

## Новини

# Енигма на братята Адриа

Ивайло Харалампиев ----- 13 Април 2017



Заедно с потвърдението на резервацията по интернет, клиентът получава парола за достъп до отворилия наскоро ресторант Enigma в Барселона. Въпреки средната цена от 250 евро на човек (без напитките), поне до октомври няма свободни места. Това обаче изобщо не учудва познавачите на най-добрата световна кулинария, тъй като зад Enigma стои името на най-известния готвач през последното десетилетие - Феран Адриа. Заведението е шестото попълнение в ресторантьорския проект El Barri (от каталунски – кварталът), резултат от съдружието между братята Адриа (Феран и Алберт) и друга известна сага в гастрономията, братята Иглесиас (Хуан Карлос, Борха и Педро).

За разлика от тенденцията ресторантите да публикуват менюто си на своя уебсайт, от Enigma обясняват, че не го правят защото "ефектът от изненадата е важен за нас". Те казват че така или иначе менюто доста често се променя в зависимост от наличните сезонни продукти. Въпреки умишлената "енигматичност" около конкретните ястия, най-общо казано става въпрос за около 40 малки хапки новаторска кухня. Усещането за филмов трилър се засилва от предупреждението, че гостите трябва да се явят в уречения час, "нито по-късно, нито по-рано".



700 кв. метра са разделени на пет пространства, през които гостите преминават за около два и половина часа, а едно от тях е в съдружие с френското шампанско Dom Perignon. Желанието за много специален декор води до закъснение с година от първоначално планираното. Автори на проекта са студиото RCR Arquitectes. Интериорът е замислен като "катедра от стъкло, желязо и керамика" почти изцяло в сиво. Екип от 28 човека се грижи за 24 клиенти. Резервации се приемат за вечеря от вторник до петък, а в събота и за обяд.

Домакините не препоръчват изживяването за вегани и стриктни вегетарианци, "тъй като в момента не разполагаме с достатъчно алтернативни опции". Резервации се приемат за минимум двама и максимум шест човека. Ресторантът припомня на своя уебсайт, че не се допускат деца.

В el Barri са включени още заведенията Tickets, Pacta, Bodega 1900, Nino Viejo и Hoja Santa. Всички те са разположени близо до булевард Paralelo.

Създателите на el Barri, чието начало е през 2008г., го представят като глобален гастро проект на базата на световна кухня. Те наблягат и на развитието на концепцията от бизнес гледна точка.



# Enigma hermanos Adria

Ivaylo Haralampiev

13 de abril de 2017

Junto con la confirmación de la reserva en el Internet, el cliente recibe una contraseña para acceder abre el restaurante, recientemente Enigma en Barcelona. A pesar de que el precio medio de 250 euros por persona (bebidas no incluidas), al menos hasta octubre no hay vacantes. Sin embargo, esto no sorprendió a los conocedores de la mejor cocina internacional como Enigma está detrás del nombre del chef más famoso en la última década - Ferran Adria. El restaurante es el sexto Además del proyecto de restaurante El Barri (de catalán - trimestre) como resultado de la asociación entre hermanos Adria (Ferran y Albert) y otra saga famosa en la gastronomía, hermanos Iglesias (Juan Carlos, Borja y Pedro).

A diferencia de los restaurantes de tendencia para publicar su menú en su página web de Enigma explican que no lo hacen debido a que "el efecto de sorpresa es importante para nosotros." Dicen que el menú de todos modos a menudo cambia en función de los productos de temporada disponibles. Si bien intencionada "enigmática" acerca de platos específicos, en términos generales, se trata de unos 40 pequeños bocados cocina innovadora. La sensación de una película de suspenso se ve reforzada por advertir que los huéspedes deben llegar a la hora señalada, "ni después ni antes."

700 sq. Metros se dividen en cinco espacios a través de los cuales pasan los visitantes durante aproximadamente dos horas y media, y uno de ellos es en asociación con el champagne francés Dom Perignon. El deseo de una decoración muy especial lleva a retrasar por un año de lo previsto inicialmente. Los autores del proyecto de estudio RCR Arquitectes. El interior está diseñado como una "catedral de vidrio, hierro y cerámica" casi totalmente gris. Un equipo de 28 personas se preocupa por 24 clientes. Se aceptan reservaciones para la cena de martes a viernes y el sábado y el mediodía.

Los anfitriones no recomendaría la experiencia para los veganos y los vegetarianos estrictos, "porque en este momento no tenemos suficientes opciones alternativas." Se aceptan reservas para un mínimo de dos y un máximo de seis personas. El restaurante recuerda su página web que los niños no se les permite.

En el Barri incluido más Entradas restaurantes, Pacta, Bodega 1900, Nino Viejo y hoja santa. Todos están situados cerca de la avenida del Paralelo.

Los creadores de El Barri, que comenzaron en 2008., presentarlo como un proyecto gastro global basada en la cocina internacional. Se centran en el desarrollo del concepto desde una perspectiva de negocio.

## Bulgaria