

Salsa **de**  
chiles  
por Carlos Maribona



# Tickets, de Albert Adriá, las tapas en otra dimensión

Publicado por [Carlos Maribona](#) el Nov 17, 2017



Hace siete años que abrió sus puertas. Y sigue siendo un espacio revolucionario. Nada extraño cuando detrás de todo está el apellido Adriá. En este caso, Albert, que cuenta con el apoyo de su hermano Ferrán y de los hermanos Iglesias, propietarios del grupo Rías de Galicia, con quienes llegaron luego otros proyectos que ahora forman lo que se conoce como ElBarri Adriá. En [TICKETS](#) se rinde culto a la tapa como un punto de unión entre la gastronomía y una forma de vivir y de disfrutar. Pero se rinde culto desde otra dimensión, la que surge del genio creativo de Albert Adriá.



Sala y barra, con Albert Adrià al fondo

No es fácil encontrar mesa en este peculiar espacio situado en el Paralelo barcelonés. Y eso que abren a las seis y media de la tarde. Pero una vez conseguida hay que ir hasta allí con la mente abierta, dispuestos a pasarlo bien, a sorprenderse y, sobre todo, a comer estupendamente. Técnicas de El Bulli y otras nuevas, ideas originales a partir de elaboraciones muy conocidas, no hay límites en este amplio bar con pequeñas mesas y sillas ciertamente incómodas y con su correspondiente barra en la que pueden sentarse una docena de clientes. Pero ojo, hay en todas y cada una de las tapas que se ofrecen mucho sabor. Y hay producto en ellas. Caviar, jamón ibérico de Maldonado, ostras de Amelie, gamba roja, ventresca de atún, wagyu, cecina de rubia gallega,

navajas gallegas, erizo, espardeñas, foie gras de Mitteleuld (uno de los mejores productores franceses), liebre... son ingredientes de buena parte de esas tapas.

Cada cliente se organiza como quiera. Libertad total. Puede pedir algunas tapas de la carta o puede dejarse llevar. El camarero o camarera les preguntará sus gustos y a partir de ahí les confeccionará una especie de menú personalizado que concluye cuando el comensal lo desee. Camareros y cocineros se alternan a la hora de servir y explicar las diferentes tapas. Por cierto, dentro de la aparente informalidad de la casa, de los uniformes casi circenses, hay un equipo de sala muy profesional dirigido por Xavi Alba y Ramón Arcalis. Y hay un equipo de cocina muy sólido encabezado por Fran Aguado con Jaume Marambio y Álvaro de Juan como segundos. Con dos excelentes reposteros (la parte dulce tiene personalidad propia), Javi Aguiar y Julen Urtasum. Anoche estaba por allí también el propio Albert Adrià, supervisando todo.

Mi menú fue especialmente largo porque a las habituales de la carta se añadieron varias tapas recién incorporadas, e incluso alguna que aún está en periodo de pruebas. Ya saben que me gusta ir a por todas, y probar lo más posible. Para empezar, las imprescindibles aceitunas esféricas, que siguen estando, años después, muy por encima de las decenas de imitaciones que les han salido. Y con ellas, “el bocadillo más fino” de jamón, dos láminas ultrafinas conteniendo jamón al principio y panceta al final.

A partir de ahí, una larga lista. El caviar Schrenckii con coliflor, la excelente ostra que cultiva en exclusiva Amelie para el Barri, carnosas y de intensísimo sabor a mar, el cubo de patata con tartar de wagyu, el airbag de queso manchego o la imitadísima “airbaguette”, que ahora se presenta con cecina de vaca rubia gallega en lugar de jamón.

Y siempre detalles y guiños divertidos basados en el dominio de las técnicas. La excelente gamba roja marinada se sirve sobre una base de sal helada (me gusta el comentario del camarero: la cabeza es la salsa de la gamba). O la ventresca de atún que se confita en grasa de jamón ibérico. O el niguri vegetal, en el que el arroz se reemplaza por un merengue de lima y el pescado por berenjena a la llama, con unas perlas de soja encima. Juegos de cocina que aparecen de nuevo en el “porex de Kalix”, en el que la base, que imita a una caja de porexpan, es una nube de crema ahumada y rábano picante que contiene caviar de Kalix. Muy interesante la navaja que se sirve cruda (previamente limpiada) con una salsa de aceite y ají amarillo donde se deja reposar para que se marine. La navaja es excelente y la textura que se logra, lo mismo.

Me gusta especialmente el milhojas de alga codium, erizo y rábano picante, un bocado de intenso sabor, con los ingredientes muy equilibrados. Casi siempre se cuida mucho la estética. Donde más, en el atadito de aguacate, un vistoso damasco de aguacate y cilantro que envuelve carne de buey de mar con mayonesa de chipotle y semillas de chía. Curiosamente, pese al chipotle, le falta la intensidad de otras tapas. La que tiene, por ejemplo, el canapé de anguila al carbón con yuzu, sobre una lámina fina y crujiente de pan (foto que encabeza el post).

Y sigue el festival. Con el “paisaje nórdico”, una fina tostada con una lámina de solomillo de vaca marinado, crema de queso ahumado, cebolla encurtida y polvo de vinagre. Mención especial para la atrevida espardeña rellena de sobrasada. Funciona muy bien. Al lado, su piel frita con té negro y limón marroquí, contraste de texturas. Y una tapa de pulpo, marinado, con mayonesa de kimchi y rebozado en panko para darle un punto crujiente. Un trozo de pepino encurtido lo refresca. Me cuenta el camarero que es uno de los favoritos de la clientela. La verdad es que está rico y es original, pero me quedo antes con muchas otras tapas.

A Albert Adriá le gusta recuperar algún clásico de la cocina. Estos días tiene un foie gras que elaboran en Tickets a partir de hígados de oca de Mitteault, uno de los mejores proveedores de este producto en Francia. Lo hacen al carbón, relleno de anguila ahumada. Y está muy bueno. Tras él, una ingeniosa conversión de una sopa en tapa. Una miga de brioche con azafrán en el plato sobre la que se vierte el caldo. Y ya tenemos una sopa de pan a tamaño reducido. Buenísima, por cierto.

Hay más cosas para comer con cuchara. Por ejemplo el potente suquet de salmonete con alcachofa (confitada una, frita otra) y unas bolitas de tapioca. Notable, pero por debajo de una de las tapas que más me gustó. Una reinterpretación de las habas a la catalana a partir de unas albóndigas de butifarra blanca y habas frescas en un consomé de jamón ibérico con menta. Enorme plato (o mejor dicho, tapa).

Antes de pasar a los postres, Albert me presenta una elaboración todavía en pruebas. Dos pequeñas chuletas del costillar de una liebre guisadas en una salsa muy reducida. Y un pequeño bocadillo de láminas de cacao que contiene su hígado. Impecable cocina de caza. En una de las costillas aparece un perdigón. Me cuenta Adriá que las liebres proceden de Francia. Y por lo visto son de tiro. Añade a este plato un “efecto especial”. Un cocinero deja una jarra con lo que asegura que es la sangre del bicho. Cuando retiran el plato, llega otro con una nieve de manzana, muy blanca. Y sobre ella vierten un poco de la sangre (que lógicamente es jugo de remolacha). Pero el efecto de sangre sobre la nieve es muy divertido. Y además, está buena.

Acabada la parte salada me invitan a pasar a la otra zona, oculta tras un pasillo con grandes cortinas. Es el comedor de los postres, decorado al efecto. Allí ejercen los pasteleros y un buen barman, Borja Lucini. Es el remate perfecto. Al entrar, entregan una rosa natural que lleva en el centro una esfera de lichi y frambuesa con agua de rosas. Y ya sentados, los clientes eligen las tapas dulces.



Tatin de pimientos y plátano

Está buena la versión de la tarta Alaska a partir de un sorbete y trozos de piña, que se quema con soplete en la mesa para darle el aspecto de la original. Y bueno también el sándwich helado, con una crema especiada y galleta. Pero como soy poco goloso me quedo con la tarta tatin de pimientos del piquillo y plátano, que se acompaña con un helado de crema agria. Estupenda. Y me quedo también con el cheesecake, tan original de presentación como intenso de sabor, a partir de un queso potente.

Se bebe bien en Tickets, que cuenta con dos sumilleres que manejan una buena bodega, no excesivamente amplia pero sí bien seleccionada con presencia de algunos generosos y especialmente de cavas y

champanes. A mí me atendió Amador Marín, que fue eligiendo los vinos en función de las tapas. Insistió en que probará un cava de Sabaté y Coca, el reserva familiar 2010. Bien. Pero sigo prefiriendo el champán. Luego llegaron copas de Golardo A Tellería, de Flor de Nit (buen Terra Alta), de Gorvía tinto (Monterrei), un curioso malvasía catalán, Sasserra, y un buen Jura tinto, Domaine du Pelican. Buena selección para una muy buena cena, larga e informal.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter e Instagram: @salsadechiles



Albóndigas de butifarra blanca y habas frescas en caldo de ibérico