

GASTRONOMÍA

Enigma se estrena con Dom Pérignon

POR MARTA FERNÁNDEZMADRID ---- Actualizado: 09/02/2017



Imagen de la cocina de Enigma, el nuevo proyecto de Albert Adrià.

Su nombre describe en buena parte la experiencia que el cliente que consiga una de sus plazas vivirá durante una cena, que puede durar entre tres y cuatro horas y que está distribuida en seis paradas.

La descripción corresponde a Enigma, el último proyecto de Albert Adrià, en elBarri. Esta última denominación se refiere, por un lado, a la zona del Paralelo barcelonés, que el cocinero ha tomado como mercado propio para ir abriendo conceptos diferentes, que ya suman Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa, Niño Viejo y, ahora, Enigma. Y, por otro lado, elBarri es el nombre societario del grupo empresarial que aglutina los locales.

Enigma es el resultado de dos años y medio de trabajo. O, quizás, más. Su antecedente es 41º, local que arrancó en enero de 2011 como coctelería y que, diez meses después, se convirtió en un espacio de alta cocina con 16 plazas y un menú degustación de 41 platos, aliados en parte con cócteles. El local cerró en agosto de 2014 con la idea de generar un nuevo concepto de mayores dimensiones y ambición. Y ese es Enigma, que abrió el pasado 3 de enero, en una esquina cercana a Tickets y los mexicanos Hoja Santa y Niño Viejo.



Colaboración de Enigma y Dom Pérignon.

En poco más de un mes de funcionamiento, Albert Adrià y su equipo (con Oliver Peña, a la cabeza, como jefe de cocina; Cristina Losada como sumiller y jefe de sala y Marc Álvarez como jefe de coctelería) han puesto en práctica la fórmula, los platos y el sistema organizativo que han preparado durante meses, para dar a luz un espacio que, con unas 28 plazas por noche, despacha un menú degustación de 50 bocados. Los platos se suceden en seis estancias, en un laberíntico espacio acristalado ideado por el estudio de arquitectura RCR

(autor del biestrellado Les Cols). Entre ellas, una barra de coctelería y un teppanyaki, para proseguir en una mesa del comedor y terminar en una coctelería escondida tras una puerta, que es la traslación de la barra y las mesas del antiguo 41º.

Anteayer por la noche, Enigma se estrenó bajo otra vertiente: el formato de evento, al acoger una cena organizada por Dom Pérignon, que, dentro de su estrategia global, contempla "la relación con locales especiales a nivel mundial", según explican en la compañía. Por eso, esta marca ha sido la que ha estrenado Enigma, donde, además, existe una Sala Dom Pérignon, que funciona como reservado dentro del restaurante.

En busca de una mesa

Dado el retraso en las obras de Enigma, el restaurante fue sumando un listado de pre reservas en diferentes fases del último año y medio, de forma que acumula una larga lista de espera. "Es posible que ya estemos llenos hasta mayo", calcula Albert Adrià. El funcionamiento previsto se basará en abrir el sistema de reservas (solo online) con una antelación máxima de dos meses.

ENIGMA

- Dónde: Sepúlveda, 38-40. Barcelona.
- Web: www.enigmaconcept.es
- Fórmula: Alta cocina.
- Precio del menú degustación: 220 euros (sin vino).
- Horario: Abre de martes a sábado por la noche.