

GASTRONOMÍA

Albert Adrià abre Cakes & Bubbles en Londres

MARTA FERNÁNDEZ --- MADRID 7 NOV. 2018 -



Albert Adrià, en la puerta del Hotel Café Royal.

- La pastelería, con la que hace más de dos décadas empezó a despuntar como cocinero, es la especialidad elegida para arrancar su primer proyecto fuera de España. Albert Adrià estrena mañana Cakes & Bubbles en Londres, en el bajo de Hotel Café Royal, donde el cocinero catalán pondrá en marcha un innovador concepto que alía pastelería y vinos espumosos. ¡
- Este proyecto partió de una propuesta planteada por los dueños del hotel londinense a raíz de un 'pop up' en 2016: '50 Days by Albert Adrià'. "Pensé que lo mejor era montar una pastelería, porque no tiene sentido aspirar a abrir en Londres un restaurante cuando tengo la obligación moral de estar en mi casa, que son los establecimientos de elBarri en Barcelona", explica el cocinero, en una entrevista con EXPANSIÓN. Albert Adrià suma seis sedes en el Paralelo barcelonés, con cuatro estrellas Michelin: Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa, Niño Viejo y Enigma.



Dos de las creaciones de Cakes & Bubbles: Tarta de remolacha y naranja y Tarta de queso.

Con el título de Mejor Pastelero del Mundo obtenido en 2015, arranca un concepto que suma algunos de sus 'hits' dulces y nuevas creaciones "de corte neoclásico". La carta incluye su 'Cheesecake', uno de sus postres más famosos, Tarta helada de limón y caramelo, Suflé de chocolate con helado, 'Airwaffle' de plátano caramelizado, Churros de caramelo con crema de chocolate o Tarta de remolacha y naranja, homenaje a Joël Robuchon, chef francés fallecido el pasado agosto. La oferta se completa con dulces 'finger food', helados, sorbetes y postres con fruta. "Hemos hecho postres pensando en que al público inglés le gusta lo orgánico o haciendo un guiño a la tradición inglesa".



El primer negocio de Albert Adrià en el extranjero abre en el Hotel Cafe Royal de Londres.

En cuanto a la oferta líquida, suma "chocolates, aguas frescas y horchatas, junto con una selección de 80 'champagnes', cavas, espumantes y vinos dulces. Para este proyecto, Albert Adrià ha convertido en socios al pastelero David Gil y al profesional de sala en elBarri Xavi Alba. Cakes & Bubbles se apoyará en un equipo de 25 profesionales, incluida Greta Butkute, jefa de pastelería de Heart. Si por delante del hotel pasan unos ocho millones de personas al año, "estimamos recibir a 250 clientes al día", calcula el cocinero.

Cakes & Bubbles

- Dónde: Hotel Café Royal, 68. Regent Street. Londres W1B 4DY.
- Teléfono: +44 207 406 3333.
- Web: www.cakesandbubbles.co.uk
- Fórmula: Pastelería y bar de vinos espumosos.
- Precio medio: De 30 a 40 libras (de 34 a 46 euros).
- Horario: Abre todos los días de 10:00 a 21:00.

<http://www.expansion.com/directivos/estilo-vida/rincones-gastronomicos/2018/11/07/5be2b7d746163fac7e8b45ba.html>