

comer

PORTADA | AL DÍA | OPINIÓN | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS | DE CARNE Y HUESO |

Comer Sitios

SITIOS

Así será Enigma, el proyecto más ambicioso de Albert Adrià

El chef desvela en exclusiva las claves del restaurante que abrirá el próximo 15 de septiembre



CRISTINA JOLONCH -- 02/07/2016

Hace tres años que Albert Adrià trabaja para construir su sueño: se llamará Enigma y es su proyecto más ambicioso. Algo que – explicaba ayer a este diario mientras mostraba las obras – no podría hacer si no hubiera dado cada uno de los pasos anteriores “y aprendido lo que he aprendido de cada local que hemos ido abriendo”. **¿Será Enigma un restaurante?** Si El Bulli lo era, también lo será este local de 700 metros cuadrados para sólo 24 comensales, situado la calle Sepúlveda, en la zona de Paral·lel donde sigue extendiendo las redes su empresa, El Barri. Este, dice, “será el hermano mayor que viene a ordenar el resto”. Aunque también será otras cosas.

Ya tiene fecha de apertura: la confirma en este mismo reportaje: **el 15 de septiembre**. ¿Seguro? “El 15 de septiembre. Si se publica, tendremos que obligarnos. No nos quedará otra”. A dos meses y medio de ese momento, ya figuran 2.500 nombres en la lista de pre-reservas. “Les hemos escrito a todos y

les hemos dicho que están apuntados. Serán los primeros que tengan reservas formalizadas, en el momento en que estas se pongan en marcha”. Las obras van con retraso. Ha habido que cambiar el suelo entero dos veces porque no era el que tenía que ser. No es un suelo cualquiera, sino una enorme acuarela. Nada es convencional en un espacio futurista en el que trabaja el prestigioso equipo de arquitectos RCR, que se ha ocupado desde el diseño de la ropa del equipo hasta la música.

Habrá **siete espacios diferenciados**. Pero no siempre se utilizarán todos ni se invitará al comensal a hacer un mismo recorrido.

Bienvenida japonesa

Acero inoxidable y cristal son los materiales que más predominarán en el conjunto. El comensal se encontrará con una gran puerta que **tendrá que abrir mediante un código de reserva**. Dentro, una estancia que recordará a las entradas de algunos hoteles japoneses, donde se les ofrecerá un té y algo para picar. O no.

La bodega

Cristales que dejan entrever espacios y ambientes diferenciados y un juego de luces que permitirá cambiar la ambientación. En el techo, miles de leds, ocultos bajo una especie de nube, permitirán cambiar la atmósfera y hacer un juego de luces y sombras. El comensal podrá elegir en la bodega su vino, si lo desea. También tendrá **libertad para decidir** si quiere conocer el menú de antemano o prefiere la sorpresa. En la bodega, una larga mesa, sin sillas.

La coctelería

Todo, o casi todo, es un enigma. Puede que el comensal vaya a la bodega o se le acompañe a la coctelería, el espacio en el que Marc Álvarez **preparará los combinados** para algunos de los platos (“No habrá un exceso de cócteles, pero podrá haber un par en el menú”).

La cocina

Es el momento de aproximarse a los fogones. No esperen la luminosidad de una cocina de blanco impoluto que deslumbrase al comensal, que viene de un recorrido entre luces, sombras, cristales y un techo nublado. La cocina es el lugar para el encuentro entre el cocinero y el comensal. Es un momento de complicidad, tal vez de picar algo. O no. En Enigma todo puede ser, o no. No quieren Albert Adrià ni su jefe de cocina, Oliver Peña, **estar sujetos a una estructura ni encorsetados**: lo único indispensable es el sabor. “La condición de Enigma es sabor, sabor y sabor, que es lo que la gente quiere”. Apunta el menor de los hermanos Adrià un término para denominar su propuesta gastronómica. “Haremos una cocina retromodernista: recuperaremos las salsas y los gustos de siempre y apostaremos por la intensidad gustativa aportando lo que sabemos. Del menú, extraemos sólo un par de enunciados: flan con notto (el notto es una judía fermentada) o helado de almendra con salsa de caviar. No habrá mimetismos, aunque sí algunas elaboraciones hiperrealistas; no habrá airbags ni esferificaciones”.

Aseguran que **no intentan conseguir algo muy distinto** de todo lo que hay, sino ser ellos mismos. “Hay restaurantes alucinantes, como El Celler de Can

Roca, como Mugaritz, como otros... , sólo queremos ser nosotros mismos, como lo son ellos”. Está tranquilo, explica, porque ya ha desaparecido esa presión de quienes se empeñaban en saber si prepara otro Bulli. “Eso no lo será. Y la gente ya lo sabe”.

La plancha

Puede ser que el circuito pase por la zona que preside la parrilla o teppanyaki, frente al que el comensal **podrá sentarse en un taburete frente al chef**. Ayer, en el taller de cocina en el que trabajan en los nuevos platos, Oliver Peña experimentaba algunas de las sutiles elaboraciones en una plancha (no era un filete vuelta y vuelta...).

La sala

En la zona central, y de forma circular, estará la sala: el corazón de Enigma, con amplias mesas circulares. **No habrá interacción ni espectáculo**. Pero sí la intervención del cocinero y de los camareros para terminar frente al comensal aquellas elaboraciones que lo requieran. Vuelve, con fuerza, el trabajo de sala. Albert Adrià tiene claro que no quiere que los sabores dulces se cuelen en la cocina salada: “Si una elaboración roza lo dulce, la pasaré al postre”.

El 41º

Advirtió que lo haría y lo ha hecho. El 41º, la coctelería-restaurant que en un tiempo récord consiguió una estrella Michelin y un hueco en la lista de los mejores restaurantes del mundo, ha sido trasladado, pieza a pieza, y forma ese **séptimo espacio que concluye el recorrido**. O no. Porque también podría ser el primero, si el chef decide utilizar otra de las puertas a la calle. Forma parte del juego. En Enigma nada se da por hecho. Hay espacio para la sorpresa. Y, sobre todo, para una experiencia única e irrepetible. El precio rondará los 200 euros sin bebidas.