

LA NUEVA AVENTURA DE ALBERT ADRIÀ

Enigma regado con Dom Pérignon

Albert Adrià inaugura su flamante propuesta gastronómica en una noche con burbujas



El alma de Enigma, Albert Adrià. Elisenda Pons.

LUIS MIGUEL MARCO / EL PERIÓDICO

Miércoles, 8 de febrero del 2017 - 20:22 CET

La noche del martes el tiempo se detuvo en Enigma, la nueva niña de los ojos de un Albert Adrià al que se le ilumina fácilmente la mirada. Fuera chispeaba, pero dentro de esta 'nave' de color nácar las burbujas de las botellas de Dom Pérignon Segunda Plenitud 1998 anunciaban que algo chispeante iba a ser descorchado en una velada que tenía rango de inaugural.

Un viaje especiado y especial iba a tomar cuerpo en esa esquina acristalada y grisácea de la calle Sepúlveda con Entença. "Seguro que vamos a cambiar algunas cosas y si venís en unos meses quizá hayamos sacado nuevos platos y quizá modificado algún espacio, pero ahora ya podemos decir que estamos a pleno rendimiento". Y efectivamente la nave va, porque hay lista de espera de meses y entre el equipo se ven sonrisas y miradas cómplices. Si hay nervios, van por dentro.

En este mismo diario, **Pau Arenós ya desveló el enigma de Enigma** –que tras varios retrasos lleva abierto desde el 3 de enero–, pero si invitas a un grupo de periodistas que se dedican al pretencioso epígrafe del 'life style', lo que esperas es que se hable, a ser posible bien, de esta experiencia.

Marc Álvarez, al frente de la coctelería de Enigma



MANTENER LA SORPRESA

"Por favor, podéis hacer fotos del local, pero no difundáis imágenes de los platos. Queremos mantener vivo el enigma", pedía Cristina Losada, ataviada como todo el equipo con un uniforme gris arrugado a juego con paredes, techo y suelo.

Desde el té de hibiscus rojizo con el que te reciben hasta la sorpresa del escenario final y sus 'petits fours' pasarán muchos minutos, pasarán más de tres horas de hecho, pero a ritmo suave de crucero, sin más sobresaltos que los de un pasaje abierto a los sabores del mundo.

"Esto es México en la boca, maíz y cilantro", y efectivamente a eso sabe. "¿Reconocen qué era esto?", te preguntan. Y claro, no todos los días uno prueba una lámina de wagyu untada con erizo de mar. Y así entre bocado y bocado (y son más de 40 los que rivalizan por inundar el paladar con su misterio). Y el martes, cuando no se hablaba de cocina, se hablaba de un monje, de abadías y de añadas, y entonces era el italiano Riccardo Ferrari el que se ponía al mando de las palabras.



Oliver Peña, en la placha de acero de Enigma.

CLANDESTINO Y GAMBERRO

Los comensales, "unos 26 en cada servicio, pero en grupos de un máximo de seis", van pasando de la cava, donde se elige la bebida (más de 250 referencias, aunque ninguna a la vista salvo las botellas de Dom Pérignon). Después el altar de la coctelería donde oficia Marc Álvarez. Junto al

'teppanyaki', con las explicaciones de Oliver Peña. En la sala central, ese espacio donde se coincide con otros comensales y donde sí, estás en algo parecido a un restaurante.

Y así hasta el enigma final que se esconde tras una puerta metálica, que tiene algo de 'revival', de clandestino y de gamberro, porque Albert Adrià ha recuperado, pieza a pieza, incluida la barra, el 41º, que estuvo pegado a Tickets.

"Estamos sorprendidos porque nos está viniendo mucho cliente nacional", explica Adrià al final del trayecto, entre paredes de ladrillo vista y sofás de piel, nada que ver con lo anterior.



Una de las propuestas de Enigma.

CUESTIÓN DE TIEMPO

Para los turistas 'foodies' Enigma todavía es un enigma, pero es solo cuestión de tiempo y de reseñas (lo demás vendrá solo). "Somos conscientes de que una propuesta como esta, con un menú degustación con un precio por comensal de 250 euros y la bebida aparte, va a funcionar sobre todo con clientela extranjera", reconoce un Adrià que, respondiendo a las preguntas de los noqueados comensales de esta noche, ha citado El Bulli una docena de veces. O quizá me quede corto. ¿Quién hablaba de segunda plenitud?

Un aspecto de la sala.

