

Enigma, el más reciente local del chef Albert Adrià



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 (US\$260).

Expansión ----- Viernes, 24 de noviembre de 2017

La lista de espera está copada y tras conseguir su primera estrella Michelin, aún será más difícil conseguir mesa.

El comensal teclea un código (al realizar su reserva online) y arranca la esperada experiencia en seis actos firmada por 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, 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. Se espera abrir reservas en abril para comer a partir de junio.