

ON BARCELONA

A LA ÚLTIMA

MIRAR

LEER

ESCUCHAR

COCINA'S

VISITAR

LOS RESTAURANTES DE PAU ARENÓS

Tickets: meter un galeón en una botella

Restaurante apoteósico y semilla de Enigma: el lugar en el que Albert Adrià encontró su voz

Pau Arenós ---- VIERNES, 28/07/2017 |



Albert Adrià, en un rincón virginal del restaurante Tickets. / **DANNY CAMINAL**

En el año del Enigma, no hay que olvidar **Tickets**, uno de los grandes restaurantes del mundo. Puede que la forma

desconcierte a los puristas y que los gurmets ajados extrañen los **cubiertos de plata**, la porcelana y la mantelería de hilo. Y que comer en un espacio embromado les haga perder la perspectiva. Quien supere la ambientación y el efecto de estar en un circo con siete pistas -y de ahí el apelativo de '**circocina**' del 2011-, vivirá una altísima experiencia gastro.

Tickets no es un bar de tapas, aunque sirvan cañas y no haya manteles, sino un restaurante mayúsculo.

Albert Adrià ha completado el grupo El Barri -con los hermanos Iglesias; con cachondeo escriben: 'Adria's Entertainment, Iglesias'Brothers Productions'- y con la aparición **en el vecindario de Enigma**, llamado a liderar listas mundiales, hay que preguntarle por cómo encajan uno y otro: «Tickets es más lo global de la experiencia que la comida en sí misma, el hecho de que no haya menú, el tipo de servicio y el ambiente». Disiento: la «experiencia de la comida» es superior. Satisfecho por la evolución de Tickets en estos seis años, Albert se pregunta cómo será Enigma tras el mismo periodo de tiempo.

La Dolça es el espacio más reciente (2014) en la esquina en la que estuvo 41º. **David Gil 'postrea' bajo un techo de fresas**. Qué final de fiesta: la rosa con esfera de lichi, el novísimo dátil de albaricoque, el panqueque al minuto helado con nitrógeno líquido (¡un corte helado!), la tarta de chocolate y **la tortilla Alaska** (recuperación de aquel mito) 'sopleteada' ante el cliente. ¿Para cuándo una versión del pijama?

Tickets

Paral.lel, 164. Barcelona

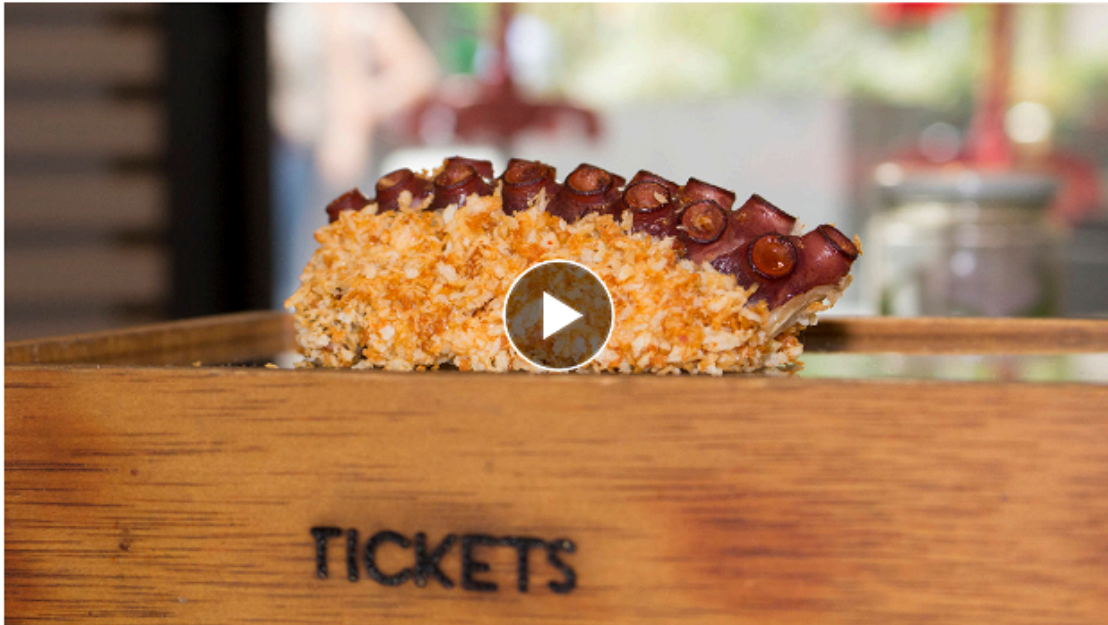
Reservas: ticketsbar.es

Precio medio (sin vino): 110 €

La crónica ha comenzado por el remate **para dar valor a la familia dulce**. Regresemos a la puerta, al cordón rojo, a los camareros vestidos como acomodadores, a la diligencia de **Xavi Alba**, director del establecimiento. En la cocina manda **Fran Agudo** y, como coordinador de El Barri y almirante de la flota, Albert Adrià.

Elijo platos memorables de los 25 servicios. La tosta de pollo y anchoa. El polo de almendras tiernas: lo preparan en un carrito (este-es-un-sitio-en-el-que-pasan-cosas). El caviar con coliflor (pieza hiperrealista hecha con molde). **El cubo de patata cubierto con 'tartar' de wagyu** (la versión suprema del bistec con patatas

fritas). La pizza crujiente con 'stracciatella' y anchoa. **La ventresca de atún con grasa de ibérico** y la cereza al Jospé. El 'porex' de 'kalix' (huevas).



Fran Agudo nos presenta el pulpo crujiente con kimchi y piparras. / **SANDRA HINTERDORFER**

El cochinitillo Pekín sobre capuchina. El milhojas de atún (un pelín dulce). **La cococha con pilpil** y aceituna gordal. El rulo de fuagrás al carbón con anguila ahumada. **'Espardenya' rellena de sobrasada y la piel crujiente.** El pulpo rebozado con panko. El paquete-damero de aguacate con buey de mar, evolución del canelón de El Bulli del 2003, copiado por el Eleven Madison Park de Nueva York en el 2007 (perplejo, lo comí allí dos años después), y por otros muchos. Se resigna Albert a que así sea.

Coliflor y garbanzos, caviar y cangrejo real. Productos populares, productos elitistas. **Esta cocina es meter un galéon en una botella.** ¿Cómo lo hacen?

Ahorro elogio, ditirambos y ruido de maracas. ¿Para qué?