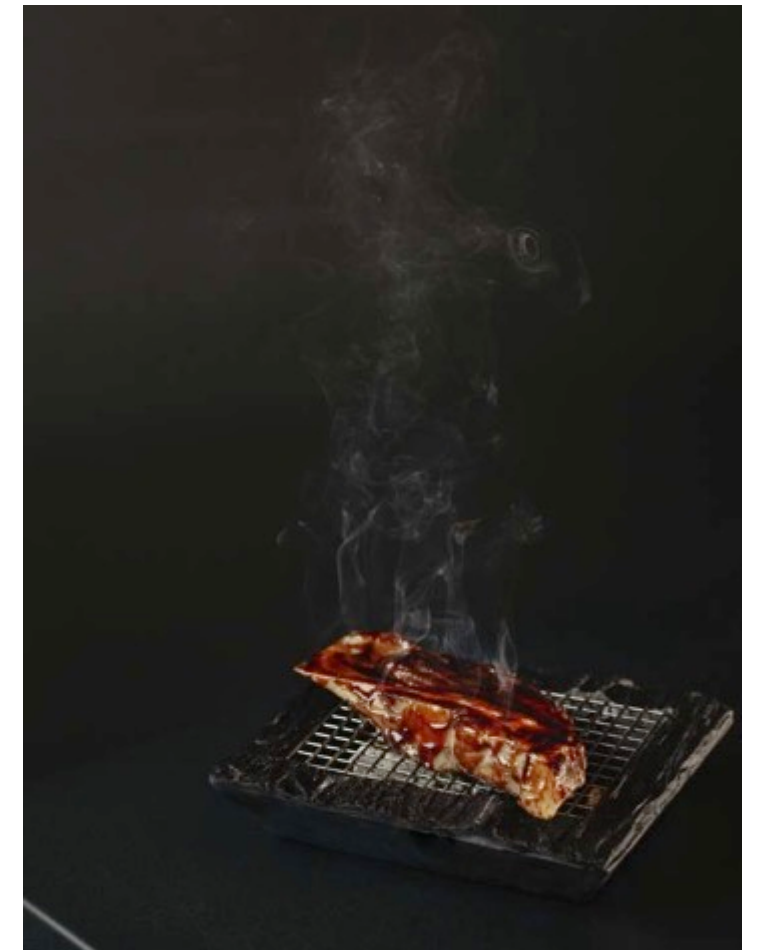
BILBAO

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.

El País Vasco es extrañamente parecido a Japón, y tienen mucho en común: los paisajes marinos y montañosos, el clima, los sonidos de las lenguas, los nombres de las calles, el folklore, las creencias paganas, la artesanía.

Ambas culturas sienten predilección por los grandes productos de su propio entorno y por las disciplinas que procuran resaltarlos. Tanto en Japón como en el País Vasco la mesa es algo más que un objeto, es un lugar de encuentro, es algo casi sagrado donde los mejores manjares se dan cita para unir a las personas, para compartir en torno a la mesa, para disfrutar, para conversar, para alcanzar el camino a la felicidad.

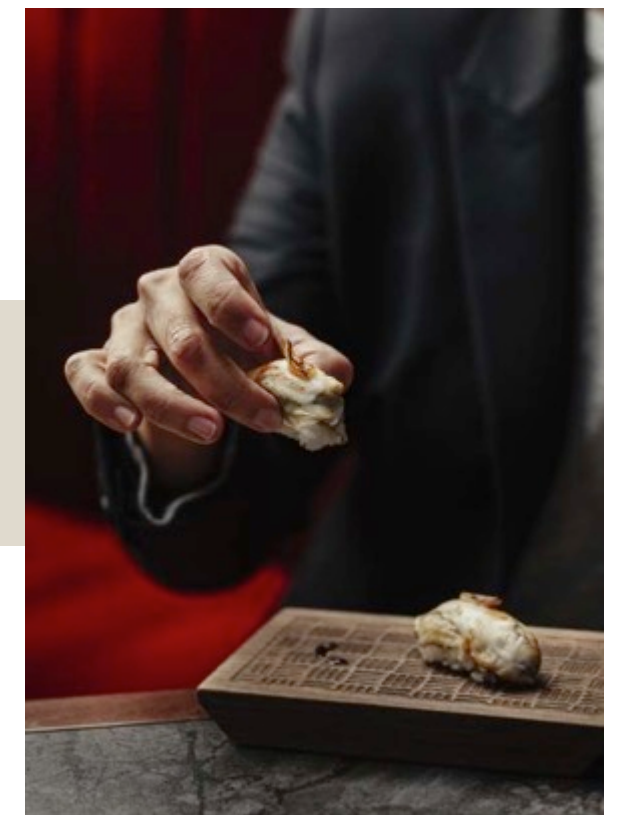
Con NKO Bilbao, el cocinero pretende reforzar fuertes lazos entre Japón y Euskadi, basados en la gastronomía y la tradición, en combinación con la modernidad.



Un espacio ubicado en la terraza del Hotel Radisson Collection de Bilbao, donde se dan cita el espíritu de las tradiciones culinarias vascas y las japonesas.



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



Nigiri

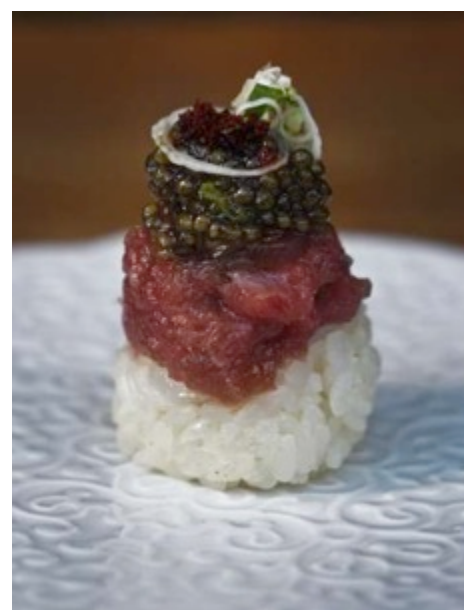
BASQUE HOUSE

NIGIRI BASQUE HOUSE



Una extensión de la cocina vasca y japonesa de NKO, donde Eneko muestra toda su creatividad combinando sabores que representan ambas culturas históricamente.

En Nigiri Basque House, ubicado en la azotea del Hotel Radisson RED de Madrid, 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 Nigris con espíritu vasco japonés.



Debokata

DEBOKATA



A modo de homenaje a su comida favorita para llevar, Eneko hace un tributo al bocadillo tradicional en un corner del Hotel Radisson RED de Madrid.

Bajo concepto de take away el comensal puede elegir entre diferentes bocadillos gourmet, realizados con ingredientes estrella e

inspirados en sabores marinos algunos, otros sabores del campo y algunas mezclas sorprendentes.

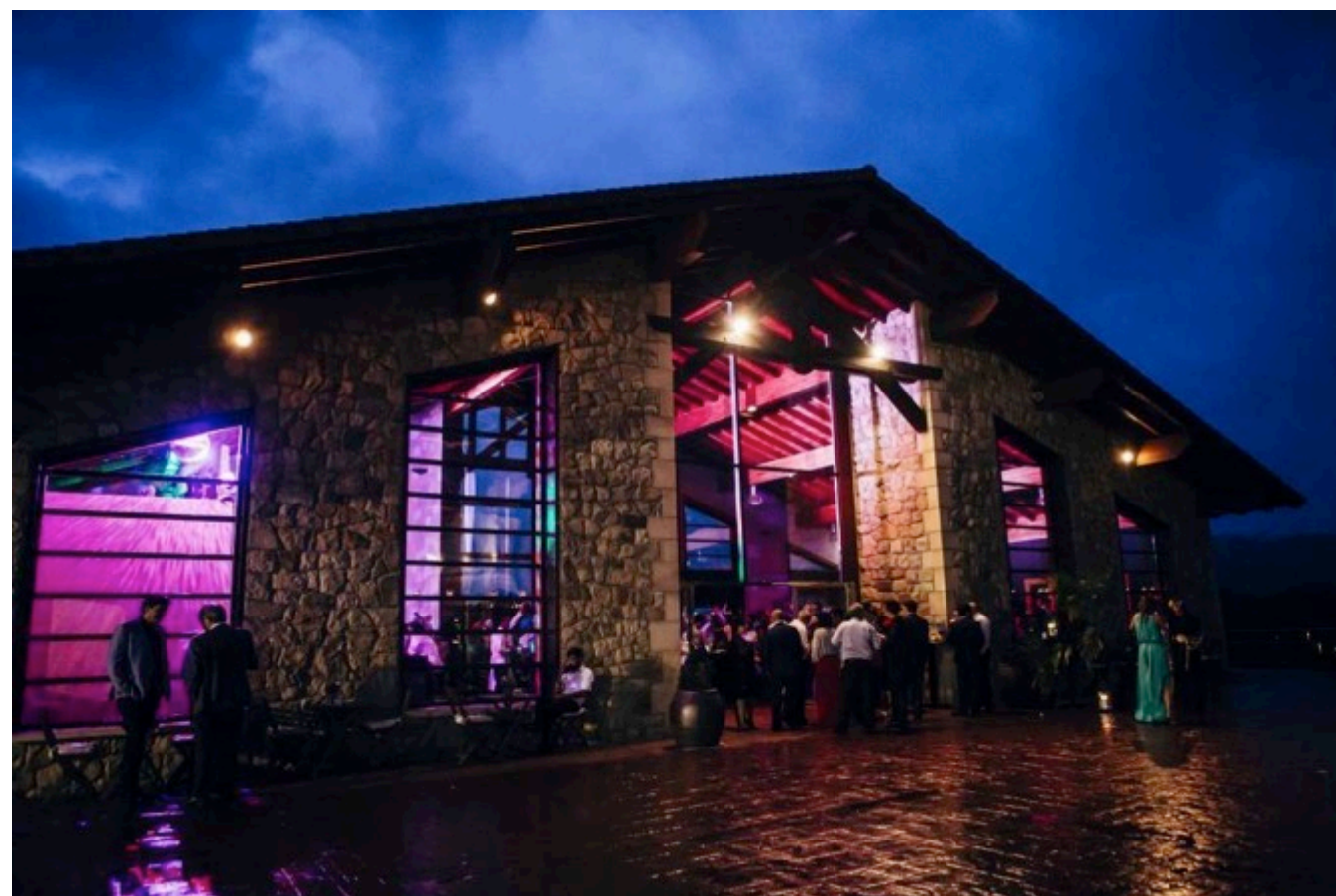
La combinación perfecta de bocadillos gourmet, con cócteles, cerveza local y muy buen rollo.



Debokata, un homenaje a las comidas callejeras.

ENEKO BODAS Y EVENTOS

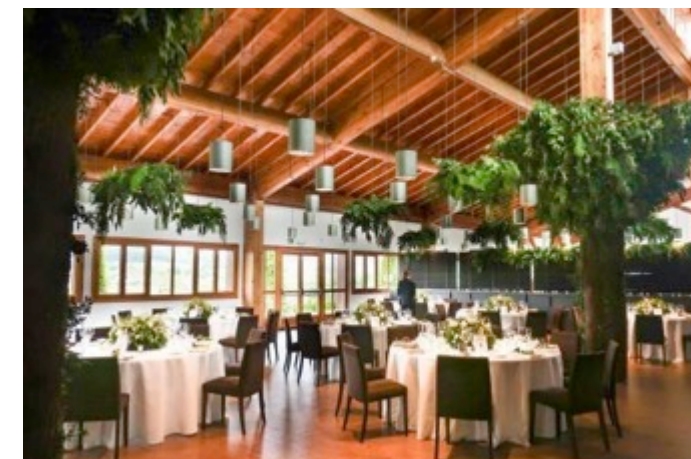
ENEKO BODAS Y EVENTOS



ENEKO Bodas y Eventos es un conjunto de experiencias, sensaciones aromas y sabores ideados por Eneko Atxa, chef con estrellas Michelin, siempre comprometido con la salud, solidaridad y sostenibilidad.

El cocinero Eneko Atxa ha creado este concepto fusionando lo mejor de su cocina con sus espacios de lujo. Una opción versátil y singular, por su emplazamiento en una zona rural, a 10 minutos de Bilbao y del aeropuerto, en la que se pueden compaginar sesiones de trabajo y ocio: bodas, convenciones, catas, congresos, show cookings, degustaciones, presentaciones de productos o cenas de gala.

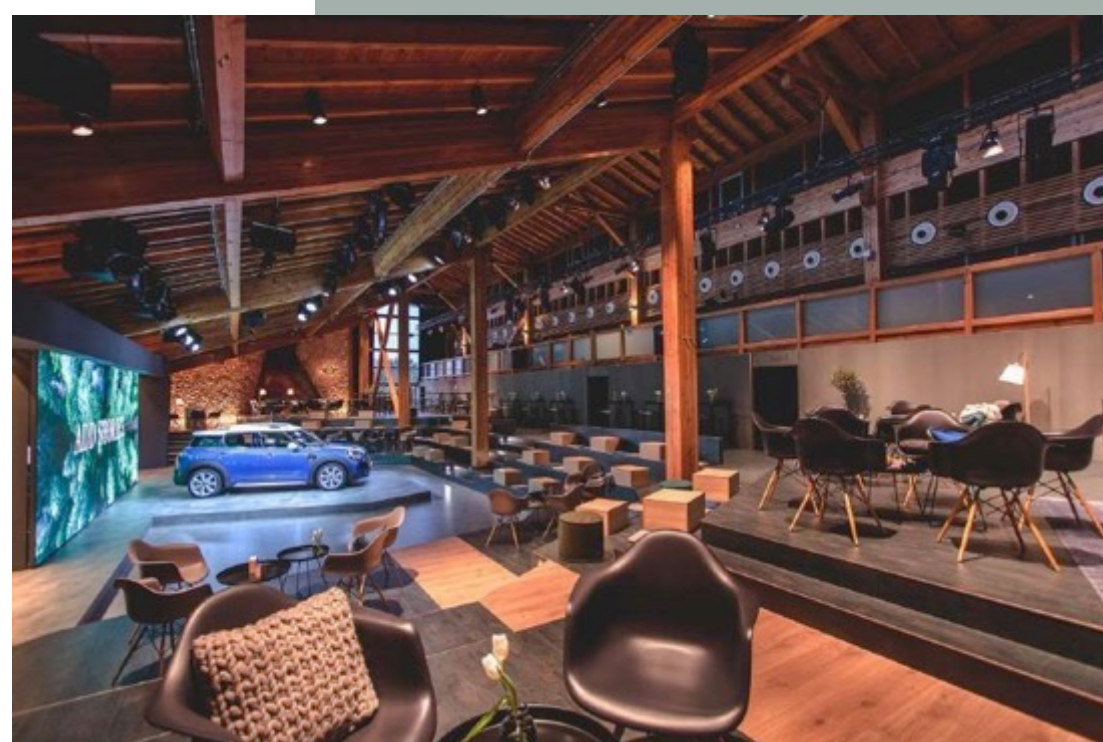
Adyacente al edificio ENEKO contamos con un espacio único y original para fiestas y celebraciones privadas. Una zona donde ofrecer un cóctel de bienvenida, una fiesta con DJ y barra libre, música en directo, diferentes tipos de catas o lo que nuestro cliente pueda imaginar.



El restaurante ENEKO cuenta con un salón diáfano de 600m2:

- 550 personas en formato banquete.
- 800 personas en formato cocktail.

ENEKO dispone de un salón de 80 m2, con capacidad para albergar 40 personas, ideal para celebraciones privadas, reuniones de empresa o presentaciones.



ENEKO CATERING

enekocatering.com



Eneko Atxa despliega su gran capacidad creativa con su servicio de catering para que su gastronomía pueda ser disfrutada en cualquier lugar. El cocinero ha diseñado diferentes menús tipo coctel y tipo banquete, con la posibilidad de adaptarlos al tipo de evento o boda que se quiere ofrecer y a las necesidades de cada cliente: Merluza crocante, kapiritxas, pescado a la llama, bogavante asado, cochinillo crujiente... Son algunas de las creaciones que el cocinero vizcaíno ha diseñado.



ENEKO catering traslada su cocina allá donde el cliente quiera.

EnekoAtxa

Para más información, entrevistas, reportajes y/o imágenes por favor, contacta con

Amagoia Etxeberria

+34 669 486 485

press@azurmendi.biz

www.enekoatxa.com