

Gastronotas De-Capel

GASTRONOTAS DE CAPEL

Albert Adrià y el restaurante Enigma ¿EIBulli en versión urbana?

Un menú memorable, repleto de recetas austeras desprovistas de guarniciones, con una sobriedad que sobrecoge



ALBERT ADRIÀ CON PARTE DE SU EQUIPO EN LAS COCINAS DE ENIGMA / CAPEL

JOSÉ CARLOS CAPEL ---- 16 ABR 2018 -

¿Cómo sería hoy **EIBulli** si no hubiera cerrado sus puertas en agosto de **2011**? Esa fue la pregunta que me hice a mí mismo después de mi reciente visita a **Enigma**. Quienes hayan dado por hecho que la magia de los **Adrià** se ha desdibujado con el tiempo se equivocan por completo. Bajo una escenografía gélida el local alberga tres mini restaurantes en uno, aparte de su pintoresca coctelería. En conjunto, varias estancias contiguas, aisladas por el silencio, donde los comensales no resultan

víctimas del habitual **circuito/show** tan cansino en algunos restaurantes a la última. Espacios separados en los que se brindan experiencias íntimas, casi exclusivas, para grupos muy reducidos de clientes. Una suerte de hedonismo zen de interpretación renovada.

De la denominada **Cava** en la que se ofrecen aperitivos de bienvenida, se pasa a la **Barra** de una imaginaria marisquería; de la **Plancha** de un elegante bar con hechuras de **teppanyaki**, al comedor o **Dinner**. Todo igual que en el momento de su inauguración, pero con los conceptos ya asentados. Mas de **40 tapas** componen su nuevo menú entre bocaditos y mini raciones que se disfrutan con las manos, cucharitas o palillos, igual que sucedía en **EIBulli**. En cualquier caso, grandes productos, seleccionados a conciencia, que se tratan con técnicas ocultas que apenas se perciben. Por resumir conceptos, la idea de pureza y esencialidad culinaria llevada al límite de la excelencia.

HOJA DE COL CRUJIENTE CON TRUFA / CAPEL



A pesar de semejantes premisas no me atrevo a calificar a **Enigma** de **neo restaurante de producto**, sino como un lugar donde a partir de ingredientes excepcionales, raros o exclusivos, **Albert Adrià** exterioriza su línea de pensamiento. Recetas con mensajes subyacentes (**el Enigma**) que el comensal quizá acierte a descubrir mientras disfruta. Nadie de la sala facilita indicaciones sobre las supuestas intenciones de unas recetas que se expresan libremente.

¿Hablamos de cocina minimalista o de composiciones enemigas de lo superfluo? En cualquier caso, recetas austeras, desprovistas de guarniciones, aunque generosas en contenido, emplatadas en vajillas blancas, de una sobriedad que sobrecoge. Las mismas que **Albert** pone a punto con un equipo de 32 profesionales, con **Oliver Peña** como responsable gastronómico y la intuitiva sumiller **Cristina Losada**.

A medida que avanzaba la degustación me resultó inevitable no recordar algunos hitos de **El Bulli**. Aquellos famosos brotes de piñones de **Cala Montjoy**, de extracción inverosímil, regresaron a mi memoria al morder los huesos tiernos de aceitunas de aperitivo. Igual impresión me produjeron las **almendras de cristal**, primicia de los almendros en flor, presentes en dos sugerencias, **Caviar&Caviary Almendras & almendrucos**. Con el ravioli de azahar, perfume de primavera, mi olfato viajó por unos segundos a las calles de **Córdoba y Sevilla**. “Nuestro menú es efímero, de rabiosa temporada, las últimas trufas negras coinciden ahora con los primeros espárragos”, me comentó **Albert Adrià**.



OSTRA AMELIE CON RALLADURA DE OSTRA HELADA. EN EL CUENCO, JUGO DE JUNQUILLOS MARINOS CON CALLOS DE LAS PROPIAS OSTRAS / CAPEL

¿Cuántas veces repitió Ferran que el valor gastronómico de un producto es independiente de su precio? En el menú de **Enigma** se intercalan sin complejos ingredientes ricos y pobres: lascas de trufa negra (**Tuber melanosporum**) sobre una humilde hoja de col crujiente; los lujosos

salmonetes junto a las modestas caballas, y el jugo de los champiñones de cultivo **Portobello** como complemento líquido de un **cracker con erizos y trufa negra**.

En **La Barra** intuí un mensaje que me persiguió casi todo el menú de forma machacona. Al lado de una ostra **Amelie**, cubierta con su agüilla granizada, me presentaron, en bol aparte, los callos del propio molusco con extracto de junquillos marinos. Una apuesta por el aprovechamiento integral del marisco. El plato **Caviar&Caviar**, líquido negro con brotes de almendras, se remataba con una cucharada de caviar en el centro. “Se trata de un jugo de caviar que elaboramos con las huevas rotas”, me comentó **Oliver Peña**. Otra aportación a la rentabilización del producto.

Aparte, una espardeña deliciosa. Y a modo de complemento un cuenco con **dashi ibérico** y tropezones de la corteza de holoturias (**Holothuroidea**) en cuyo interior se encuentran, precisamente, las cotizadas espardeñas. Un producto, la **piel de los cohombros**, que en España despreciamos y por el que en Asia pagan fortunas. Una vez más la idea de aprovechamiento sumada, en este caso, a la paradójica relativización del gusto.



ESPARDEÑA EN PRIMER PLANO. EN EL CUENCO, UN CALDO DASHI IBÉRICO CON LASCAS DE HOLOTURIA / CAPEL

El mensaje de Adrià me parecía irrefutable: **#Noalodesperdicios**, **#Stopfoodwaste** en la alta cocina. O lo que es igual, apoyo a la idea de **trash cooking** y a la voluntad de cocinar con productos nobles considerados marginales de forma injusta.

La misma apuesta afloró de nuevo con la gamba roja. Por un lado, la cola sumergida en una agüilla con algas; por otro, la cabeza despojada del caparazón, entera y yodada, el bocado más profundo de la noche. Seguiría

después un salmonete rentabilizado al límite. Junto a las lascas de un succulento lomo asado, un mini canapé de su piel tostada con las huevas del propio pescado y un paté de sus higaditos encima. Ya en **La Plancha** nos aguardaba otro bocado destinado a ahondar en la misma idea. Una fuente con ventresca de caballa confitada en grasa de jamón en compañía de sus huevas y lechecillas, otro gesto de aprovechamiento de un pescado barato.



El menú de **Enigma 2018** rinde homenaje a recetas y productos japoneses. En la lista, el cubo de alga nori; las holoturias sobre caldo **dashi**; las huevas (**ikura**) de **salmón de Alaska**; el **tamagomochi** de anguila; el **chawanmushi** de trompetas y trufa, y el **dango** (dumpling) de boquerón con huevas de **kalix**. Tampoco da de lado a la cocina francesa con la recuperación de algunas salsas clásicas y con su **Paté en croûte**, hojaldre etéreo con una salsa **Perigueux** antológica.

Según era de esperar, en sus propuestas sobreviven algunos viejos clichés de **EIBulli**, como la **sferificación** de alcachofa que esconde la alcachofa confitada, o el **aire de té earl grey** que cubre la salsa de anchoas y habitas que acompaña a las ortiguillas fritas.

¿**Sorpresas**? Los sesos de conejo en compañía de una nuez cocinada, dos bocados de apariencia similar pero de texturas antagónicas. O la ensalada de tomate, fondo gelatinizado de su agua de vegetación, salpicado con gotas de cuatro aceites de oliva. O el espárrago blanco cocinado de tal manera que el tallo resulta mórvido y la punta crujiente y ahumada.



LASCAS DE SALMONETE A LA PARRILLA / CAPEL

Al final disfrutamos de la última sorpresa golosa en la coctelería secreta que se oculta tras la cocina. Un festival de lo dulce con combinados que se preparan al minuto y fruslerías que rinden culto al chocolate y el azúcar. Desde cualquier perspectiva, un menú memorable.

Por supuesto, en **Enigma 2018** conviven detalles desperdigados de la pasada **cocina tecno conceptual** de **EIBulli** junto a gestos de pleitesía a la **gran cocina clásica**. En todos los casos bajo los dictados de una

irrenunciable creatividad a la hora de tratar cada ingrediente. Desde cualquier perspectiva, gestos de una evolución que ya se manifestaba de manera incipiente en las últimas temporadas de **EIBulli**.

¿Como sería ahora aquel restaurante clausurado en 2011 si no hubiera cerrado sus puertas?

Sígueme en Twitter: @JCCapel y en Instagram: jccapel



PIEL DE LA HOLOTURIA, UN DESPERDICIO EN ESPAÑA MUY COTIZADO EN ASIA / CAPEL