vinetur

Eneko Atxa lanza SUTAN en Radisson Collection Bilbao

El nuevo menú pone la parrilla y el producto vasco en el centro de la propuesta

miércoles 20 de mayo de 2026



Eneko Atxa ha presentado su nuevo menú SUTAN en Eneko Basque, el restaurante que dirige en el Radisson Collection Bilbao. El chef vasco, galardonado con 5 estrellas Michelin, firma una propuesta que rinde homenaje al territorio vasco y sitúa la parrilla como eje de la cocina.

El menú pone el foco en el producto local y de temporada y plantea una lectura contemporánea de la cocina vasca tradicional. La propuesta se articula a partir de guisos y elaboraciones a la brasa, con platos pensados para ofrecerse tanto en formato degustación como a la carta.

SUTAN significa “a fuego” en euskera. Bajo ese nombre, Atxa ha construido un menú que busca transmitir autenticidad y versatilidad. Entre las elaboraciones incluidas figuran el trigo guisado con huevo de caserío, la txistorra de Arbizu, el guiso de garbanzos con manitas de cerdo, las mollejas de ternera asadas al carbón y el lomo de merluza a la brasa con bilbaína.

La propuesta gastronómica se presenta tras más de dos años desde la apertura de Eneko Basque. Según la información difundida por el hotel, este nuevo menú refleja la evolución de la oferta culinaria dentro del Radisson Collection Bilbao, situado en plena Gran Vía.

El establecimiento ha completado recientemente un proceso de revitalización centrado en el lujo sostenible, el diseño y una oferta culinaria propia. En ese marco, la cocina de Atxa se apoya en el sabor, la textura y la estética para reforzar la posición del hotel como espacio cultural y gastronómico en la ciudad.

Raúl Fernández, general manager de Radisson Collection Bilbao, señaló que con SUTAN el hotel da “un paso firme hacia una gastronomía con identidad propia, donde el producto local y la estacionalidad son protagonistas”. Añadió que, de la mano de Eneko Atxa, el establecimiento consolida una propuesta culinaria que conecta con el territorio y eleva la experiencia.

La llegada de este menú incorpora una nueva oferta de cocina vasca en Bilbao, con el fuego como elemento central y una selección de platos que combinan tradición y mirada contemporánea. La propuesta se suma a la actividad gastronómica y social del hotel en uno de los puntos más transitados de la ciudad.