

El secreto mejor guardado de Atocha: los bocadillos baratos de un chef 5 estrellas Michelin te dejarán sin palabras

Dentro de la amplia variedad de **restaurantes** que conforman el imperio culinario de [Eneko Atxa](#), destaca uno en particular por la informalidad al alcance de todos: [Debokata](#). Este **innovador concepto gastronómico** se ha convertido en una verdadera sensación en el corazón de **Madrid**, a tan solo unos minutos de la bulliciosa estación de **Atocha**, y ha venido marcando tendencia en el mundo de la entrega a domicilio. De lleno, es la opción perfecta para los que buscamos una comida rápida y sabrosa antes o después de un viaje, además de la posibilidad que nos brinda de poder disfrutar de estos exquisitos [bocadillos](#) en la comodidad de nuestro hogar **ies un verdadero lujo!**.

El chef de las estrellas Michelin que democratiza la alta cocina a través de sus bocadillos





En un mundo donde la **alta cocina** puede parecer reservada para unos **pocos privilegiados**, Atxa ha roto los esquemas al ofrecer una experiencia de primer nivel a **precios asequibles**. Sus **bocadillos** (Bokatas), **hamburguesas** y **perritos calientes**, han

conquistado los paladares más exigentes sin vaciar los bolsillos, con opciones que se pueden pedir a domicilio a partir de tan solo **12 euros**.

La propuesta de **Eneko Atxa** destaca por su audacia y originalidad, llevando su creatividad a platos que tradicionalmente se consideraban simples y cotidianos. Cada bocado se convierte en una **explosión de sabores**, donde ingredientes cuidadosamente seleccionados y técnicas culinarias refinadas se combinan para crear una **experiencia gastronómica única**.

Situado en el reconocido **hotel Radisson Red**, al pie del encantador **Barrio de Las Letras** y a tan solo cinco minutos a pie de la estación de **Atocha**, **Debokata** ofrece una experiencia culinaria única y accesible. Aquí es donde los **bocadillos de autor** diseñados por el propio **Atxa** se convierten en la estrella del menú.

Debokata es un lugar donde la alta cocina se encuentra con la comodidad y la facilidad del servicio de entrega a domicilio. A través de la plataforma [**Just Eat**](#), los amantes de la buena comida pueden deleitarse con los **bocadillos gourmet** de **Atxa** sin salir de casa. Esta opción conveniente y flexible, ha permitido que el talento culinario de **Atxa** llegue a un público más amplio y diverso, ampliando los horizontes de la alta cocina y desafiando las expectativas tradicionales.

¡El secreto mejor guardado de Eneko en Atocha revelado!



Cada “**bokata**” de **Debokata** es una obra maestra en sí misma, con ingredientes de alta calidad, combinaciones de sabores sorprendentes y técnicas culinarias refinadas. Desde opciones vegetarianas y veganas hasta creaciones a base de carne y pescado, hay algo para todos los gustos en este innovador menú.

En su afán por rendir homenaje al bocadillo tradicional, **Eneko Atxa** ha creado una propuesta culinaria única en **Debokata**. Este lugar se ha convertido en el escenario donde los ingredientes estrella se fusionan para ofrecer un bocadillo gourmet excepcional. Entre las opciones destacadas se encuentran el **Rabo de Toro**, el **Txongitxu** y el **pollo teriyaki**, cada uno de ellos cuidadosamente seleccionado para deleitar los paladares más exigentes.

El primer paso para disfrutar de esta experiencia culinaria es elegir el pan perfecto para acompañar los ingredientes estrella. Desde opciones crujientes hasta panes más suaves y esponjosos, hay una amplia variedad para satisfacer todos los gustos.

Pero la experiencia no se detiene ahí. En **Debokata**, los **bocadillos gourmet** se complementan con guarniciones cuidadosamente seleccionadas para realzar aún más los sabores. Desde patatas fritas caseras hasta ensaladas frescas, las opciones de acompañamiento permiten personalizar la experiencia y crear combinaciones únicas.

Y, por supuesto, no podemos olvidarnos de las bebidas. **Debokata** ofrece una selección de cócteles embotellados y cervezas locales para acompañar los **bokatas**. Pero lo más destacado de **Debokata** es el ambiente relajado y desenfadado que invita a disfrutar de la comida y la compañía. El buen rollo se respira en cada rincón, convirtiendo esta experiencia en algo más que una simple comida. Es una oportunidad para disfrutar de la alta cocina en un entorno informal y acogedor, donde la calidad y el sabor se combinan con precios asequibles.

¡Delicias entre panes! Desde bocadillos de gambas hasta hamburguesas succulentas, ¡todo por menos de lo que imaginas!

La carta de bocadillos en **Debokata**, aunque no muy extensa, está cuidadosamente diseñada para ofrecer una selección diversa y deliciosa. En ella se encuentran seis opciones diferentes que condensan todo lo bueno del mundo de los emparedados.

El **“Moby Dick”** es una opción tentadora, con gambas, ajo y mayonesa de sus cabezas, creando una combinación de sabores intensos y marinos por **18 euros**. Por otro lado, el **“Tokyo-Xalapa”** combina pollo teriyaki, jalapeños y katsobushi, ofreciendo una fusión de influencias asiáticas y mexicanas a un precio de **12 euros**.









Si buscas algo con un toque picante, el **“Hot Pig”** es la elección perfecta, con su salchicha de cerdo casera, salsa chipotle y pepinillos, **por 12 euros**. Para los amantes de la carne tierna y sabrosa, el **“De campo”** presenta rabo de toro,

cebolla crujiente y brotes, creando una combinación irresistible por el mismo precio.

Si prefieres una **hamburguesa gourmet**, la opción de la **“Hamburguesa de vaca”** es ideal. Con carne de vaca madurada, pimientos del piquillo y salsa HP, por **14 euros**, esta hamburguesa es una verdadera delicia para los amantes de la carne. Y para aquellos que prefieren una opción vegetariana, el **“Vegetal”** ofrece una combinación de garbanzos, brócoli y emulsión de remolacha, por **12 euros**.

El genio de Eneko Atxa: de las tres estrellas Michelin en Azurmendi a conquistar el mundo con su arte gastronómico



El talento y la pasión culinaria de **Eneko Atxa** han llevado su nombre a lo más alto de la gastronomía mundial. Su restaurante insignia, **Azurmendi**, ha sido reconocido con tres codiciadas

estrellas Michelin, consolidándolo como uno de los destinos gastronómicos más prestigiosos del mundo. Situado en el pintoresco pueblo de **Larrabetzu**, en el **País Vasco**, **Azurmendi** se ha convertido en sinónimo de excelencia y creatividad culinaria.

Desde su apertura en 2005, el restaurante ha cautivado a los comensales con una oferta gastronómica que se define como **“intensa, succulenta e identitaria”**. **Atxa** se enorgullece de su enfoque en ingredientes locales y técnicas culinarias innovadoras que resaltan la riqueza de la cocina vasca. Cada plato es una obra maestra cuidadosamente elaborada, donde los sabores auténticos y los productos de temporada se combinan de manera magistral.

Pero la influencia culinaria de **Eneko Atxa** no se limita a **Azurmendi**. El chef cuenta con otros ocho restaurantes repartidos por todo el mundo, cada uno con su propia propuesta gastronómica especial. Desde **Miami** hasta **Tokio**, su visión culinaria trasciende fronteras y ha sido aclamada por comensales de diferentes culturas.