

# Enigma, la experiencia de elBulli en Barcelona.

By [Profesional Horeca](#) 15 enero, 2017

Por fin se ha desvelado el misterio: a principios de enero abría por fin sus puertas en Barcelona el esperado **Enigma** de Albert Adrià. Una revolucionaria experiencia gastronómica de tres horas que recupera el espíritu de El Bulli en versión 2017.

“**Enigma** es una experiencia única e irrepetible, por este motivo no hay ninguna manera de anticipar cuál será el menú”, reza la web del restaurante, anticipando lo que espera al comensal. Este no sólo quedará sorprendido por la oferta gastronómica, sino por el mismo concepto, que rompe las todas barreras de un restaurante al uso. Se trata de un viaje-aventura que recorre diferentes espacios en los 700 metros cuadrados del local, situado en el número 38 de la calle Sepúveda de Barcelona. El aforo es sólo para **24 privilegiados comensales**.

**Albert Adrià** ve cumplido así su sueño, un proyecto largamente pensado que emprende con los **hermanos Iglesias**, con los que forma el exitoso **Grupo elBarri**, que cuenta con **Tickets**, **Hoja Santa**, **Niño Viejo**, **Pakta** y **Bodega 1900**, todos (al igual que Enigma) repartidos por el Paralelo barcelonés.

“A nivel de alta gastronomía no me puedo expresar más que con Enigma”, explica el chef. “Está todo pensado hasta el último detalle: hasta las mesas, sillas y vajillas se han creado especialmente para este restaurante”. Junto a él, un equipo de excepción tan transgresor como él: el jefe de cocina **Oliver Peña**, la sumiller **Cristina Losada** y el coctelero **Marc Álvarez**, dispuestos a realizar en **Enigma** una evolución continua.

Enigma cuenta con hasta siete espacios diferentes para disfrutar de un menú degustación compuesto por casi 50 bocados, con un precio de 220 euros por persona, sin vino, Pero ojo: no siempre se utilizarán todos los espacios ni se ofrecerá a los comensales el mismo recorrido (ni menú)

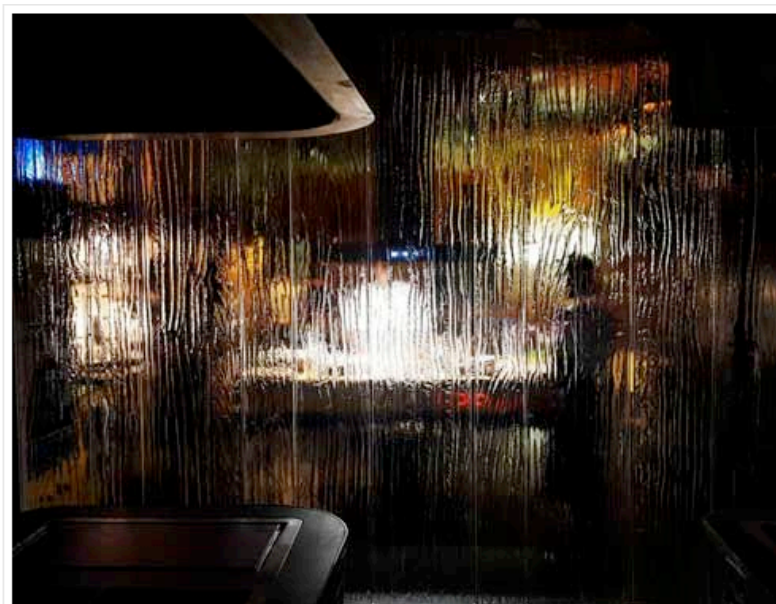
## Siete espacios diferentes

La bienvenida se inicia en una especie de **hall o recepción** concebido como “un lugar para descontaminarse del estrés de la ciudad, donde se degustan aperitivos y dos cócteles”. Allí comienza el ritual, casi japonés. La experiencia sigue en la **cava o bodega**; en la barra de **coctelería**, donde se disfrutan algunas tapas; en la **plancha tepanyaki**, donde las preparaciones se realizan a la vista; en la **sala o comedor central**, con sus mesas y sillas de resina transparente, donde se disfruta de los platos principales... hasta el broche final, que tiene lugar en el reconstruido **41º**, el lugar del café, petit fours y copas. Pero ojo: no siempre se utilizarán todos los espacios ni se ofrecerá a los comensales el mismo recorrido. Y eso es

básicamente lo que se puede contar, para no desvelar el conjunto de sorpresas que aguardan al comensal.

En total, **hasta siete espacios diferentes** para disfrutar de un menú degustación compuesto por **casi 50 bocados**, con un precio de **220 euros por persona**, IVA incluido, que incluye agua mineral, pequeños cocktails maridados con algunos platos, y cafés. Aparte, la carta de vinos o una selección de **maridaje de vinos por 90€** (iva incluido).

### Un interiorismo futurista



Acero inoxidable y cristal son los materiales predominantes en Enigma, con un halo de misterio y sorpresa

El **look futurista y rompedor** de **Enigma** es obra de equipo de arquitectos **RCR** (ganadores del concurso), que se ha ocupado de todos y cada uno de los detalles: los uniformes en gris arrugado del equipo hasta la música. **Acero inoxidable** y **cristal** son los materiales predominantes en el conjunto laberíntico, lleno de curvas y recovecos, en tonos grises y transparentes, con una calculada neutralidad para no interferir con la comida. En los techos, juegos de **mallas metálicas** que cambian de color según las estancias.

¿Quiere vivir la **experiencia Enigma**? Sepa que no va a ser sencillo, y no sólo por la demanda, ya abrumadora. Las reservas se aceptan con un máximo de dos meses de antelación y **sólo pueden realizarse a través de la web**. Y siguiendo las nuevas tendencias en la alta gastronomía, hay que pagar una señal por adelantado por cada comensal, un **“ticket” de 100€** que será descontado de la cuenta final en el restaurante.

Con la confirmación, el comensal recibirá un **código personal de reserva** que le servirá para abrir la puerta de entrada. La privacidad está garantizada: nunca coincidirán más de seis personas en una estancia, por aquello de la **atención exclusiva**.

Entre los proveedores de este singular proyecto, llamado a encabezar las listas más prestigiosas de la restauración, están firmas como **Sighore**, que ha incorporado TPVs y mandos de radiofrecuencia **NCR-Orderman**, con un completo software de gestión para tener un control total del local desde la oficinas centrales del grupo, o las exquisita vajillas y piezas de cerámica y cristal de **Roos van de Velde**, **Carne Balada** y **Luesma & Vega**.