

Modalidad de Restauración el Bar-restaurante Ábaco

El Bar-restaurante Ábaco ha sido premiado en la categoría de “Empresas o empresarios turísticos” en la Modalidad “Restauración”.

El 4 de junio de 2008 abrió sus puertas en el interior del Museo de Arte Contemporáneo de Huarte.

El cocinero pamplonés Jesús Íñigo lo regenta junto con su hermano Luis, que se ocupa de la sala. A pesar de contar con tan solo 37 años, Jesús Íñigo lleva ya casi 20 dentro del mundo de la gastronomía.

Con solo 16 años viajó ya a EEUU donde comenzaba su periplo gastronómico por países tan diversos como Inglaterra, Chile, Argentina y diferentes regiones de España, trabajando en restaurantes tan importantes como El Bulli, Arzak y Akelarre. En 2002 obtuvo el Primer Premio del Concurso Jóvenes Cocineros de Navarra.

Integra su seña de identidad culinaria una cocina fiel al producto y especialmente al sabor, con una personalidad marcada, de raíces navarras e influencia de la gastronomía vasca y catalana.

Una de las características de Ábaco es que ofrece dos formas de disfrutar la experiencia gastronómica: de una manera más formal en el restaurante, y de otra más informal en el bar con el mundo de las tapas, que le ha valido ya importantes galardones en sólo 6 años de andadura.

En 2010, 2013 y 2014, Ábaco obtiene el Primer Premio Categoría Oro del Concurso de la Semana del Pincho de Navarra; en 2012 y 2014 gana el Primer Premio en el Campeonato de Pinchos Euskal Herria. En 2014 obtiene también el Premio Accesit al mejor concepto de Tapa en el Campeonato nacional de pinchos de Valladolid y se le otorga el Primer SOL por la prestigiosa Guía Repsol. En 2015 obtiene el Premio La Capilla a la trayectoria profesional.