

Recomendado

## Tickets, la gran fiesta de las tapas

Un gran restaurante de cocina de vanguardia cuya propuesta se articula en torno a las tapas.

DANIEL CAMIROAGA ---- Lunes, 30 Abril 2018



“A toro pasado” nadie pondría en duda que **Ferrán Adriá ha sido un genio desde el punto de vista gastronómico**. Aunque en un primer momento su cocina levantó ampollas y no fue hasta que Juan Mari Arzak, ejerciendo de padrino, avaló lo que un joven Adriá, hacia allá en Cala Montjoi. Aceptando además que Ferrán revolucionó la cocina mundial y que hoy todos los grandes cocineros del planeta se formaron a sus órdenes; pero nunca obtuvo las rentas que del mejor restaurante del mundo podría esperarse. Sin embargo, su hermano Albert, el Rey Midas de la cocina, lo que abre lo convierte en éxito y dinero y el mejor ejemplo es Tickets.

La gastronomía española se posiciona en el imaginario mundial en base a sus dos pilares principales: las tapas y la cocina de vanguardia. Eso es **Tickets**, el gran restaurante de cocina de vanguardia cuya propuesta se articula en torno a las tapas. Mientras la Guía Michelin es un poco cicatera a la hora de reconocer sus méritos, **sólo una estrella**; 50 Best, el otro gran referente que categoriza los 50 mejores restaurantes del mundo, le otorga siempre un papel principal situándole entre **ese medio centenar de los mejores entre los mejores**, el 25 y el cuarto restaurante de España, tras **El Celler, Mugartiz y Etxebarri**.

Aunque su puesta en escena es un poco ‘verbenera’, el techo ‘plantado’ de fresones, una barra un tanto sicodelica, mesas y sillas que en modo alguno dan pistas del festival gastronómico que es Tickets. Albert adriá eleva las tapas a categoría de alta cocina, tapas que sublima hasta colocarlas en un registro insospechado que en modo alguno tiene que ver con ningún otro bar de tapas y que guarda distancia con los cánones que se le suponen al que pasa por ser uno de los mejores restaurantes del mundo. Pero lo cierto y verdad es que cuando uno traspasa la última barrera de la excelencia, ni los 100€ que supone un ticket medio disuade al público de hacer imposible obtener un reserva con dos meses de antelación.

Nada más genuino que unas cervezas bien tiradas con unas aceitunas, en este caso esferificadas, sirven para situarnos en la propuesta de Tickets. Tapas españolas e ingredientes de fusión que amplían y enriquecen hasta cotas insospechadas cada uno de los bocados a probar. Una carta diseñada con el mismo tono festivo y de verbena que el resto de elementos del restaurante, dan lugar a una muy interesante selección de nuestros vinos más característicos, los vinos de manzanilla de Marco de Jerez, también por copas para poder darse algún capricho, desde una manzanilla pasada de Juan Romero a un Palo Cortado de Gutierrez Colosía.

Desde el pan con tomates de la Roseta a unos extraordinarios guisantes del Maresme con el aroma inconfundible que proporciona el horno Jospier a cualquier producto. La ventresca de atún que confita en grasa de jamón, excepcional. Las ostras las trabajan en varias elaboraciones. La Enigma es una criada especialmente para ellos, en agua extremadamente fría y muy succulenta. Un taco de cochinillo crujiente con mayonesa hoisin, muy gustoso. El pulpo con mayonesa de kimchi y pepino es una variante sobre este plato que se sale de lo común. La crema de coliflor y caviar es un bocado refinado y elegante.

Las albondigas de habitas, butifarra blanca y consomé de ibérico es de una intensidad nítida y una textura formidable. En definitiva un bar con categoría de gran restaurante, un tipo de cocina que podría imaginarse y catalogarse como ‘rápida’, es sin embargo, alta cocina en su esencia y definición más estricta. Creatividad infinita que equilibra con técnica depurada.