

HOME / LIFESTYLE

5 DE ENERO DE 2018



"Enigma", el restaurante más novedoso de Albert Adrià

© Enero 5, 2018

El muy esperado restaurante de Albert Adrià, Enigma, tiene un par de cosas en común con el legendario El Bulli de su hermano mayor: una inclinación por sabores y texturas complejas y un legado igualmente impresionante. Las comparaciones terminan allí.



Mientras que Ferrán revolucionó la gastronomía molecular en un entorno rural bucólico, el menú de degustación de 50 platos de Albert se centra en combinaciones divertidas de ingredientes de temporada e internacionales y recalibra la experiencia gastronómica de una estática a una móvil. Esta fiesta cambiante tiene lugar en un entorno urbano que incluye una entrada de la calle imperceptible en Barcelona y un interior futurista, monocromático, gris, concebido por el propio chef para centrar la atención de los comensales en la comida.

Enigma lleva ese nombre por el acto de descifrar platos “misteriosos”, incubados años antes en 41°, el pequeño bar de Albert de 16 asientos que combinaba aperitivos y cócteles gourmet, y que cerró sus puertas en 2014. Enigma sirve un menú de \$US 235 (menos bebidas) a solo 28 invitados a la vez en seis áreas distintas. Los comensales reciben un código secreto al llegar y recorren un pasillo que conduce a la primera experiencia: un área japonesa inspirada en ryokan, les sirven té de hibisco y piqueos -un cereboshi, que es cereza encurtida con pétalos de sakura en vinagre de shiso púrpura, y una oblea de cristal de yuzu-sake rociada con virutas de wasabi. Acto seguido se pasa al Cellar, donde se ofrecen pequeños platos combinados con mini cócteles, como el cubo nori y un jerez infundido con naranja de sangre. En las dos estaciones siguientes, el Bar y el Planxa, los invitados rodean a los miembros del personal que preparan cócteles ahí mismo y pinchos para ser devorados en dos bocados. Pero es durante la experiencia de Cena que el verdadero juego comienza, ya que los comensales tienen la opción de adivinar los ingredientes de platos y postres antes de que se revelen los sabores reales.



Aquí las porciones son más grandes, y destacan una refrescante sopa de tomate Raf española de dos tonos y ostras delicadamente rociadas con masato, un jugo hecho de yuca peruana fermentada. Los dulces se componen de sabores igualmente intrincados, como uno hecho con espuma de curry mezclada con sorbete de calabaza, naranja sanguina, maní, jengibre, menta y sésamo. Para los verdaderos admiradores

de Adrià, este es un punto culminante nostálgico, ya sea que se experimente al final o al comienzo de la noche, ya que Enigma puede mezclar su secuencia de servicio para agregar otra capa de misterio.