

EnekoAtxa

www.enekoatxa.com





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, **s e n t s a z i o e n j a t e t x e a d a**

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



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.

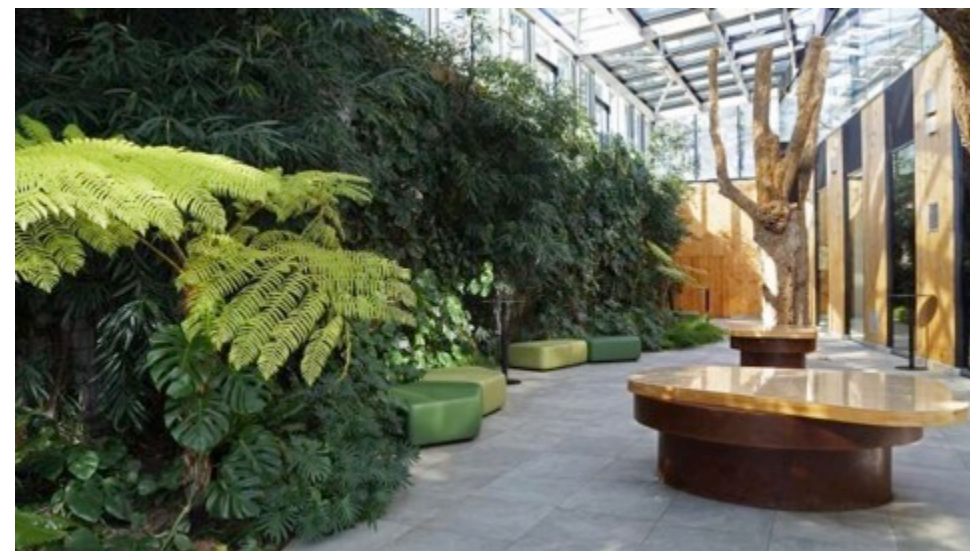
Bertan ezagutuko ditu sasoiko produktu desberdinak, horien historia eta jatorriaren berri izanez.

Behin mahaian eserita, Adarrak menuaz gozatu daiteke, Eneko Atxaren azken sorkuntzak biltzen dituen. 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 etajasangarriahaztenjarraitzeko.

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 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 Tokion dauka jada bere "anaia".

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 perfekzioa darama.

Hori dela eta kozinatzen da bezeroaren aurrean Larrabetzuko ENEKO. 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 ardazten da ENEKO jatetxean jarraitzen den lan-ildo. 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 eta Tokion kokatutako espazioak.



eneko.restaurant



ENEKO TOKYO

ENEKO Tokio da Eneko Atxak ENEKO kontzeptuarekin sinatzen duen bigarren 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

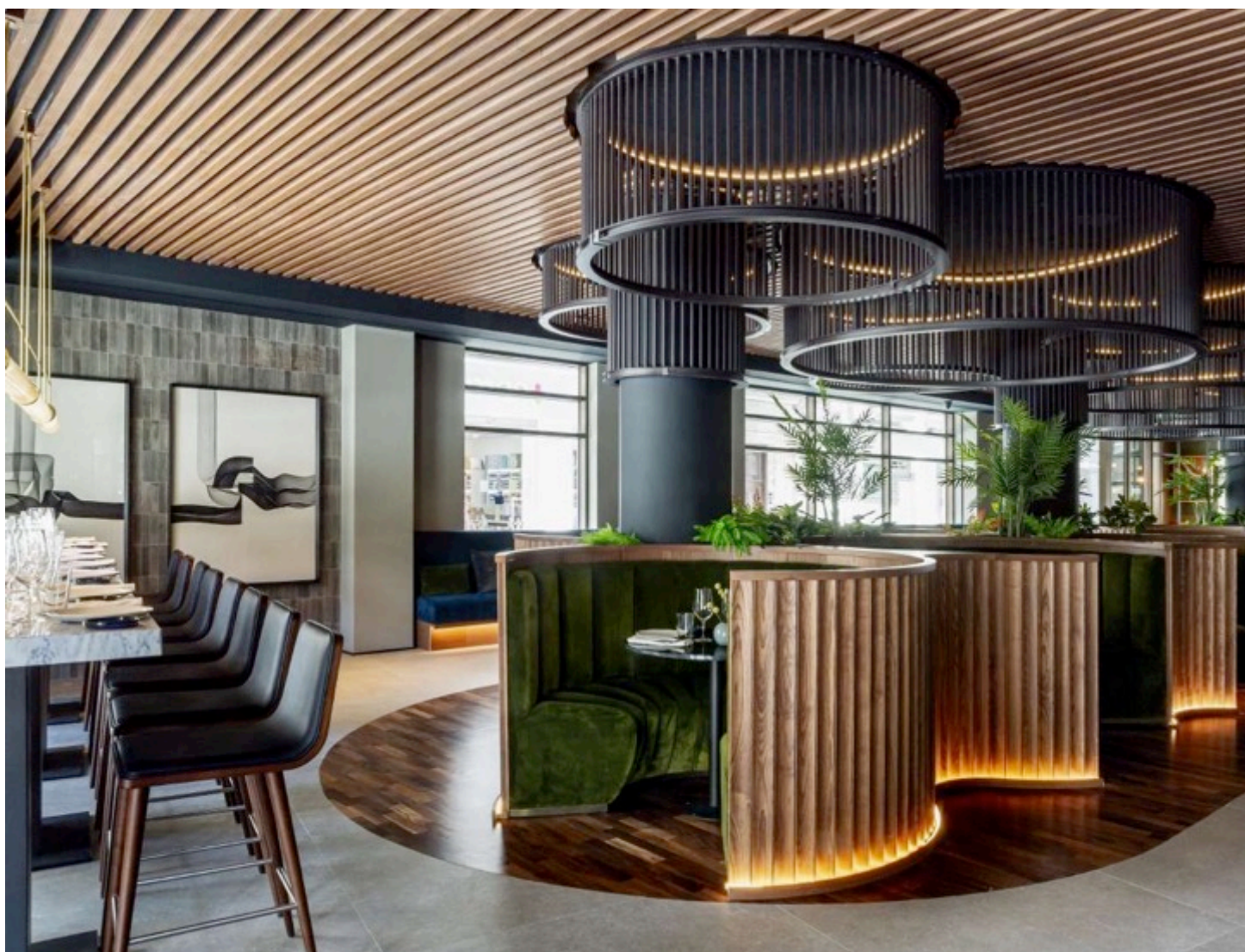


ENEKO Tokyo mundu mailan ezaguna den Shigeru Uchida arkitekto ospetsuaren eraikin berrituan dago kokatua. Bi solairu dauzka jatetxeak, eta atari zabalean dagoen patio bat dauka erdian.

ENEKO BASQUE

Sevilla

ENEKO BASQUE SEVILLA



ENEKO 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 saiheksia bezalako aukerak aurki ditzakegu.

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



Radisson Collection Magdalena Sevilla Plazako lobbyaren atzean ENEKO BASQUEko mahaia zabaltzen dira.

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



Tokiko produktuek euskal azentua hartzen duten proposamen gastronomikoa.



ENEKO BASQUE

Madrid

Madrilgo Radisson RED Hotelean kokatuta, ENEKO 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 eraikitze oinarria baita.

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



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



ENEKO BASQUE

Bilbao

Bilboko Radisson Collection hoteleko azken solairuan dago ENEKO BASQUE, Eneko Atxa sukaldariaren proposamena, euskal gastronomia tradizionalan oinarritua, mendi eta ozeano artean kokaturiko lurraldea, sukaldariak errezeta bakoitzaren bidez omenaldia egiten diona. Jankideak euskal inspirazioko sukaldaritzaz gozatuko du, zaporeen gozotasuna eta indarra bilatzen dituen.

Kartak kalitate handiko produktuekin prestatutako platerak ditu, benetako ikatz parrillan prestatuak. Bertatik haragia eta arrainak pasako dira, baina baita goarnizio gisa eskainiko diren barazkiak ere.

Eneko Atxa sukaldariaren proposamena, euskal gastronomia tradizionalan oinarritua eta kalitate handiko produktuekin egina. Mokaduak hartzeko eta partekatzeko platerak, kazolak eta txingarretan erretako platerrak ditu kartak.



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.

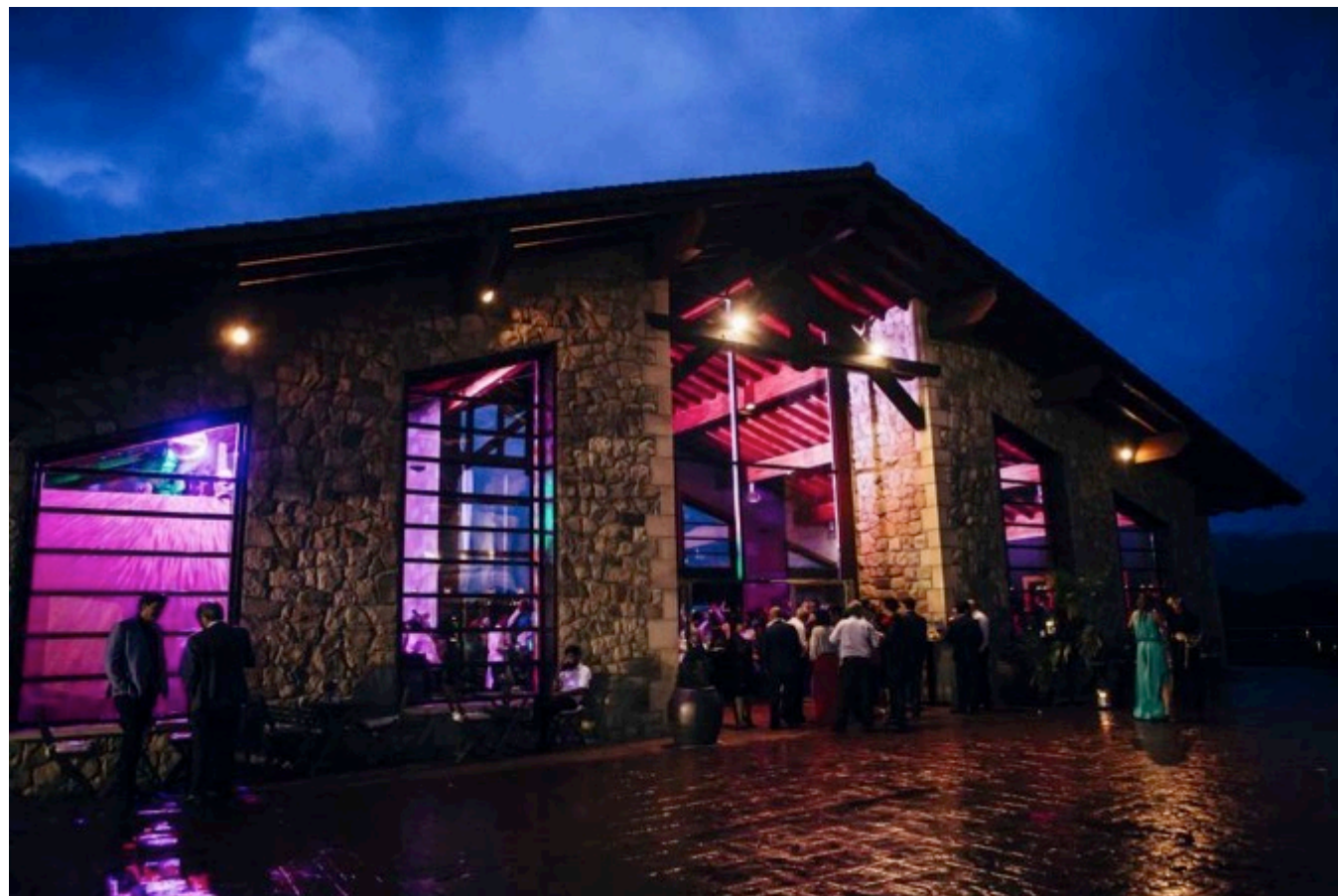


Debokata, kaleko janariari omenaldi bat.

ENEKO

EZKONTZAK ETA EKITALDIAK

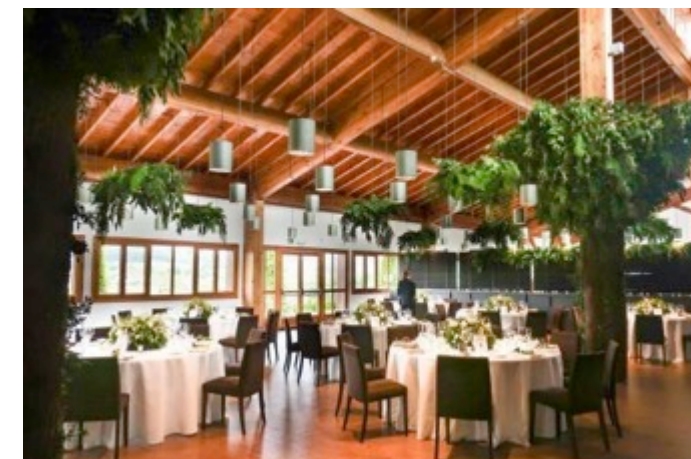
ENEKO EZKONTZAK ETA EKITALDIAK



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

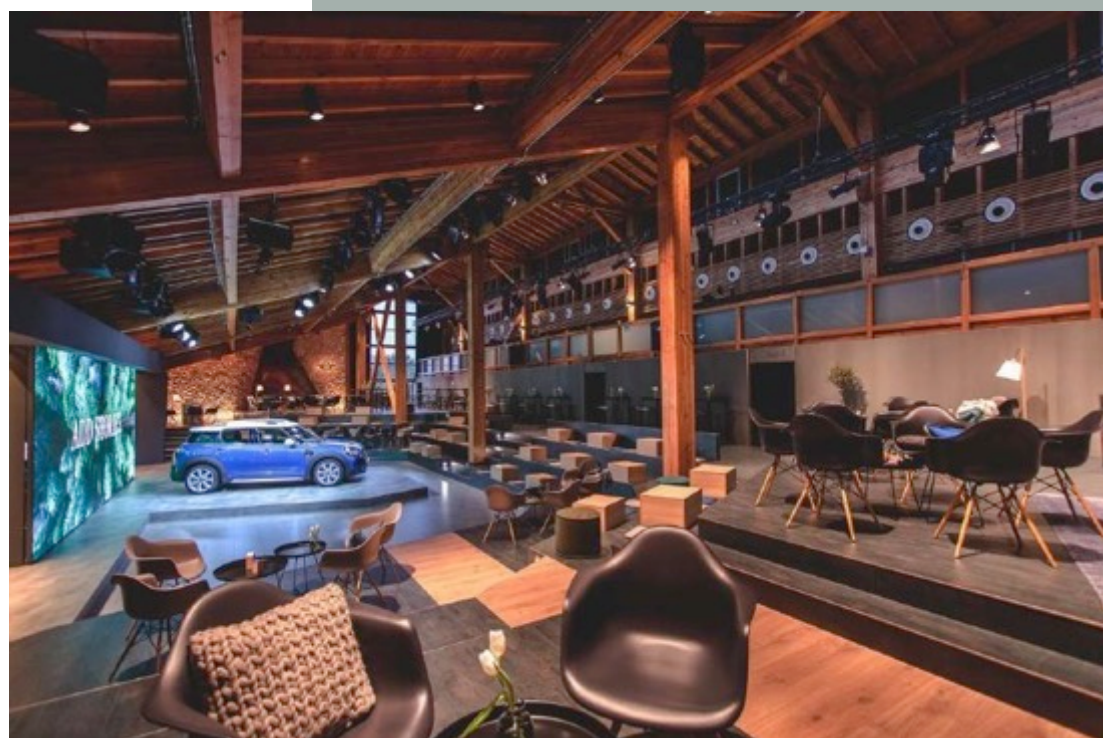
ENEKO eraikinaren ondoan, espazio paregabe eta originala daukagu jai eta ospakizun pribatuak ospatzeko. Gure bezeroak imajina dezakeen guztiari erantzuna emateko toki bat: ongietorri-koktelak, jai bat DJarekin eta doako edanarekin, zuzeneko musika, edo dastatze-mota desberdinak.



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

enekocatering.com



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