

## A Barcelona de Albert Adrià

*Com restaurantes de diferentes especialidades e estilos, o irmão mais novo de Ferran Adrià, Albert, criou um bairro na cidade espanhola para chamar de seu: são seis casas em duas quadras*

10 de junho de 2016



Comer na Espanha é sempre um grande programa e pode-se dizer que em alguns casos os pratos, mercedamente, rivalizam as atenções com obras de arte e arquitetura.

Os espanhóis têm longo horário de almoço, das 12h às 16h e serviço de jantar que começa às 19h e costuma terminar às 23h, fazendo jus à brincadeira popular pelo país de que enquanto o mundo todo faz pausas no trabalho para as refeições, os espanhóis fazem pausas nas refeições para trabalhar. Portanto, entre monumentos, parques e museus e a passagem pelos mercados— em alguns casos obrigatórias como La Boqueria em Barcelona, faça suas reservas para o almoço e o jantar.

Mas atenção, muitos restaurantes fecham aos domingos e também às segundas-feiras, portanto programe-se.

Comer na Espanha é sempre um grande programa e pode-se dizer que em alguns casos os pratos, merecidamente, rivalizam as atenções com obras de arte e arquitetura.

Os espanhóis têm longo horário de almoço, das 12h às 16h e serviço de jantar que começa às 19h e costuma terminar às 23h, fazendo jus à brincadeira popular pelo país de que enquanto o mundo todo faz pausas no trabalho para as refeições, os espanhóis fazem pausas nas refeições para trabalhar. Portanto, entre monumentos, parques e museus e a passagem pelos mercados— em alguns casos obrigatórias como La Boqueria em Barcelona, faça suas reservas para o almoço e o jantar.

Mas atenção, muitos restaurantes fecham aos domingos e também às segundas-feiras, portanto programe-se.

Há três possibilidades de tour e os preços variam. Além de ser uma forma de conseguir lugar em casas disputadíssimas, a preço fixo, a visita guiada oferece a chance de encontrar o chef que acompanha parte da programação e depois senta para conversar com o grupo.

O esperadíssimo Enigma (que visitei ainda em obras em maio) será o herdeiro mais fiel do El Bulli, mas as invenções ali vão avançar além dos pratos de vanguarda servidos em forma de menu degustação que envolve todos os sentidos. A refeição ali terá ares de performance, com direito à mesa descendo do teto com os aperitivos e partes do menu servidas em diferentes ambientes. O restaurante será todo preto, ninguém vai conseguir ver nada além da sala em que está, e para entrar, será preciso dar uma senha na porta.

Até lá, vale se divertir com as outras casas de Adrià, de diferentes cozinhas, sempre com toques criativos:

### **TICKETS**

É o mais concorrido, um bar de tapas de vanguarda. A azeitona ali chega desconstruída e reconstruída na forma de uma esfera verde macia que explode na boca. Terminada a degustação de tapas, o cliente é convidado a passar para a zona doce, o bar de sobremesas. Nada de mesmice ali também, os doces são divertidos, surpreendentes, servidos na forma de um menu que tem sequência. A panqueca é uma pasta suflê recheada com espuma de iogurte, o cheesecake é inspirado no queijo torta del casar.

**Onde:** Avinguda Paral·lel 164. [www.ticketsbar.es](http://www.ticketsbar.es)

### **BODEGA 1900**

É a casa mais tradicional, charmosa, com azulejos no chão e ares de bodega antiga. No cardápio, anchova do cantábrico disputa as atenções com navajas a escabeche, ou o mais saboroso pratos de ervilhas com cogumelos, e ainda uma xícara de chá com água de tomate que chega à mesa com sachê de ervas e infusões, uma delicadeza, uma sopa fria e levíssima.

**Onde.** Calle Tamarit, 9108015. [www.bodega1900.com](http://www.bodega1900.com)

## **PAKTA**

De cozinha nikkei, aquela combinação de culinária peruana e japonesa que nasceu em Lima, o Pakta é comandado por um chef peruano. É um lugar pequeno de bonito ambiente, a base de madeira com as paredes e tetos forrados por teares com fios coloridos.

**Onde.** Carrer Lleida, 5. [www.en.pakta.es](http://www.en.pakta.es)

## **HOJA SANTA**

Cozinha mexicana tradicional, servida à la carte ou na forma de menu-degustação com assinatura de Albert Adrià em parceria com o chef da casa, o mexicano Pablo Méndez. O lugar é lindo, decorado de forma cosmopolita elegante, com a cozinha às vista.

**Onde.** Avenida Mistral 54-56. [www.hojasanta.es](http://www.hojasanta.es)

## **EL NIÑO VIEJO**

As salas divertidas, decoradas com peças importadas do México, música latina de fundo, combinam perfeitamente com a comida de rua mexicana servida na casa. Informal, com boa seleção de tequilas e mezcales. Fica ao lado do também mexicano do grupo, o Hoja Santa.

**Onde.** Avenida Mistral, 54-56. [www.ninoviejo.es](http://www.ninoviejo.es)