

RESTAURANTES

Abriu o Enigma: a nova encarnação do elBulli

20/1/2017

O novo (e muito aguardado) Enigma, do cozinheiro e empresário catalão Albert Adrià, irmão do mítico Ferran Adrià, acaba de abrir. Já há uma lista de espera de mais de 2000 pessoas.



Aqui ainda em projeções, o Enigma destaca-se pelo tamanho: são 750 metros quadrados para apenas 24 lugares.

As portas acabaram de abrir e já há uma *tímida* lista de mais de 2 mil pessoas com reserva feita. A expectativa é grande e não é caso para menos: o Enigma é o mais recente projeto do cozinheiro e empresário catalão Albert Adrià, irmão do Ferran Adrià, o cérebro por trás da cozinha do mítico elBulli, encerrado em 2011, e considerado por cinco vezes o melhor restaurante do mundo. Não se desanimem, porém, os interessados: quem se inscrever no [site](#) do restaurante poderá sempre ser brindado com alguma desistência alheia. O valor da reserva são 100 euros, por pessoa, que é subtraído aos 220 euros do menu (também por pessoa). Local: Barcelona.

O restaurante tem inúmeros toques futuristas, com muros transparentes que criam ilusões enigmáticas, um ambiente de fantasia e a aparência que se está perdido algures na galáxia, [conta](#) o Metropoli, do El Mundo.

O restaurante é uma recriação do [elBulli](#) adaptado, porém, ao ano de 2017. Os Enigma, diz o seu responsável, quer ser um restaurante com uma “experiência gastronómica revolucionária”, tal como foi o seu antecessor. Aliás, lê-se no site do restaurante [ele próprio enigmático], “o Enigma é uma experiência única e que não se repete, por esta razão, não há maneira de prever o que é o menu.”

O Enigma quer surpreender não apenas pelas refeições como pelo próprio espaço, num conceito que rompe com o que, tradicionalmente, entendemos por restaurante. Com 700 metros quadrados, está dividido em diferentes espaços, cada qual com a sua “aventura”. Apenas 24 clientes privilegiados poderão, de cada vez, aceder ao local.

“A nível de alta gastronomia, não me posso expressar mais do que com o Enigma”, [explica](#) o chefe ao site de hotelaria ProfesionalHoreca. “Aqui, tudo está pensado até ao último detalhe: as mesas, as cadeiras e até os pratos foram criados especialmente e apenas para este restaurante.” Juntamente com Albert, nomes como Oliver Peña, Cristina Losada ou Marc Álvarez estão dispostos a dar uma continuidade e evolução ao restaurante.

O restaurante conta com 7 espaços diferentes, mas, atenção, nem todos serão sempre utilizados, nem os visitantes passarão a refeição inteira no mesmo sítio. E, claro, o menu também nunca será sempre o mesmo, [conta](#) o El País. Desde que se entra no restaurante, é-se recebido com um passeio de duas horas e meia, com direito a seis paragens e respetivos momentos de degustação, num “labirinto de corredores de vidro” onde, como descreve o El País, dificilmente os vários clientes se cruzam.

Hola calles de Barcelona! Ya os podemos mirar... Hello streets of Barcelona! We can see you now... 3 de



Enero...tic...tac.... #enigma2016#
enigmaconcept#albertadria#elbarri
iadria#comingsoon#barcelona#inc
onstruction#enconstruccion#enig
ma Follow #elBarri restaurants: @
nino_viejo @hoja_santa@bodega1
900 @paktarestaurant @ticketsbar
@albert.adria.acosta @lacalaalber
tadria@41experience