

Luken vigo e iñaki andradas

Su aventura comienza en abril de 2016 con tan sólo 24 y 26 años respectivamente, fundando su propia empresa, Baserriberrí. Un nuevo concepto, en el antiguo bar Baserri (de Pamplona de toda la vida como decimos aquí) elaborando pintxos y presentando un restaurante con mucho carácter y personalidad.

Tan sólo dos años después, serán uno de los locales recomendados en la Guía Michelin y posteriormente (2021) estarán también dentro de los restaurantes recomendados en la Guía Repsol. Durante todo este tiempo diversifican su marca personal estableciéndose tanto en asesorías gastronómicas, programas de tv, radio, prensa... e inventando "El Mono Charlie" en Iturrama, que les permite cumplir otro de sus sueños: ofrecer pizzas gastronómicas para todos los públicos.

También participan en cinco ediciones de la Semana del Pintxo de Navarra, alzándose con la victoria en tres ocasiones (2017, 2019 y 2023). Han obtenido premios en la Semana de la Cazuela Navarra, en la Semana de la Croqueta Navarra así como en numerosos concursos de ámbito nacional e internacional. Estos dos jóvenes han conseguido abrirse camino en América plasmando su genuino concepto de hostelería en México.

Sin olvidarse de sus raíces, apuestan por la línea "food truck" con sus famosos carros de salchichas de toro de granja, denominados "bull dog".

Para continuar su corta pero galardonada carrera, recientemente consiguen el premio de Talento Gastro 2022 a la Mejor Barra de Pintxos.

La creación de su concepto y marca personal viene aderezada con multitud de viajes a diferentes lugares, cocinando y descubriendo otras culturas culinarias y siempre ligada a promover, promocionar y dar a conocer nuestra gastronomía navarra por diversas partes del planeta porque para ellos las ideas, no tienen fronteras.

