vinetur

El restaurante Élkar inaugura su ciclo “A 4 Manos” con una propuesta centrada en el ibérico

La primera edición reúne a reconocidos chefs para explorar la versatilidad del cerdo ibérico en la alta cocina

martes 17 de febrero de 2026

El restaurante Élkar ha dado inicio a su ciclo gastronómico “A 4 Manos” con una jornada dedicada a la esencia del ibérico. La propuesta, que se celebró en las instalaciones del propio restaurante, reunió a varios chefs de prestigio que colaboraron en la elaboración de un menú especial centrado en el cerdo ibérico, uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española.

La iniciativa “A 4 Manos” nace con el objetivo de crear encuentros culinarios en los que cocineros invitados y el equipo de Élkar trabajen juntos para ofrecer menús únicos. En esta primera edición, la temática giró en torno al cerdo ibérico, abordando su versatilidad y su papel en la cocina contemporánea. Los asistentes pudieron disfrutar de una experiencia gastronómica que puso en valor diferentes cortes y preparaciones, desde embutidos hasta platos principales, mostrando la riqueza de matices que ofrece este producto.

Durante la jornada, los chefs compartieron técnicas y conocimientos sobre el tratamiento del ibérico, destacando la importancia de la materia prima y el respeto por el producto. El menú incluyó elaboraciones que combinaban tradición e innovación, con propuestas que iban desde recetas clásicas reinterpretadas hasta creaciones más actuales. Los comensales valoraron la calidad de los ingredientes y la creatividad de los platos, que reflejaron el compromiso de Élkar con la excelencia culinaria.

El ciclo “A 4 Manos” continuará a lo largo del año con nuevas colaboraciones y temáticas, consolidando a Élkar como un espacio de referencia para los amantes de la gastronomía y el enoturismo. La dirección del restaurante ha señalado que la acogida de esta primera edición ha superado las expectativas y que ya se está trabajando en futuras citas que mantendrán el mismo nivel de exigencia y originalidad.

Con esta iniciativa, Élkar refuerza su apuesta por la innovación y la colaboración en el sector gastronómico, ofreciendo a sus clientes la oportunidad de descubrir nuevas propuestas y de disfrutar de experiencias únicas en torno a la mesa.