

GASTRONOMÍA

ElBulli se actualiza en el restaurante Enigma a partir del 3 de enero



Madrid, EFE ----- 13/dic/16 eldia.es

eIBulli en versión 2016. Así será el esperado restaurante Enigma de Albert Adrià, que abrirá sus puertas el 3 de enero en Barcelona tras una inversión de "varios millones de euros" con una experiencia gastronómica de tres horas que recorrerá varios espacios en sus 700 metros cuadrados.

Así lo ha anunciado hoy Albert Adrià, que emprende este proyecto junto con su hermano Ferran y los también hermanos Iglesias, artífices del exitoso Grupo elBarri, que cuenta con Tickets, Hoja Santa, Niño Viejo, Pakta y Bodega 1900, algunos de ellos con estrellas Michelin y repartidos por el Paralelo barcelonés.

Enigma tendrá cinco espacios para que el comensal disfrute un menú degustación por 200 euros. La bienvenida será "como el 'hall' de un hotel, un lugar para descontaminarse del estrés de la ciudad, donde se degustarán aperitivos y dos cócteles".

Continuará la experiencia en la estación de coctelería con tapas y cócteles, la plancha "tepanyaki" con "seis o siete elaboraciones", la sala para la degustación principal sólida y líquida y la "sorpresa final" será en el reconstruido 41º, con café, "petit fours" y copas, ha detallado Adrià.

Nada se ha dejado al azar, y este espacio que sólo puede albergar a 24 comensales está pasando por "una burrada de rodaje de un mes y medio" porque al abrir "no habrá excusas", dice un Adrià que reconoce que Enigma es el restaurante de sus sueños.

"A nivel de alta gastronomía no me puedo expresar más que con Enigma. Está todo pensado hasta el último detalle: las mesas, sillas, vajillas se han creado especialmente para Enigma", apostilla el cocinero, reconocido además como el mejor repostero del mundo.

Aunque después del cierre de el emblemático elBulli ha tenido una exitosa trayectoria con los restaurantes del Grup elBarri, reconoce que Enigma es el restaurante de sus "sueños" y tiene que "estar a la altura" de un proyecto que busca ser "elBulli de 2016", aunque "el recuerdo queda lejos, con otro entorno, el mar, otro equipo, y no puede haber revoluciones culinarias cada día".

La competencia es dura, reconoce Adrià: "He dado vueltas por el mundo y nunca se ha comido tan bien como ahora. Es difícil inventar algo nuevo".

Pero Enigma nace rodeado de grandes expectativas y "muchísimas" reservas ya anticipadas que darán paso a largas listas de espera. ¿Llegará a ser, como elBulli, el mejor restaurante del mundo, creador de tendencias? "El tiempo lo dirá".