

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

Enigma: el nuevo restaurante de Albert Adrià

- El restaurante del chef catalán se trata del nuevo El Bulli en este 2017, que cuenta con un menú sinuoso e itinerante
- [Entrevista a Albert Adrià: "Enigma es el espíritu de 'El Bulli' en 2017"](#)

XAVIER AGULLÓ

20/01/2017

Primero hay que pertenecer al selecto *club de los 2.000 y pico* que, sólo en 2016 (todavía no se admiten los 2017), han atiborrado la lista de reservas. Pero hay una luz en el horizonte: entrando en [enigmaconcept.es](#) es posible que alguien se haya dado de baja y, entonces, esto tan gratificante de colarse. Aunque, ojo, la reserva viene con 100 euros de depósito por persona, que se restarán luego de los 220 del menú. Será entonces y sólo entonces cuando se podrá dialogar con la esfinge y descubrir que la respuesta al enigma es Albert Adrià. Y todavía más: **se revelará que hay muchos enigmas, tantos como estaciones tiene el recorrido** que es el menú itinerante y sinuoso de este restaurante arcano y construido singularmente como un cenobio futurista de recodos y fantasías, de firmamentos multicolores y transparencias engañosas, de silencios y asombros. De la materia de los sueños...



No sería plausible entonces para quien quisiera captar el prodigio viajar en una narración lineal, por lo que (y salvaguardando enigmas y *spoilers* prolijos) el periodista precisa la bruma de la metáfora para explicar lo que, sorprendentemente, sería la *nueva venida* de **El Bulli** en 2017. ¿Cómo hacer que muchas de aquellas sensaciones íntimas que provocaban los platos de Ferran en Cala Montjoi puedan expresarse en dimensiones físicas? Albert Adrià. **Enigma**: el viaje, la experiencia, la *volumetrización* de lo interior... Sólo grupos de seis en cada trayecto. Paradas que interrogan enigmas. Y... Cristina Losada. Cae el agua de lluvia de la Patagonia sin tocar el suelo, envuelve el hibiscus en té, estallan cítricos cristalinos y los kumquats se transfiguran. Se fue la calle, la ciudad, el sentido. En manos de lo onírico. Silencios mágicos. En la tierra de las delicadezas extremas, de los impactos cosquilleantes, de lo microtáctil, de las levedades esenciales liberadas de Newton. Fresas aromatizadas de kashba, trufas y avellanas pegajosas, *protovermut*, frambuesas y *cracs*, etéreos parmesanos, calamares exóticos, erizos soñando mares lejanos, nori desafiando a Euclides y, orgullosa de caviar, hidromiel reflejando prados. Las curvas marcan el camino incógnito de laberintos translúcidos. Tiempo de codo... Sochu thai y el hielo; gorgonzola en sueños de pan; ginebra, lima, tomillo y café; daikon en plasma; fino enamorado de Japón y el Mediterráneo; cecina en nem transparente. Teppanyaki, digamos: Oliver Peña en libertad. Al doloroso instante: tortilla de trufa (cinco segundos); canelón de blini al parmesano; caballa en el limbo; lomo enamorado de kombu (gárum); ventresca y escabeche; espardeñas en la montanera; gamba *a la presse* y en sashimi tibio; torrija de azafrán y parmesano. Finalmente, la gran parada. La paranoia del wagyu y el erizo; los tomates bicolors; ¿guisantes, caviar? ¿texturas, temperaturas?; káliz, ahumados y calabaza; fermento de calçot; buey de mar y pollo y kimchi y... tucupí acariciando calabazas que se van; alcachofas en diálogo; el cochinitillo platónico; naranja flipando curry; la isla fantasma de trompetas jugando a clásicos périgueux; el chocolate y el coco y la avellana y el maíz; la patata mirándose en vainillas y cafés blancos sin sonrojos.

Y saber que todo esto es sólo el principio.



El detalle: Y entonces el "41º"

Surgió **Enigma** como una necesidad de estallar el constreñimiento del 41º, el local anexo a Tickets (hoy la parte dulce del local). Y fallaron los frenos estrepitosamente, ¿no?... En **Enigma**, el nuevo 41º es el *after hours clandestino* tras la barbarie. Se accede desde una discreta puerta, pasando por el almacén. Y allí, se disparan los *petit fours* y los cócteles terminales. Puro Albert Adrià. Kiwi con recuit; caramelo y galleta (merengue seco) de remolacha con naranja; hoja de shiso con ugli (cítrico) y pasión; lámina de manzana con curry rojo, hierbas thai y coco; jengibre con kumquat y flor de almendro; mató de yogur; bombón de palomita...

Qué: Enigma

Dónde: Sepúlveda, 38-40 (Barcelona).

Cuándo: cerrado lunes y domingos

Cuánto: menú de 220 euros

Calificación global: 19/20