

Enigma, la máxima expresión de la esencia de Albert Adrià

Este restaurante, que abrió sus puertas en enero, ofrece una experiencia gastronómica única basada en un recorrido sensorial



La búsqueda de la excelencia llega a cuidar hasta el más mínimo detalle con un equipo de virtuosos

Ángela Lara . Barcelona. 16 de septiembre de 2017

Enigma, la última apuesta gastronómica del grupo El Barri, participado por Albert Adrià y los hermanos Iglesias, es el proyecto más ambicioso de este equipo; un restaurante que, en palabras del propio Adrià, «no se parece a nada» y es que este establecimiento es «100% Albert».

Se trata de un restaurante donde la experiencia gastronómica es completa y, por lo tanto, requiere la máxima atención de todos los sentidos. Propone un recorrido sensorial por seis espacios diferenciados que sorprenden al comensal desde el inicio, puesto que ya en el momento de acceder al restaurante, por ejemplo, es necesario teclear un código proporcionado por mail en el momento de la reserva en un lector alfanumérico ubicado en la entrada. A partir de ahí, todo es un enigma para el comensal, que ni siquiera conoce aún qué comerá, por lo que debe relajarse y dejarse llevar para poder disfrutar plenamente de la experiencia.

Por ello, el primer espacio con el que se inicia el recorrido es un lugar destinado a la «descompresión, en el cual simplemente se sirve agua», explica el chef. Tras esta bienvenida, se accede a la Cava, donde el comensal elige el vino con el que quiere

acompañar la experiencia, aconsejado por la sommelier Cristina Losada, mientras tiene la ocasión de degustar algún snack y agua de frutas de temporada, un producto que también es protagonista en el siguiente espacio, el bar, donde el coctelero Marc Álvarez elabora tres cócteles para los comensales a partir de fruta de temporada. En este momento se pone de evidencia la estrecha relación que se pretende establecer entre el personal y los clientes, los cuales están sentados en torno a la barra participando de la experiencia de elaboración de la bebida. «Queremos romper las fronteras y hacer participe al comensal», indica Oliver, por ello, camino del cuarto espacio, la plancha, el recorrido transcurre por la cocina, donde el personal se presenta a los comensales.

En la plancha la gran particularidad es la inmediatez, ya que en este punto se elabora la comida sobre un teppanyaki bajo la atenta mirada de los clientes, sentados en la barra que la rodea, de manera que se sirve el plato recién hecho y se fomenta la interacción entre el cocinero y el comensal. Tras una media hora en la que se presentan hasta seis platos al cliente, la experiencia continúa en el diner, el espacio más convencional de Enigma, puesto que en este punto el cliente ya se sienta en el tradicional comedor, donde se sigue potenciando el efecto sorpresa. Y es que en este espacio podrá degustar una docena de platos salados y otros cuatro platos dulces sin conocer aún de qué se componen ni en qué consisten. «Explicamos los platos al final de todo, después de servirlos, para que así el cliente trate de descubrir él mismo qué está comiendo», explica Oliver y es que en Enigma «los sabores son muy claros, muy directos; un ciego debe saber a qué sabe», comenta el chef.

Así pues, Enigma apuesta por «una cocina directa, con dos o tres sabores, un cocina con mucha frescura, que evita que el comensal puede sentir esa sensación de estar lleno», señala el chef, quien además pone de relieve que «el producto marca el lenguaje según la estación, de manera que el menú va cambiando continuamente».

La experiencia, que dura unas tres horas y tiene un coste de 220 euros -maridaje de vinos a parte- culmina en el espacio 41º, al que se accede a través de la cocina y el almacén y donde se puede disfrutar de un café o un cóctel. Así pues, no hay duda que Enigma es «un sitio diferente en cuanto a la manera de disfrutar de la comida» y en ello juega un papel destacado el diseño del local, que recuerda a un laberinto de hielo, en el que predominan el hierro, el cristal y la piedra.