

## 5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miquel Gay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella



## ENIGMA

Valoració sobre 20

Carrer Sepúlveda, 38-40. Barcelona  
Obert nits de dimarts a dissabte  
i migdia de dissabte.  
Reserves només a [www.enigmaconcept.es](http://www.enigmaconcept.es)  
Preu sense vins: 220 euros

Valoració

Confort

★★★★

Celler

★★★★

Servei

★★★★

18



ALEX GARCIA

Albert Adrià tastant una de les elaboracions que se serveixen al seu últim restaurant

## Revelant el misteri

Els secrets d'Albert Adrià al capdavant de l'Enigma

**E**l territori Adrià, entre la quadrícula de l'Eixample i el Paral·lel, s'ha convertit en un lloc propici per a exploracions i descobriments culinaris. Tickets, Hoja Santa, 41°. I ara el nou Enigma, vaixell insígnia del grup.

5 a Taula ha visitat l'espectacular local del carrer Sepúlveda de Barcelona cinc mesos després de la inauguració. Un temps mínim per a una posada a punt tan complexa i afinada.

Pel que hem sentit a dir sobre el projecte i constatat en la visita, ens preguntem: l'Enigma és un espectacle que té com a protagonista la cuina o es tracta d'un laberint experimental de complicacions neurogustatives? Res, al nostre parer, més allunyat de la realitat. Perquè l'Enigma és senzillament un restaurant colossal, amb una cuina admirable, genial, precisa, que busca sentiments de sorpresa, però també la complicitat

dels comensals que la visiten. Durant la visita vam passar d'una certesa a la següent, en un recorregut llarg, però no fatigós, intel·ligentment acoblat i molt amablement servit.

La concepció del local, dels ar-

quitectes autors de Les Cols, aporta i permet canvis constants d'ubicació al llarg de l'àpat. Els discrets tons de les parets contrasten amb els futuristes núvols metàl·lics del sostre. Els vidres que embolcalen les estances s'adapten amb habilitat als espais sinusoidals de distribució. Tot forma part d'un determinat i buscat protocol ambiental, inusual i valent, però també confortable.

Tot i això, a l'Enigma res no ens sembla banal o gratuït. Començant per la cuina, amb Oliver Peña al capdavant, atenta a introduir noves idees sense renunciar a textures, gustos i cocions increïblement precises.

Adrià i el seu equip han treballat i cuinat durant mesos per aconseguir uns objectius molt exigents des del primer dia. Van pel millor camí i afortunadament els tenim molt a prop: un privilegi difícil d'aconseguir per als nostres seguidors urbanites. No ens el deixem arrabassar! ●

## RECOMANEM

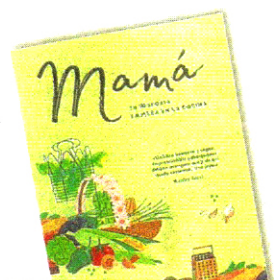
- Comencem pel Ryokan, on ens aclimatem bevint un te de pi.
- A la barra tastem un gíngebre amb kumquat, una fulla de shiso caramelitzada i una beina de gerd amb esfera de parmesà.
- Anem al Tepan, on ens preparen un caneló de blini, un tamal de blat de moro al vapor, gamba amb el cap, orella de mar al xerès i un pa de parmesà.
- Al Menjador ens serveixen un caviar glaçat, una joia verda d'enciam, les últimes carxofes al carbó, bou de mar, espartenyia amb pemil·li ibèric, colomí amb grosella negra i una nou de conill. Les postres arriben entrada la nit: bombons, el formatge amb regalèsia i mató de iogurt.

## ALSINA &amp; SARDÀ

A Alsina & Sardà van començar a elaborar vins i caves el 1982, a la petita cava familiar de Ca l'Avi, i tot just quatre anys més tard van inaugurar, a molt pocs metres d'allà, les seves instal·lacions actuals, ubicades al municipi del Pla del Penedès. Des d'aleshores el celler no ha deixat de créixer en quantitat, qualitat i originalitat, gràcies a la traça i a l'experiència acumulada. Les seves 38 hectàrees de vinya ecològica estan repartides en nou finques per diferents zones del Penedès. S'hi conrea fins i tot altres tantes varietats de raïm, entre les quals ressalten les clàssiques i indispensables blanques xarel·lo, macabeu, parellada o chardonnay per elaborar la seva extensa i consolidada gamma de caves, així com les cabernet sauvignon o merlot, per als seus suggeridors vins negres. Els nous temps han portat una aposta per nous estils i per la creació de vins únics i singulars, com és La Boltana, un xarel·lo de finca de vinyes de 70 anys, o Eclòsió, una barreja de raïm subirat parent, i xarel·lo vermell elaborat en àmfora. Un gran encert.

## Brut Nature Gran Reserva

Un dels caves estrella del celler fruit d'anys d'experiència i d'una acurada selecció de raïm de vinyes d'entre 30 i 40 anys. Un cava elegant i complex, amb un carbonic fi i delicat, que uneix la subtilitat del xarel·lo i el caràcter intens del chardonnay, amb una enorme paleta aromàtica aconseguida després de passar 48 mesos de criança. (17,50 €)



Mamá  
Mina Holland  
Malpaso

Amb el subtítol "Tu historia empieza en la cocina", l'escriptora i periodista Mina Holland recorda la seva infantesa i conversa amb coneguts xefs convidant-nos a reflexionar sobre com els primers aprenentatges a la taula ens fan acanar sent el que som al llarg de la vida.



Platos al horno  
Molly Shuster  
Lunweg

La simplicitat d'una bona cocció al forn amb els ingredients, els estris i els temps necessaris i amb acompanyaments i salses fàcils d'elaborar. Un llibre amb receptes que no tenen gens de complexitat per als qui durant les vacances procuren menjar saludable. I que tenen un forn a mà.

☐  
Xefe conseller