

COMER Y BEBER

En el restaurante Enigma de Barcelona sólo se puede entrar con contraseña, y nosotros la tenemos

ANTONIO IVORRA 20 · 10 · 2017



Nos adentramos en el curioso espacio de Albert Adrià para descifrar la contraseña de su éxito.

Unos 3.600 comensales han desfilado ya por **Enigma**, el enigmático –valga la redundancia– local, al que sólo **se puede entrar por medio de una clave**, en los nueve meses que lleva abierto. El pase es de 28 al día, todos a partir de las 20:00 horas. "Este lugar no deja a nadie indiferente... y eso me gusta", asegura **Albert Adrià, alma mater del invento**. Aquí arranca un viaje de cuatro horas, a lo largo de varias paradas, entre pasillos de cristal. Da la sensación de que uno se encuentra solo ante el placer de la mesa: medio centenar de pequeños bocaditos, la mayoría para comer con las manos (¡están para chuparse los dedos!), y en la que **se mezcla alta cocina clásica, muy depurada, con otra de vanguardia**.

Una de las estaciones de más impacto es la **Planxa**, donde se degustan las creaciones de **Oliver Peña, el responsable gastronómico**. El canelón de blini con

crema ahumada y huevas y la ventresca en escabeche de azafrán te dejan sin palabras. Después se pasa al Dinner, la parada principal de la cena: caviar helado con suero; sopa de lechuga, steak tartar, buey de mar y jugo de pollo y pichón con pera y grosella negra son muestra de **un menú sobresaliente** (y cambiante) regado por caldos excelsos ofrecidos por la sumiller Cristina Losada.

De lo onírico –el Dinner– se pasa al pequeño privado del 41º (el sancta sanctorum de la creatividad de Tickets), el lugar de donde surgió Enigma. En este espacio, un lugar refinado y clásico que nada tiene que ver con la galaxia anterior, se toma la última copa. El viaje ha valido la pena. Albert ve en Enigma un futuro esperanzador. Eso sí, con tranquilidad: "No tengo prisas por cumplir objetivos". Nosotros, en cambio, estamos convencidos de que este restaurante ubicado en el popular **barrio del Paralelo (Barcelona)** recibirá su primera estrella Michelin en un mes. Después, al menor de los Adrià le espera otra meta: la inauguración de El Bulli Foundation, prevista para 2018.

**Artículo originalmente publicado en el número 236 de GQ.*