

fuera_{de}serie

- [Diez restaurantes con estrella Michelin y vistas al chef](#)
- [Albert Adrià, premio FS de Gastronomía, triunfa al conseguir una estrella Michelin para Enigma](#)



Personal de Enigma en plena acción. La cocina se encuentra ubicada en el paso entre la barra de coctelería y la plancha. Pepo Segura

Marta Fernández Guadaño [@mfguada](#)

23/11/2017

No es elBulli, pero sí lo más parecido que hay hoy. Albert Adrià estrena su nuevo local, Enigma, con un menú de 40 bocados y 220 euros. La lista de espera está copada y tras conseguir su primera estrella Michelin, aún será más difícil conseguir mesa.

El comensal teclea un código (recibido al realizar su reserva *online*) y arranca la esperada **experiencia en seis actos firmada por Albert Adrià**. Es una de las novedades gastronómicas más potentes de 2017, que abrió en enero como la apuesta más ambiciosa de elBarri, grupo que en seis años ha erigido el Paralelo barcelonés en distrito Adrià, con **Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa y Niño Viejo**. Enigma es justo eso: algo pendiente de resolver por el cliente y el propio Albert. "La experiencia irá variando y no se sabe cómo será dentro de un mes y,

menos aún, de un año", avisa el chef. **"Hemos evitado hacer lo que la gente esperaba que hiciéramos.** Aceptamos la presión. Esto no es elBulli", insiste.

Enigma significa **un menú degustación de más de 40 bocados** (220 euros; con maridaje de vinos, 90 más), en un recorrido en seis espacios: **Ryokan, zona de bienvenida; Cava; Barra de coctelería; Teppanyaki, cocina a la plancha con vistas al chef**, Oliver Peña; **Dinner, comedor con creaciones vanguardistas**; y, como sobremesa, coctelería, que ha supuesto la mudanza de 41º, antiguo local de elBarri y germen del nuevo restaurante.

La caja de Enigma es un espacio de **look futurista, galáctico y laberíntico**, con 470 palas de cristal como paredes e interiorismo de RCR Arquitectes, estudio recién galardonado con el premio Pritzker. ¿Quiere ser uno de los **24 comensales** que cada noche acceden? Por ahora se están asignando fechas a quienes realizaron pre-reserva en 2016. **Se espera abrir reservas en abril** para que futuros comensales opten a plazas a partir de junio con un sistema basado en meses de antelación y pago previo de 100 euros como señal.

Perdonen si, tras dos visitas (una cena organizada por Dom Pérignon, primer evento privado de Enigma, y otra particular), no les mostramos los platos: cumplimos las normas, que dictan la **no publicación de imágenes de recetas**. Pues eso, Enigma.