

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

Albert Adrià abre su primer restaurante en Londres, se llama Cakes & Bubbles

Albert Adrià abre su primer restaurante en Londres, se llama Cakes & Bubbles y se va a inaugurar este jueves 8 de noviembre. Es un restaurante de postres y dulces que armonizarán con vinos espumosos, cava y champán, y se encuentra en el Hotel Café Royal.



---- [VeSid](#) 06 NOV 18



Albert Adrià se alzó con el reconocimiento de ‘**Mejor Pastelero del Mundo**’ en 2015 de la mano de ‘The World’s 50 Best Restaurants’, aunque desde que salió de elBulli para emprender nuevos caminos como empresario hostelero se dedicó, sobre todo, a la cocina salada, ya sabéis que abrió varios restaurantes con distintos estilos de cocina, Tickets, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo, Bodega 1900, Enigma... No fue hasta 2014 cuando abrió en el antiguo espacio de 41º, [La Dolça](#), la pastelería de Tickets.

Y ahora que ha decidido abrir su **primer restaurante fuera de España**, siendo un restaurante permanente, lo hace con un establecimiento dedicado a la cocina dulce a pesar de que él siempre se ha considerado cocinero, antes que pastelero. Destacamos lo de restaurante permanente porque hace dos años el cocinero catalán realizó una colaboración con el Hotel Café Royal de Londres ofreciendo una experiencia gastronómica a sus clientes con el proyecto denominado ‘[50 Days by Albert Adrià](#) at Café Royal’, un *pop up* que tuvo mucho éxito.

Pues bien, este mismo hotel propuso al pequeño de los hermanos Adrià que estableciera un restaurante permanente, un nuevo concepto para sus instalaciones, y la decisión del cocinero-pastelero amante de los desafíos ha sido decantarse por la cocina dulce, así que muy pronto se inaugurará **Cakes & Bubbles by Albert Adrià** en el **Hotel Café Royal de Londres**, con una oferta de pastelería moderna que permitirá a los clientes disfrutar de una experiencia gastronómica diferente.

A través del perfil de Twitter de elBarri (@elbarriadria), conocemos que el nuevo restaurante del cocinero catalán en Londres bautizado con el nombre de Cake & Bubbles (Pasteles y burbujas), se inaugurará en dos días, o sea, el próximo **jueves 8 de noviembre**, y podemos conocer algunos detalles sobre este nuevo espacio gastronómico del Hotel Café Royal en la web oficial, entre otras cosas, que su horario será de 10:00 a 20:00 horas.



Cuentan que en **Cakes & Bubbles** quiere ser un espacio en el que los clientes se sientan como en casa, aunque es un lugar sofisticado, pretende transmitir calidez y relax para disfrutar de un magnífico desfile de postres excepcionales que se podrán acompañar con cava, champán y

otros vinos espumosos, de ahí el nombre de ‘pasteles y burbujas’.

Según los anfitriones de Cakes & Bubbles, el deseo de Albert Adrià era abrir un establecimiento exclusivo inspirado en ‘La Dolça’ de Tickets (Barcelona), de hecho, ofrecerá varios de los postres más reconocidos tanto de su restaurante de postres como de sus otros locales, como la tarta de queso o [air pancake](#). Y no faltarán sus versiones de los postres y dulces tradicionales como el flan de huevo, los éclairs, los churros, el soufflé de chocolate, el milhojas de crema...

En la [web de Cakes & Bubbles](#) podéis ver la carta de postres y próximamente también de bebidas, y no tardarán en llegar nuevas noticias, ya sabéis que a partir del próximo 8 de noviembre de 2018 se abren las puertas del **restaurante de postres de Albert Adrià** en Londres.

<https://gastronomiaycia.republica.com/2018/11/06/albert-adria-abre-su-primer-restaurante-en-londres-se-llama-cakes-bubbles/>