Eneko Atxa lanza Eneko WEP

Unas escaleras y un viñedo unen los dos espacios gastronómicos de Eneko Atxa en Larrabetzu: el restaurante ENEKO reconocido con una estrella Michelin y situado encima de la bodega Gorka Izagirre, y el restaurante Azurmendi* que cuenta desde 2012 con tres estrellas Michelin**

El restaurante ENEKO de Larrabetzu es la casa madre del concepto ENEKO. Compartiendo ubicación con Azurmendi, este nuevo espacio nace como 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

ENEKO WEP

Weddings, Events and Parties es un conjunto de experiencias, sensaciones, aromas y sabores ideados por Eneko Atxa, chef con 5 estrellas Michelin, siempre comprometido con la salud, solidaridad y sostenibilidad.

El cocinero Eneko Atxa ha creado el concepto ENEKO WEP 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, show cookings, degustaciones, presentaciones de productos o cenas de gala.

Adyacente al edificio Eneko cuentan 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 quieras imaginarte.

En ENEKO WEP tienen el privilegio de contar con una de las bodegas de referencia en Bizkaia y en el País Vasco, la bodega Gorka Izagirre. Esta bodega ofrece la oportunidad de singularizar eventos. Una visita guiada por las instalaciones y por los viñedos, y una cata son algunas de las actividades que se pueden realizar.

Bodega Izagirre

El conjunto Azurmendi cuenta con una de las bodegas de referencia en Bizkaia y en el País Vasco, la

bodega Gorka Izagirre. Un proyecto familiar que nace en el viñedo y que tiene como objetivo lograr vinos blancos de alta calidad que sean reconocidos tanto local como internacionalmente, manteniendo inalterable su identidad y su origen: Bizkaia. Fortaleciendo el cultivo de variedades autóctonas, en Gorka Izagirre contribuyen en el progreso y puesta en valor del vino en Bizkaia.

Esta bodega ofrece la oportunidad de experiencias singulares. Una visita guiada por la instalaciones y por los viñedos, y una cata son algunas de las actividades que se pueden realizar.

Los protagonistas: Hondarribi Zuri y Hondarribi Zerratia. Variedades atlánticas cultivadas en el entorno, racimos pequeños y concentrados llenos de carácter y personalidad que dan a sus vinos identidad propia. El bajo rendimiento por hectárea permite una maduración óptima para crear vinos estructurados y de alta calidad.

La bodega diseñada con la mejor tecnología enológica y teniendo en cuenta la distribución de los viñedos permite elaborar cada parcela por separado y revelar todo el potencial de la uva. El equipo de Gorka Izagirre se esfuerza a diario para situar sus vinos en el mundo. Ya cuenta con presencia en más de 15 países y ha recibido varios reconocimientos a nivel internacional.

Datos de contacto:

gustavo

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>