

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.

El Reto del Bocata II Santa Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la

Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata “Delicia La Estación” Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata "Döenery" Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata “Pastel de Cochino” Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante "Brioche de Ciervo" Esencias Café



Bocata “Aloo Puro & 3” Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata "Libab" Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata “Cohinita Pibil” Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata "El Nido del Reto" Tasca de Fran



Bocata "Corazón de Noemí" Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata "Chandra" Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23 establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en

su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadía de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el 'Reto' de escoger el **'Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022'**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *'in situ'* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados “El Reto del Bocata II”

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia [creaccion.tv](#) con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **'El BlogoSero'**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **'cool'** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *'sabrosos momentos'* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasmagazine**!, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que

se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra.**

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.