



BIKO

RESTAURANTE BAR

COCINA VASCA DE
VANGUARDIA



CLUB DE
INDUSTRIALES

FEBRERO 2009



BIKO

COCINA VASCA TRADICIONAL Y DE VANGUARDIA

Biko, establecimiento de Cocina Vasca contemporánea ubicado en la Colonia Polanco, ocupa la posición 89 de los mejores 100 restaurantes del mundo en el 2008, lista anual revelada por la revista británica Restaurant Magazine.

Este sitio fue abierto en 2007 como resultado de un proyecto de los chefs españoles Bruno Oteiza y Mikel Alonso, quienes en el 2006 ocuparon el lugar 75 de esta misma lista, cuando laboraban en el restaurante Tezka Zona Rosa.

Platillos de autor como Foie 100% algodón, Pintxo de Salmón Marinado con Queso Brie y Pescado Escolar de Verde Apio han sido algunas de las preparaciones que han circulado en el menú del Biko. Las técnicas gastronómicas más novedosas son utilizadas en las recetas. Esferificación (convertir un líquido en esferas sólidas por fuera y acuosas por dentro), liofilización (congelamiento con nitrógeno líquido de ingredientes líquidos) y espumas (elaboradas con la ayuda de sifones) son algunos de los métodos para cocinar.

En Biko, ofrecen "cocina vasca tradicional, para no olvidarnos de nuestras madres, y evolutiva: al estar en contacto con los productos mexicanos, los platos tienen más fuerza", explica Mikel Alonso.

Si a sólo tres años de su apertura ya son el 89 del mundo... ¿Qué más le deparará en un futuro a los vascos? Por lo pronto entre los planes está el establecer un "espejo" de Biko en San Sebastián, España.



BIKO OCUPA UN
IMPORTANTE
LUGAR ENTRE
LOS 100 MEJORES
RESTAURANTES EN EL
MUNDO.





MIKEL ALONSO

“LA COCINA ES LIBERTAD”

“La cocina es libertad” es como define el Chef Mikel Alonso su oficio. Mikel Alonso García nació hace 36 años en Biarritz, Francia, tiene nacionalidad española pero hace una década que vive en nuestro país.

Este chef, de los pocos en México que han profundizado con la cocina molecular; hizo estudios de ingeniería industrial química, de cocina vasca e internacional, enología, servicio, dietética y nutrición en San Sebastián, España y en la escuela de cocina Luis Irizar.

Ya en México, se ha desempeñado como Chef de eventos especiales de la embajada de España

en México; se hizo cargo, asesorado por Juan Mari Arzak, durante 8 años del restaurante Tezka, del Hotel Royal Zona Rosa; fue Chef ejecutivo del restaurante Centro Vasco.

Mikel perteneció a la Asociación Sukalde, Asociación de cocineros vascos en México de 1997 al 2002 y desde 1999 y hasta la fecha trabaja activamente en la Asociación Vatel Club, Asociación de Chefs Franceses en Mexico.

Desde 2006 es Chef propietario del restaurante Biko en la ciudad de México, donde aplican las técnicas de vanguardia apoyados en tecnología de punta, aunado a su versatilidad creativa .



ESTE CHEF, DE LOS POCOS EN
MÉXICO QUE HAN PROFUNDIZADO
CON LA COCINA MOLECULAR.



BIKO

Presidente Masarik 407
Col. Polanco
México, DF

Tel. (55) 52 82 20 64