

## Enigma, la verdadera experiencia gastronómica de Albert Adrià

Enigma es más que un restaurante con Albert Adrià y el tándem de Ferran Adrià y los Iglesias detrás. Es más que una experiencia en la que se asiste al asombro. Es más que el resurgimiento de elBulli, el 41° o la más creativa alta cocina.

Por Toni Castillo 21 de febrero de 2017



© Pepo Segura

**Enigma ya no es tal. Aunque pensándolo bien, lo es más que nunca.** El nuevo sueño de [Albert Adrià](#), el esperadísimo espacio al timón del variopinto conjunto de negocios de elBarri, es más que una realidad desde hace unas pocas semanas. Una historia que calienta motores el mismo año del cierre de elBulli, el 2011, y arranca definitivamente hace un mes, tras cerca de un año y medio de obras eternas de una gran complejidad.

Debemos viajar seis años atrás en el tiempo y situarnos en el Paralelo barcelonés. Allí es donde nacía, mientras el restaurante de Ferrán Adrià decía adiós, un espacio que unía el mundo del *cocktail* con el de los *snacks*. Un diálogo entre líquidos y pequeños bocados. **41°** era el proyecto que con el tiempo se reinventaría como **41° Experience**, metiéndose de lleno en gastronomía, asistiendo a la llegada de una estrella Michelin, la entrada en los *rankings* más destacados y, finalmente, viviendo su integración en el siempre imprescindible Tickets.



© Pepo Segura

Aquella absorción, sin embargo, **nunca terminó con la filosofía del espacio, tampoco con su concepto, todavía por explotar, ni con su equipo. Enigma era su futuro.** El nuevo restaurante, aunque igual la etiqueta se le quede corta, era su evolución. Un paso más. Como lo han denominado críticos tan ampliamente conocedores de los proyectos de Adrià, como Pau Arenós, el «posrestaurante». Una experiencia que va más allá de esa manida concepción tan explotada.

**Con la confirmación de la reserva, al comensal le llega un código.** Y así comienza todo, a pie de calle, tecleándolo. La puerta se abrirá, una *hostess* proporciona una reverencial bienvenida y en un espacio neutro, previo, los materiales que dominan el laberíntico local aclimatan al recién llegado. El metal, la cerámica y el cristal son los protagonistas.



© Pepo Segura

Un trance más que necesario para asistir a la experiencia. La realidad exterior, lo preconcebido y lo convencional deben quedarse fuera. Entonces, tras una breve explicación de lo que va a ser la experiencia en los espacios del local, **Enigma inicia su descubrimiento.**

Un máximo de seis personas por zona, con una veintena como máximo en el conjunto del servicio y el restaurante, son las afortunadas asistentes al íntimo espectáculo de Albert Adrià. **Tras ese primer contacto en el que se rompe el hielo, y el comensal debe comenzar a hacer suyo el local, llega una primera parada que no tiene por qué ser siempre la misma.** En una época del año será una, en otra, una diferente.



© Pepo Segura

De las siete que hay, como la cava, la barra, la plancha, el *dinner* o el 41°, no todas tendrán por qué estar en funcionamiento en todo momento, todos los días, todas las semanas. Estamos frente a una evolución constante, frente a la importancia del producto en un ambiente digno de un extraño sueño. Hay flexibilidad. Y en los platos, en los que prima la sencillez, la búsqueda de la esencia de los productos que emplean, donde el cosmopolitismo es absoluto, la sorpresa es constante. Y desvelarla es casi un sacrilegio.

Albert Adrià, su reflejo en los fogones, el jefe de cocina Oliver Peña, la directora y sumiller, Cristina Losada, y el director de coctelería, Marc Álvarez, llevan adelante un equipo de una treintena de personas que aseguran que el recorrido, de unas dos horas y media, cumpla.



© Pepo Segura

Esa sucesión de descubrimientos, **los más de cuarenta enigmas gastronómicos** y el recorrido cambiante, capaz de transformar completamente una visita de otra. Viendo cómo se cocina en vivo uno u otro plato en esa plancha, que da nombre a uno de los espacios, o el fin de la experiencia, con aires clandestinos, en el bar desmontado piedra a piedra del hasta ahora restaurante máximo de ElBarri que supone el único contraste en todo el viaje a través de Enigma.

Enigma

**Dirección**

Calle de Sepúlveda, 38-4008015 Barcelona

**Teléfono**

606225545

**Web**

[www.enigmaconcept.es](http://www.enigmaconcept.es)

**Tipo de cocina**

Creativa

**Rango de precio**

222€