



Así será Cakes and Bubbles, el nuevo local de Albert Adrià en Londres

COMER
09/08/2018

Abrirá en noviembre y servirá postres y vinos espumosos

Albert Adrià, chef del Tickets y de los restaurantes de [elBarri](#), volverá a la pastelería el próximo mes de noviembre. Lo hará en Londres, con la apertura de Cakes & Bubbles, un local dedicado a la cocina dulce dentro del Hotel Café Royal y con vistas a la calle.

Cakes and Bubbles servirá postres entre champán y vinos espumosos. “Es un concepto inspirado en La Dolça, el espacio de postres del Tickets”, ha detallado Adrià a COMER. Se podrá degustar el famoso cheesecake del Tickets (que imita la corteza de un queso, con una capa de chocolate blanco y avellanas), pero también la receta española clásica de la tarta de queso.



Albert Adrià abrirá un local de postres en Londres en otoño (EFE / Toni Garriga)

Habrà flan de huevo con caramelo (tambièn en doble versi3n, tradicional y moderna), tarta de piña con miel, gofres con plàtano caramelizado o los buñuelos japoneses de chocolate (ninyoyaki), que tambièn aparecen en la carta del Tickets.

Adrià retomarà la pastelería en el centro de Londres, disciplina por la que en 2015 fue considerado el mejor pastelero del mundo.

Junto a los dulces, la carta del nuevo establecimiento ofrecerà una selecci3n de vinos espumosos y champán, desde las grandes marcas a pequeños descubrimientos.

23 años dedicado a los postres

Adrià fue el responsable de los postres de El Bulli, pero tras el cierre del restaurante de Cala Montjoi se ha dedicado a poner en marcha varios proyectos (básicamente en Barcelona y en Ibiza). El próximo otoño retomarà la pastelería en el centro de Londres, disciplina por la que en 2015 fue considerado el [mejor pastelero del mundo](#), según The World's 50 Best Restaurants.

El chef ya estuvo en el Hotel Café Royal en 2015, pero entonces con un [restaurante pop-up](#) durante 50 días. A partir de noviembre su presencia en la capital inglesa serà firme y se convertirà en su primera aventura estable fuera de España.

Albert Adrià ha indicado que Londres es su ciudad favorita y que hacía tiempo que esperaba la oportunidad perfecta para dar el salto. “Aportaré toda la experiencia, el desarrollo y la pasi3n de mis 23 años como pastelero a este proyecto y espero que la gente, tanto londinenses como turistas, consideren que he creado algo nuevo y emocionante”.

El chef ha precisado que Cakes and Bubbles es una propuesta que le gustarí a replicar en otras ciudades del mundo, si funciona bien.