

enboga

Lorenzo Caprile
y Norma Ruíz para en boga
Heli Skiing en Canadá
Breakfast at Tiffany's
Interiorismo Tendencias
Mercedes SLS AMG Roadster

Tendencias y Tentaciones
www.enboga.net

PETIT KOMITE

El último secreto de la gastronomía vizcaína



Restaurante Petit Komité
Txomin Egileor, 28, Galdakao Tel. 944 363 601
www.petitkomite.com



Hay secretos a voces y secretos muy bien guardados, que todo lo más circulan en la más absoluta confidencialidad. A estos últimos pertenece Petit Komité, un íntimo, discreto y selecto restaurante recién abierto y camuflado entre lo que hoy se conserva de aquel Galdakao ancestral y bucólico, de intrincados bosques y praderas verdes con ermitas aisladas y recios caseríos.

Petit Komité despliega sus ocho mesas en "Iraragorri Etxea", un caserío del siglo XV, que mantiene sus gruesos muros de piedra y su poderosa estructura de vigas y pilares de madera de roble. Desde 2001 es un recoleto hotel con encanto. El interiorismo del espacio ha sido concebido por Lázaro Rosa-Violán, que ha creado un espacio evocador que envuelve al visitante en una atmósfera de intimidad y exclusividad.

El restaurante Petit Komité ocupa un pequeño lugar en la gran historia del fútbol, ya que en él vivió una de las leyendas del Athletic y del fútbol español, José Iraragorri, cuya fotográfica presencia acompaña a los comensales en su experiencia gastronómica. Recuerdos de una azarosa vida, que su familia, -su viuda Concepción Bengoetxea y sus hijos María y Joseba- se afanan en conservar, por ello, el Hotel Iraragorri y ahora el restaurante Petit Komité son ambos un homenaje sentido y silencioso a su memoria.

Los jóvenes pero experimentados chefs del Petit Komité, Manu Jugo y Alain Santos Gámiz, ofician una cocina de autor con productos de

mercado y temporada, suministrados por los más acreditados proveedores y las huertas con verduras ecológicas de los alrededores, en sintonía con el sello Slow Food con el que sus propietarios quieren distinguir a Petit Komité. La oferta de Petit Komité incluye además de la carta dos menús degustación con productos de temporada renovados mensualmente. Para las noches de lunes a miércoles proponen una carta más informal de productos seleccionados para maridar con caldos de la exclusiva vinoteca.

Para acompañar todas sus propuestas gastronómicas, Petit Komité ha contado con el asesoramiento del sumiller Manu Martín, quien ha diseñado la novedosa carta de vinos. En la exclusiva vinoteca que preside la entrada al restaurante tienen cabida más de cien referencias, desde los clásicos más afamados, hasta las pequeñas nuevas bodegas de vanguardia. Son más de cien referencias, escogidas entre las más selectas añadas, bodegas y denominaciones de origen.

Los comensales de Petit Komité son calurosamente recibidos en la terraza posterior del caserío donde se les ofrece un aperitivo, dando comienzo así una de las experiencias gastronómicas más singulares de las que la afamada restauración vizcaína ha tenido últimamente noticia.