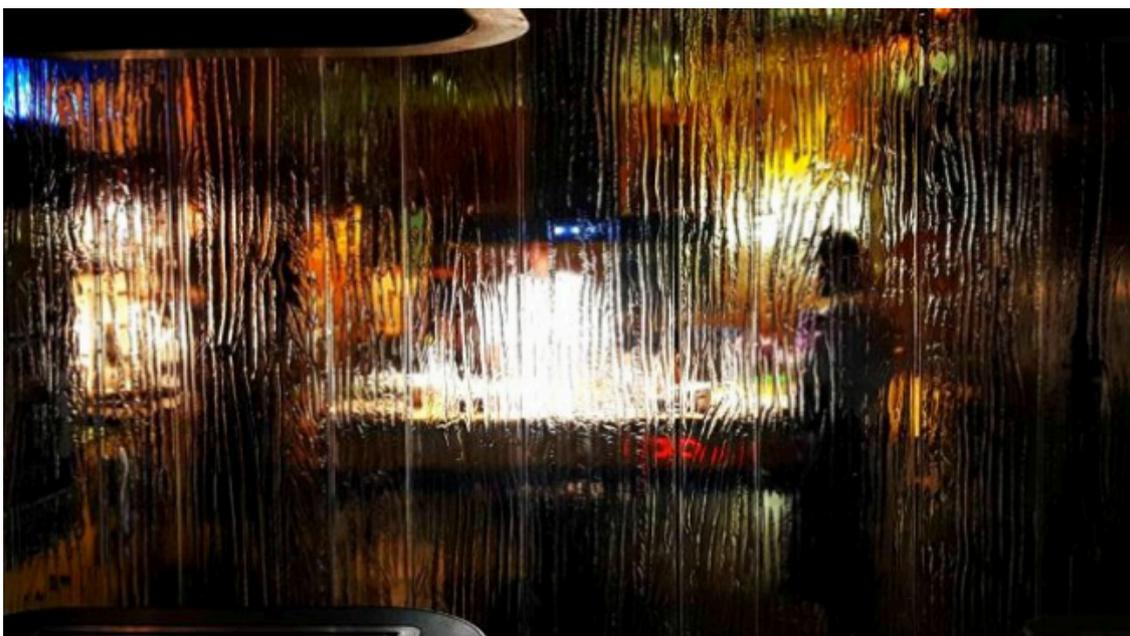


LO ÚLTIMO DE ALBERT ADRIÀ

¿Es el restaurante Enigma el nuevo Bulli?



Restaurante Enigma / Instagram @enigmaconcept

[SILVIA ARTAZA](#) ----- [20/02/2017](#)

Las puertas de Enigma están por fin abiertas. Eso sí, para unos cuantos privilegiados que aseguraron su plaza sabiendo que, como era de esperar, el libro de reservas echaría humo rápidamente. Tanto que ya no hay “mesa” hasta el próximo otoño. Necesarias comillas, ahora entenderás por qué.

Lo nuevo del ElBarri -grupo formado por Albert y Ferran Adrià, junto a los hermanos Iglesias, y promotor de las aventuras gastronómicas de la era post-Bulli en Barcelona (Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo y Hoja Santa)- es pura experiencia. Tiene algo de cósmico, un poso oriental, imaginación y genialidad. ADN Adrià, con interiorismo de RCR Arquitectes, que llega cumpliendo expectativas y alimentando corrillos de quienes se aventuran a vaticinar buenas noticias en clave de Estrellas, Soles y listas top.

No en vano, la sombra del que fuera el mejor restaurante del mundo, ElBulli, se asoma inevitablemente en este nuevo proyecto. Asegura Albert que es su reto más personal, su visión actualizada de aquello que aconteció en Cala Montjoi y que dio la vuelta al mundo.



RCR Arquitectes han sido los encargados de la puesta en escena / RCR Arquitectes

La experiencia Enigma, que se desarrolla en un espacio de 700 m2, está organizada a modo de laberinto y arranca marcando un código secreto en una puerta casi clandestina en el Paral.lel barcelonés. ¿Tras ella? Aproximadamente tres horas de alta cocina en las que no esperes encontrar una sala ni sentirte comensal al uso. El festival

gastronómico se vive en movimiento, a lo largo de un recorrido de seis paradas, entre las que no faltan una barra, una plancha 'teppanyaki' o un almacén. La última de ellas lleva el nombre de 41° y es la reconstrucción de aquella coctelería que Adrià montó junto al restaurante Tickets y desmontó posteriormente para integrarla en este nuevo concepto.

El menú (su precio con bebidas ronda los 250 euros) está compuesto por unos 50 bocados y cambiará regularmente siendo fiel a la temporada. Espardenya con pilpil de jamón ibérico, nori de caviar, buey de mar con su coral y caldo de kimchi de soja o pan de trompetas de la muerte con salsa 'périgueux' son algunos de los platos que participan en el estreno.

Emoción, técnica y experiencia se acompañan sin fisura en un baile que dirige con acierto el propio Albert, junto a un equipo de excepción: Cristina Losasa en sala y bodega, Marc Álvarez tras los mixes en barra y Oliver Peña a cargo de los fogones. Un baile que no ha hecho más que comenzar.

