

Enigma de Albert Adrià, cocina de vanguardia con el espíritu de El Bulli

Por [Xavier Agulló](#) | 8/02/2017



Como era sospechable, la apertura de Enigma, el restaurante en la cumbre de Albert Adrià, ha constituido un suceso mundial, y son muchos los que ven en la creatividad culinaria del establecimiento un nuevo amanecer gastronómico, un decisivo punto de inflexión -siete años después del cierre de El Bulli- en la alta vanguardia coquinaria.

Ciertamente, Albert ha seguido (con asombroso aggiornamento conceptual, técnico y sensorial) el camino que se interrumpió en 2011 en Cala Montjoi. No puede haber ningún empacho en decir, como él reconoce, que Enigma es "el espíritu de elBulli en 2017". La parte molesta de lo dicho es la dificultad para encontrar plaza allí. Hasta verano está completo; pero entrando cada día en la

web hay muchas posibilidades de hacerse al momento con alguna plaza por incomparecencia del titular. Queda dicho.

En lo formal, Enigma es también un break. Si El Bulli sufrió de un espacio que no estaba preparado para la maravilla de lo que se proponía en el plato, Enigma se ha liberado de la impedimenta arquitectónica y se ofrece, en onírica y arcana volumetría, como un recorrido metaculinario que nos lleva, a través de diversas estaciones, hacia una suerte de descubrimiento, de iluminación.

Todo empieza en la puerta y en la recepción, donde Cristina Losada introduce al viajero en el sueño... Y todo lo anterior desaparece. Se penetra en un mundo de silencios y recodos, de tactos místéricamente leves y combinaciones imposibles, de impactos y delicadezas, de esencialidades y sensualidad. Creatividad sincrética que comienza con agua de lluvia de Patagonia, té de hibiscus, cristal de yuzu y kumquat Iyo. Transparencias, cielos de colores... La cava es una *melange* de *snacks* de texturas numinosas: néctar de vermut, nigiri de calamar, cracker de erizo, esferas de parmesano, trufa y avellana... Paso previo para la barra, cócteles y chispas sápidas: velo, nem de cecina, menisco, pan de pasión, miroir de daikon... Para llegar a la plancha, la única estación inmutable.

Oliver Peña oficia aquí *steady food*, todo al momento. En segundos. La tortilla de trufa. El canelón de blini con queso y huevas. La caballa. El lomo curado en kombu. La ventresca en escabeche de azafrán. La gamba a la presse de su cabeza. La espardeña ibérica. La folie. Y el comedor, la cena. Avalancha Adrià: wagyu con erizo; tomate raf de dos colores; guisantes y caviar (juego térmico); caqui con kalix y queso; calçot fermentado con mató y avellanas; buey de mar y kimchi de soja; alcachofas en colisión; tucupí con jambú y ñoquis ('un sueño') de calabaza; ventresca de cochinitillo con granada; naranja al curry de boniato; pan de trompetas con salsa périgueux... Bombón de chocolate y coco, milhojas de patata con café. Y no es todo. Tras la puerta, al fondo, el 41º con los petis y los cócteles. Nada que ver. Bestial.

Enigma de Albert Adrià

Carrer de Sepúlveda, 38-40. Barcelona. Cierra los lunes y todos los mediodías. Página web: www.enigmaconcept.es

Primero: Vaina de frambuesa

Segundo: Patata 'al caliu'.

Postre: Hoja de shiso con ugli y pasión.

Precio medio: 220 euros (sólo menú).