

r

AÑO 32 · ABRIL · MAYO · MMXVII · 12 EUROS

LA COCINA DE LOS SENTIDOS 2017

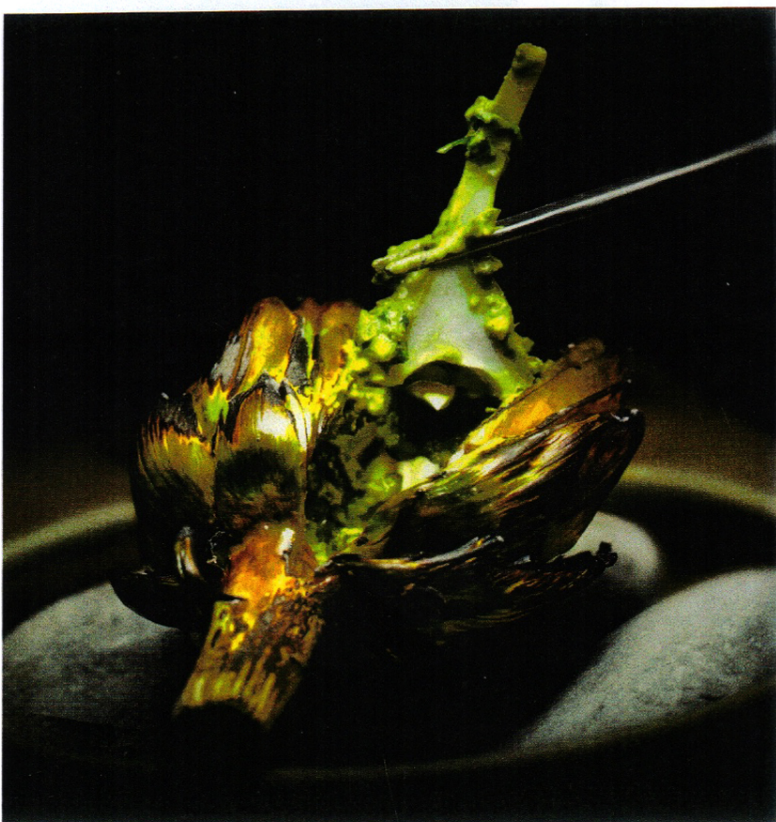
237 RESTAURADORES



Albert Adrià

INGREDIENTES · ELABORACIÓN (PARA 10 PAX.)

Caldo de pollo blanco: 10 kg carcasas de pollo, 3 kg gallina, 15 L agua, 50 g sal, 1 manojo cilantro, 1 manojo hierbabuena. Poner a fuego fuerte una olla grande con agua. Introducir carcasas de pollo, gallina y sal. Una vez hierva, bajar el fuego al mínimo y dejar unas 4 horas. Retirar continuamente las impurezas formadas en la superficie. Colar. Introducir el cilantro y la hierbabuena, dejar infusionar hasta que enfríe. Reservar en frío.



ALCACHOFA

con salsa martajada de pistachos

Piñón de pistacho: 500 g tomatillo verde, 90 g cebolla, 15 g ajo, 35 g cilantro, 35 g perejil, 385 g pistacho, 140 g sésamo blanco, 2 L caldo de pollo, 15 g chile serrano, 6 granos pimienta de Jamaica, 5 botones clavo de olor, 100 g espinaca, 35 g cilantro, 35 g perejil, 100 g aceite 0.4°, 2 g xantana. Poner en una olla el caldo de pollo elaborado anteriormente y hervir. Con ayuda del comal, tatemar los tomates, el chile serrano, el ajo y la cebolla. Triturar con un robot de cocina las verduras tatemadas con 35 g de cilantro y 35 g de perejil, agregando un poco de caldo de pollo. Poner en un rondón los 100 g de aceite, agregar la base de verduras y freír el piñón. Tostar en una sartén el sésamo blanco, el pistacho, la pimienta de Jamaica y los clavos de olor; reservar todo por separado. Triturar en robot de cocina los frutos secos (pistacho y sésamo blanco) y las especias, con un poco de caldo. Agregar los frutos secos al rondón y cocinar el conjunto 5 minutos. Mientras se cocina el piñón, escaldar 100 g de espinaca, 35 g de cilantro y 35 g de perejil. Enfriar en agua con hielo y triturar en el robot de cocina. Apartar del fuego y agregar las verduras escaldadas. Remover e integrar toda la mezcla. Agregar 2 g de xantana, triturar y colar. Reservar en frío.

Salsa de pistacho: 130 g pistacho tostado, 10 g hoja de perejil, 5 g albahaca limón, 350 g piñón de pistacho (elaboración anterior), 5 g sal. Machacar en un mortero el pistacho tostado, hojas de perejil, hoja de albahaca limón y la sal. Una vez hecho una pasta, mezclar con el piñón. Reservar en nevera.

Piel de limón: Pelar el limón. Quitar con cuchillo la parte blanca y cuadrar en rectángulos. Cortar en tiras de 1 mm y recortarlas a su vez en tiras de 3 mm. Guardar en recipiente hermético con papel húmedo.

Alcachofas: 4 alcachofas (100 g), 1 L agua mineral, 1 g ácido ascórbico. Mezclar en un recipiente el agua mineral y el ácido. Pelar con una puntilla las alcachofas, recortando el corazón en forma circular, dejándolo lo más grande posible, la parte superior de 3 cm de largo. Vaciar la parte central de la alcachofa con un sacabolos. Pelar la parte del tallo con un pelador. Introducir las alcachofas limpias en una bolsa de vacío mediana, añadir 150 g de agua y envasar a 100%. Cocinar 13 minutos a 100°C en el horno al vapor hasta que esté cocido. Sacar del horno y enfriar en agua con sal.

LA ELABORACIÓN, FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN CONTINUÁN EN LA PÁG. 98



HOJA SANTA (ELBARRI)

Albert Adrià mantiene tras su larga etapa en *elBulli* un periodo de febril emprendimiento, con la fundación en Barcelona de diversos conceptos de notable informalidad e inteligencia supina, siempre en alianza con su hermano Ferran y los hermanos Iglesias. Así surge Hoja Santa, un auténtico homenaje y expresión de amor por la gastronomía mexicana; un compromiso con toda su cultura, para transmitir, junto a Paco Méndez, sus sabores y tradiciones.

Avda. Mistral, 54-56 · 08015 Barcelona · BARCELONA
Teléfono Reservas: 93 348 21 94
info@hojasanta.es · www.hojasanta.es





ENIGMA

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE ALBERT ADRIÀ



Albert Adrià, arropado bajo el paraguas empresarial BCN 5.0, junto a los hermanos Iglesias y su hermano Ferran, prácticamente acaba de presentar en escena (inaugurado en enero de 2017, tras casi un año y medio de complejas obras) **Enigma**, un nuevo satélite del "planeta" gastronómico elBarri del Paral·lel barcelonés (Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo y Hoja Santa). En este espacio de 700 m² de atmósfera futurista creado por *RCR Arquitectes*, Adrià ofrece una experiencia exclusiva para apenas una veintena de comensales.

En **Enigma**, Albert Adrià plantea un nuevo concepto; una nueva manera de vivir la experiencia del comensal en un restaurante a partir de un auténtico laberinto sensorial: un recorrido itinerante que parte de la cocina y va in crescendo a lo largo de la velada gastronómica, en la que un equipo de 28 personas preparan, sirven y explican –o no– unas 40 elaboraciones. Es la máxima expresión de Albert Adrià como

cocinero, pero sobre todo como mente creativa: el respeto por el producto, la versatilidad, la sorpresa y el cuidado por el detalle.

"El riesgo, la osadía y temeridad. La continua evolución".

Albert Adrià potencia con **Enigma** su sello renovador de inteligente informalidad. El espacio físico ha acomodado su taller gastronómico de ideas. Desde el mismo momento de

la propia convocatoria al comensal y la siempre especial bienvenida dispensada –el cliente introduce en la puerta el código facilitado en la confirmación de reserva y, tras ser recibido por la hostess, se le invita a pasar a un espacio neutro que avanza los colores y materiales presentes en todo el local: metal, cerámica y cristal–, su experiencia se vive en un recorrido degustación de decenas de bocados gastronómicos y a través de media docena de espacios: *Ryokan*, zona de bienvenida; la *Barra* de coctelería; la *Cava*; la *Plancha* o *Teppanyaki* (cocina a la plancha con vistas al chef); el *41º* o el *Dinner*, comedor con creaciones vanguardistas; y como sobremesa, *Coctelería*. Este "paisaje evanescente, profundo y atemporal" nos introduce en el mundo creativo de Albert Adrià y de un equipo que completan en su máxima responsabilidad Oliver Peña (Jefe de cocina), Cristina Losada (Directora y Sommelier) y Marc Álvarez (Director de coctelería).

ENIGMA: Carrer Sepúlveda, 38-40 · 08015 Barcelona.

info@enigmaconcept.es · www.enigmaconcept.es

Precio ticket medio: 220 euros (bebidas no incluidas).

Reservas a través de la página web.

En Mayo se van a abrir las reservas para el mes de Julio, en Junio se van a abrir las reservas para el mes de Agosto, etc.

Reserva "Last minute". 606 225 545.

LA "COMIDA EN LA CALLE" DE AVILÉS

YA ES LA MÁS NUMEROSA DEL MUNDO CON 11.836 COMENSALES SENTADOS A LO LARGO DE UNA MESA



La Comida en la Calle de Avilés ya es, oficialmente, la más numerosa del mundo: 11.836 comensales sentados a lo largo de una mesa de 5 km en las calles y plazas del casco histórico de la ciudad medieval. Así, este evento –que cumple 25 ediciones– bate el *Récord Guinness* en esta modalidad, hasta ahora en manos de la ciudad mexicana de Metepec. La alcaldesa de Avilés, Mariví Monteserín, anunció la hazaña desde el escenario central de las *Fiestas de El Bollo de Avilés* entre aplausos y gran alborozo. *"Es una muestra más de cómo esta ciudad, que es maravillosa, se vuelca y participa: es un logro colectivo"*.

Los notarios de Avilés –Carmela Noguera, Juan Álvarez Valdés, Luis Sobrino, Arturo Ezama y Fernando Ovies– colaboraron de forma totalmente desinteresada y elaborarán un certificado con el recuento. A continuación, se elaborará un certificado general y se enviará –junto con un dossier de fotografías y video– a la sede central del "Guinness World Records" en Londres para comunicar que *en Avilés se celebra la comida en la calle más numerosa del mundo*.

ENOTECA GRAMONA 2001

EL MEJOR VINO DEL PAÍS

Enoteca Gramona 2001 es un cava excepcional cuya cosecha se dio durante un año de extrema sequía en la región del Penedés. Supuso una vendimia escasa pero de gran calidad, convirtiendo a 2001 en un año idóneo para las largas crianzas. Se trata de una edición limitada de 3.500 botellas numeradas a mano, en versiones *brut* y *brut nature*, que se vendieron en tiempo récord en los mejores restaurantes y vinotecas, y en más de 10 países. **Enoteca Gramona 2001** (Varietales: 75% Xarel·lo 25% Macabeo; Fecha de degüelle: diciembre de 2014) reafirma el trabajo de 5 generaciones de esta familia que en los últimos 50 años ha dejado patente la posibilidad de las largas crianzas en nuestro país. Su éxito apuntala una nueva realidad paradigmática: el vino espumoso de gama alta es posible en España. Las botellas más emblemáticas de la bodega alcanzan entre los 5 y los 15 años. Reconocido por los mejores sumilleros y expertos tras más de 50 catas a ciegas en España, Europa y América, los más importantes prescriptores de la crítica nacional e internacional han ratificado mundialmente la nobleza y excelencia de **Enoteca Gramona**. A Wall Street Journal, Decanter, New York Times, The World of Fine Wine, Drinks International... se une la Guía Peñín que en su última edición (2017) otorga a **Enoteca Gramona 2001** la condición de Mejor Vino del País, con la puntuación más alta de la guía –99 puntos– y como mejor espumoso de su historia.

