

15 marzo 2017



Enigma, la nueva aventura de Albert Adrià en Barcelona, es mucho más que un restaurante al uso: es una experiencia única e irrepetible en su forma y concepto. ¿Quiere conocerlo?

La experiencia Enigma: la máxima expresión de Albert Adrià

¿Se imagina acudir a un restaurante que no es un restaurante, sino un recorrido gastronómico experiencial, donde tanto los diferentes espacios como el servicio y el menú son una sorpresa continua que va in crescendo? Así es el nuevo Enigma de Albert Adrià, llamado a marcar un antes y un después en la restauración.



La sala o comedor central de Enigma, con un look futurista con sus mesas y sillas de resina transparente. Todas las imágenes de interiores de este artículo son de Pepo Segura.

Tras casi un año y medio de complejas obras, el esperado *Enigma*, el nuevo proyecto de Albert Adrià, abrió sus puertas en el número 38 de la calle Sepúlveda de Barcelona, a pocos metros del que fuera su embrión, la *coctelería 41º*. De ella ha heredado el equipo, la filosofía y el germen de su revolucionario concepto, aunque *Enigma* es mucho más.

En sus más de 700 m², divididos en siete espacios, *Enigma* plantea un viaje-aventura: una nueva manera de vivir un restaurante. El comensal emprende un recorrido itinerante e *in crescendo* en el que un equipo de 28 personas preparará, servirá y explicará – o no, quién sabe – cerca de 40 platos.

Descrito como "post restaurante" por Pau Arenós, "Enigma no busca ser un nuevo elBulli ni hacer una nueva revolución en gastronomía", insisten sus responsables. Se trata de la máxima expresión de Albert Adrià como cocinero, pero sobre todo como mente creativa. Un concepto donde conviven el respeto por el producto, el trabajo concienzudo y el cuidado por el detalle con el riesgo, la sorpresa e incluso la temeridad. Y todo, en continua evolución: el equipo (el jefe de cocina Oliver Peña, la directora y sumiller Cristina Losada y el coctelero Marc Álvarez, con Albert Adrià al frente) es consciente de que necesitará unos años de asentamiento para mostrar todo su potencial.

Qué espera en *Enigma* al privilegiado comensal que ha logrado reservar (el aforo es de 24 comensales por servicio)? Tras introducir en la puerta su código personal, se le invita a pasar a un espacio que muestra los colores y materiales dominantes en todo el local: metal, cerámica y cristal. Es una zona de relax, donde se degustan algunos aperitivos y que predispone a la experiencia que se está a punto de vivir.

La aventura sigue (o tal vez no) en la cava o bodega; en la barra de coctelería, donde se disfrutan algunas tapas; en la plancha teppanyaki, donde las preparaciones se realizan a la vista; en la sugerente sala o comedor central, con sus mesas y sillas de resina transparente, donde se disfrutan los platos principales...y así hasta el broche final, que tiene lugar en el reconstruido *41º*, el lugar del café, *petit fours* y copas. Pero ojo: no siempre se utilizan todos los espacios (siete en total) ni se sigue el mismo recorrido.

Un interiorismo espectacular

El estudio de arquitectura *RCR Arquitectes* ha sido el responsable de plasmar el complejo concepto que Albert Adrià tenía en mente desde principios del año 2000, pero que no ha podido ver realizado hasta ahora, tras 6 años de intenso trabajo abriendo los otros cinco conceptos que conforman el grupo *elBarri*. "Se ha creado un paisaje evanescente, profundo y atemporal, a fin de que la persona desconecte del mundo que nos rodea y se deje llevar al mundo creativo de Albert", explica Rafael Aranda, cofundador del estudio.

El proyecto de *RCR Arquitectes* ha sido global: se han ocupado de definir y diseñar desde el espacio interior hasta la música, pasando por la iluminación, el mobiliario o el vestuario en gris arrugado del personal (confeccionado por *CSTY*). Todo, hasta el último detalle, ha sido hecho para *Enigma*.

Este estudio ha "revestido" igualmente el equipamiento de cocina que se distribuye en los distintos espacios (en *Enigma* no hay una cocina al uso) y que ha sido proporcionado por *Complet Hotel*. Un proyecto complejo, muy especial y no precisamente sencillo, con campanas extractoras de forma cónica, puertas irregulares de mucho peso, equipos hechos a medida, como la plancha teppanyaki..."Ha sido un trabajo de orfebrería, muy bonito a la vez que complicado, y que ha ido evolucionando durante la propia obra", explica David

Ramírez, de *Complet Hotel*. Gran parte del equipamiento de cocina instalado es de la firma *Frigicoll*.

Vajillas únicas

¿Y el servicio de mesa? También único, por supuesto. La vajilla de *Enigma* varía en cada espacio: en la zona de bienvenida y en la bodega las piezas son de *Roos van de Velde* y de *Luesma Vega*; en el espacio teppanyaki son de *Carme Balada*, en el espacio comedor las piezas son en su mayoría de *Luesma Vega*... y todo puede variar, por supuesto, en cualquier momento.

"Tras una larga reflexión, decidimos que el camino más sensato era crear una vajilla sin significado, que no interfiriera en la experiencia gastronómica", explica Xavier Vega, de *Luesma Vega*. "Al final menos es más. Y el color, por supuesto, blanco mate, para dar máximo protagonismo a la receta. La forma, mínima: un círculo perfecto". El resultado fue una vajilla artesana de corte industrial, con platos planos extrafinos con un poco de ala para poder servir, y algunos elementos como un vasito blanco a modo de bol, redondo, realizado también en vidrio.



Vajillas creada para Enigma: sobre fondo negro, platos y cuencos de Luesma Vega; sobre fondo claro, las piezas artesanales de gres de Carme Balada.

Las piezas de *Carme Balada* y de *Roos van de Velde* son más texturizadas. "Para este trabajo, la idea era trabajar con piezas de formas limpias que estuvieran ligeramente levantadas de la mesa, en blanco con unas leves pinceladas de color para darle un tono más cálido, señala la experta en cerámica *Carme Balada*. "Son piezas realizadas en gres, y cocidas a alta temperatura".

Vajillas que, en cualquier caso irán evolucionando a la medida de la mente inquieta de Albert Adrià, al igual que la propia experiencia de *Enigma*. Si quiere vivirla, sepa que el ticket medio es de 220€ (bebidas no incluidas), que sólo se puede reservar [a través de la página web](#) con un máximo de dos meses de antelación, y que, como no podía ser de otra manera, hay tiros para entrar.