

## RESTAURANTE ENIGMA

Enigma, la nueva propuesta gastronómica de Albert Adrià.  
Un viaje introspectivo al centro de la cocina.

DIRECCIÓN: Carrer Sepúlveda 38-40, Barcelona. BARCELONA

CONTACTO: [info@enigmaconcept.com](mailto:info@enigmaconcept.com) <http://www.enigmaconcept.es/>

PRECIO MEDIO: Más de 200 €

TIPO DE COCINA: Contemporánea

DÍAS DE CIERRE: Lunes Comida, Lunes Cena, Domingo Comida, Domingo Cena

VALORACIÓN

**9.5/10**



Julia Pérez Lozano @juliaplozano Publicado 17/01/2017

Enigma es el quinto restaurante que **Albert Adrià** abre en cinco años. La evolución natural de 41º, pero, sobre todo, una propuesta única, original y coherente. Un concepto circular – y redondo- en el que el término *experiencia* encuentra perfecta justificación. Una representación gastronómica al servicio de la propia gastronomía en la que nada dispersa la atención de lo verdaderamente importante, más bien, al contrario, centra el foco. Todo ha sido pensado en función de la comida y de la forma en que se come. Más que un restaurante, tal y como lo entendemos hoy en día, es un espacio de experimentación. ¿Qué comer? ¿Cómo comer? ¿Con quién comer? ¿Por qué comer? Preguntas en cascada.

El enigma de Enigma no se desvela por contar los platos o mostrar fotos. Es cada uno quien ha de encontrar su propia revelación para que todo adquiera sentido. Así sucede a lo largo de las dos horas y media que dura este viaje iniciático a través de una gélida escenografía de cristal diseñada por el estudio de arquitectura RCA (Firman también el interiorismo de Les cols). Siete momentos diferentes, siete enigmas. Siete propuestas gastronómicas singulares, siete maneras de afrontar la comida, siete formas distintas de acercarse al comensal. Y una sola cocina, la de Albert Adrià: vibrante, brillante, conmovedora, inspiradora...



### Frío y fragilidad

Una clave numérica, que se recibe por correo electrónico, abre la puerta de acceso al inquietante laberinto translúcido que conduce a RYOKAN, el recibidor donde explican las reglas del juego y se tiene la primera toma de contacto con el personal de sala. Un equipo de mujeres cuya actuación no es convencional.

La misma fragilidad que transmiten las paredes, la encontramos en el cristal de yuzu. También en otros bocados: esferas de parmesano, vaina de frambuesa, tartaleta de trufa, craker de erizos, nori de caviar... Los que aparecen en la segunda estancia, el segundo enigma: LA CAVA. Allí, un cocinero prepara, en solitario para unos solitarios comensales, una batería de snacks. Privacidad. Exclusividad. Intimidad. Hay más gente pero no se la ve, no está.



En LA BARRA, tercer enigma, la cocina se somete dócil a las exigencias del barman Marc Álvarez, y de sus cócteles. La quina del Mae Thae pide pan de fruta de la pasión; mientras que el Layer intensamente ácido armoniza con la ostra y el mirror de daikon, un bocado insólito por textura y sabor: maravilloso.

### Cocina sin red

Llegado a este punto el comensal ya es consciente de que la gelidez que transmite el ambiente no es más que un disfraz. Bajo el hielo bulle el magma de la creatividad, la potente energía que alimenta este Enigma cuya solución ya no nos interesa encontrar, porque no queremos que el viaje acabe. En ese instante, en medio del camino hacia LA PLANTXA, cuarto enigma, aparece la cocina, fugaz, a un lado, quitándose importancia. Al fondo **Albert Adrià**, observa, dirige, disfruta y sonríe. Siente la misma satisfacción que el comensal.

Una plancha de cromo y una pequeña brasa. Y Oliver Peña cocinando, cara a cara, frente al comensal. Sin red. Una ofrenda singular. Bocados extraordinarios. Talento a raudales. Canelón de blini; ventresca de caballa con escabeche de azafrán (qué bien un escabeche y no un cebiche); espardeña con pilpil de jamón ibérico; pan de queso...

### Retar al comensal

Creíamos que habíamos llegado al climax, pero no. Aún aguardaba DINNER, el quinto enigma. El comedor donde no se explica nada. Donde los platos se presentan en la mesa en silencio, para que sea el comensal quien descubra, quien imagine, quien se equivoque, quien se divierta. Sobran las palabras. Platos que son un Enigma y por eso no los vamos a desvelar: patatas, guisantes, tomates, alcahcofa, foie-gras, codorniz... Con toda certeza, en las próximas cenas ya no estarán. El ritmo de la cocina de Enigma lo marca la estacionalidad y la capacidad creadora de un equipo tan joven como capaz. ¿Cuántos registros pueden combinarse en una sola cena? Ellos los tocan todos, los dominan todos. Dueños y señores de la cocina total.



## El sabor

Enigma ofrece un solo menú sorpresa (220€) , que se puede armonizar con varias bebidas (90€) según la selección de Cristina Losada, excepcional sumiller que permite que el vaso acompañe al plato dejando que ambos se expresen, en armonía. Vinos singulares, con pocos grados y a la temperatura perfecta para alargar el bocado. Un trabajo desde la discrección y la humildad que se hace extensivo al todo el equipo de sala. También ahí, lección magistral.

Pero aún no hemos terminado. Queda un último enigma. Una ilusión. Un secreto que se esconde tras la cocina. La reencarnación del 41º. El bar clandestino. La fiesta del dulce (escaso de azúcar) y el alcohol. Cócteles y petit fours. El final perfecto. Y aquí, también, el sabor como hilo conductor. De principio a fin, cerrando el círculo, dominándolo todo, doblegándolo todo, EL SABOR. La vuelta al sabor, al placer primario y sencillo de saborear... de rebañar el plato, lamer la cuchara y suspirar. ¿Técnica? Por supuesto, a la vista y escondida ¿Estética? La justa. ¿Simplicidad? Según se entienda ¿Revolución? Innovación ¿Placer? Inmenso. No es que Albert vaya contra corriente, es que él crea la corriente –tal vez por hastío- la agita y la lanza hasta que explota. Es el privilegio de los visionarios: anticiparse.

¿Y elBulli? ¿Qué hay de elBulli? ¿Qué importa? Volverá...

Pero esto es *Enigma* . Ya está. Hay muchos restaurantes pero solo un Enigma.

\*Reservas a través de la página web, previo pago de un ticket de 100€ por persona. Imprescindible advertir sobre intolerancias. De momento no hay menú vegetariano.