

BASQUE BY ENEKO ATXA
BILBAO

Dirección Gran Vía, 4. **Teléfono** 946056753.
No perderse La yema con estofado de trigo.

**Cocina vasca contemporánea**

La mesa de Atxa en el Radisson vuelve a ser vasca

Basque by Eneko Atxa, la línea más sencilla del chef, con sucursales en Sevilla o Madrid, sustituye «de momento» al espacio de sushi NKO en la terraza del hotel

PRECIOS


- ♦ Menú Bilbao: 38 €.
- ♦ Menú Bizkaia: 69 €.
- ♦ Carta: 50 - 70 €.



Equipo de altura

Aunque es Eneko Atxa quien firma la propuesta, al frente del renovado Basque está su lugarteniente Iker Barrenetxea, que también comandaba los fogones del desaparecido NKO. También repite la mayor parte del equipo de sala, uno de los fuertes de un restaurante donde se mezcla el ambiente cosmopolita del turismo internacional con los ejecutivos del distrito financiero, familias de celebración o cenas románticas. Las vistas desde el comedor o la apetecible terraza para disfrutar del aperitivo o la sobremesa no han cambiado y siguen siendo uno de los mayores aliados del proyecto.



Y. ITURGAIZ / G. ELEJABEITIA

GUILLERMO ELEJABEITIA

A primera vista, apenas ha habido cambios. El espacio en la azotea del hotel Radisson sigue exhibiendo la misma estética entre industrial y minimalista, capaz de vestir por igual a un restaurante japonés, una coctelería elegante o un bistró contemporáneo. Las caras del equipo son prácticamente las mismas y, lo más importante, el nombre de Eneko Atxa sigue dando lustre a la placa de la entrada. La transformación llega al sentarse a la mesa y ojear la carta, pues los nigiris, las tempuras o el ramen que poblaban el repertorio de NKO han dado paso al talo, la merluza frita o el rabo guisado que encontramos en Basque.

Podríamos decir que la propuesta de Eneko Atxa en el céntrico hotel recupera su acento vasco, pero

lo cierto es que el anterior NKO, aunque valiéndose de un lenguaje culinario oriental, también perseguía sacarle chispas a la despensa local. Sin embargo, aquella apuesta tan personal no ha terminado de cuajar entre el público bilbaíno, que tras la curiosidad inicial no ha llenado como se esperaba el libro de reservas. El proyecto ha quedado en suspenso, con idea de que quizá pueda ser recuperado en clave informal en la terraza del hotel.

Extranjeros y locales

Mientras tanto, el comedor se entrega a celebrar la cocina vasca, con la esperanza de conquistar tanto a la clientela del hotel –mayoritariamente extranjeros con más ganas de sumergirse en nuestra cultura gastronómica que de fusiones exóticas– como a un público local al que, reconozcámoslo, le cuesta salir del sota, caballo y rey. En Basque by Eneko Atxa encontrarán pimientos de Gernika, merluza en salsa verde, cordero asado o goxua, pero pasados por una pátina contemporánea que se aprecia sobre todo en texturas y emplatados.

La carta resulta bastante escueta –6 entrantes, 3 pescados, 3 carnes y 2 postres–, pero a cambio se ofrecen dos opciones de

menú degustación, ideales para una primera toma de contacto. El más corto, Bilbao, se compone de tres entrantes, una merluza como plato principal y una torrija de postre. Por 38 euros, está llamado a ser la puerta de entrada para una nueva clientela. Poder decir que has comido «donde Eneko Atxa» por menos de 40 pavos tiene mucho tirón.

El más largo, titulado Bizkaia, es quizá la mejor expresión de este proyecto que combina la creatividad marca de la casa –yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo, praliné de setas y espuma de hongos–, las presentaciones preciosistas –talo de tomate– y platos de acierto seguro, como la citada merluza en tempura y salsa verde de berberechos o el vacuno a la brasa y pecho de Idiazabal.

DEJO COMANDA

Convenio con los clientes



GUILLERMO ELEJABEITIA

Esta semana se anunciaba un principio de acuerdo para mejorar las condiciones en la hostelería vizcaína, descongelar salarios y atajar situaciones de fraude. Buena noticia para los miles de camareros y cocineros que alimentan nuestras horas de esparcimiento. Pero ahora que el sector está conquistando, por fin, derechos sociales y los empresarios del ramo se han dado cuenta de que, con mejores condiciones, consiguen cierta estabilidad en sus plantillas, se hace necesaria la complicidad de los clientes para que no sigamos cayendo en las inercias que han hecho de la hostelería una barra libre laboral.

Esa última ronda con el bar vacío, esa sobremesa que se alarga más de lo razonable, esa reserva que hacemos por si acaso y ‘se nos olvida’ cancelar, esa costumbre de sentarse a la mesa a las 4 de la tarde o las 11 de la noche... Todos esos gestos, aparentemente inocentes, tienen consecuencias. No solo laborales, sino también sociales y hasta emocionales, para las personas que nos prestan un valioso servicio. Devorar sin compasión su tiempo de descanso es de alguna manera deshumanizarles y no se justifica con el pago de la cuenta, ni siquiera con una propina.

Cuando hablamos de condiciones laborales en el sector es fácil echar la lengua a paseo y dibujar al hostelero como un capataz de galera, un esclavista sin escrúpulos que tiene a los empleados encadenados a la barra por un poco de calderilla. La realidad es que la mayoría –al menos en esa hostelería de base que salpimenta nuestras vidas– son pequeños emprendedores que comparten la jornada laboral con su plantilla y pasan en el establecimiento más tiempo que nadie. Gente para la que contratar un camarero más supone un esfuerzo titánico, cuando no un ejercicio de equilibrismo financiero.

No estaría de más que, antes de lavarnos las manos, nos parásemos a pensar cómo podemos ejercer nuestra responsabilidad social como clientes. Y sí, es muy probable que eso pase también por pagar algo más por la caña, el pintxo de tortilla o el menú del día. Si no lo hacemos nosotros, alguien acaba pagando la ronda: el camarero con su tiempo, el hostelero con sus márgenes o la sociedad con sus impuestos.