

SNACKS

La dulzura bulliniana de Albert Adrià aterriza en Londres con Cakes and Bubbles



Rosa Rivas --- 16/11/2018

Albert Adrià, quien con su hermano Ferran Adrià revolucionó desde **elBulli** la cocina nacional e internacional, ha abierto en Londres su primer restaurante fuera de España: **Cakes and Bubbles**. Ubicado en el hotel de cinco estrellas Café Royal, en la céntrica Regent Street junto a Piccadilly Circus, este local dedicado a la degustación de pasteles y champán está inspirado en la Dolça, el espacio de fantasía dulce (en la decoración y en los bocados que se prueban) de su exitoso restaurante de tapas de vanguardia **Tickets**.



Estrella de la carta de **Cakes and Bubbles** es el ya popular *cheesecake* (pastel de queso) de **Tickets**, un trampantojo con almendra y chocolate blanco que simula la corteza y con la forma de una torta de queso untado. Ofrece también un ligerísimo y aéreo gofre con plátano caramelizado, flan de huevo con caramelo, tarta de piña con miel, buñuelos japoneses de chocolate (*ningyo yaki*), estrellas de coco y una tarta de remolacha y yuzu homenaje a **Jöel Robuchon**.

Cakes and Bubbles se inauguró hace justo una semana, el pasado 8 de noviembre, con una gran cola de comensales expectantes en la calle frente a las cristaleras donde rebotaban

globos blancos y dorados. Y los primeros clientes contaban además con un incentivo:

la posibilidad de ganar un viaje a Barcelona y una comida en Tickets. Este estreno en la escena gastronómica londinense está siendo todo un éxito, a juzgar por los comentarios aduladores y fotos en las redes y en periódicos como *The Times*. Este da la bienvenida a “un bocado dulce de elBulli en Londres”.

La atmósfera de Cakes and Bubbles es moderna y clásica a la vez, con mesas de manteles blancos y paredes doradas, donde se lucen botellas de grandes marcas de champán y de pequeñas bodegas con producciones. Entre las referencias espumosas se servirán además cavas y otros vinos internacionales con burbujas. En cuanto a los bocados dulces, aunque haya clásicos como la tarta de queso o el flan, la temporada y las frutas disponibles en el mercado marcarán las propuestas. “Queremos hacer como en Japón, que reflejan con sus dulces las distintas estaciones del año”, explica el cocinero.



La elección de Londres para el primer espacio permanente de Albert Adrià en el extranjero es premeditada. “Es la gran capital del mundo”, considera el chef. Y en esta urbe cosmopolita se puede comer a todas horas, algo que también sucederá en Cakes and Bubbles. La ubicación en el Hotel Café Royal también ha sido voluntaria, ya que en este establecimiento del SoHo londinense el chef de **Enigma** estuvo cocinando 60 días en un pop up o restaurante efímero en 2016.

Considerado el mejor pastelero del mundo en 2015 según **The World's 50 Best**, Albert Adrià regresa de lleno a su trabajo de repostero con Cakes and Bubbles. Albert Adrià era responsable en elBulli de la pastelería. Su libro *Natura* muestra su extraordinaria capacidad de fabulación con los ingredientes del mundo dulce. Pero su universo culinario va más allá. Es muy revelador en este sentido el documental que le dedica la serie de Netflix *Chef's Table*.

Siempre con propuestas vanguardistas, el chef abarca lo dulce y lo salado, lo líquido y lo sólido. No hay fronteras para sus juegos de texturas, ingredientes, técnicas... Lo

demuestra en los seis restaurantes que componen el complejo gastronómico elBarri, un sabroso “parque de atracciones” culinarias (como dice su responsable) dentro del barrio barcelonés del Paral.lel: Tickets (una estrella), el nikkei (peruano-japonés) Pakta (una estrella), el vanguardista con ecos bullinianos Enigma (una estrella), los mexicanos Hoja Santa (una estrella) y Niño Viejo y la vermutería Bodega 1900.



Albert Adrià, siempre con proyectos entre manos, ha presentado estos días con su hermano Ferran un nuevo libro de la Bullipedia, dedicado a los cócteles (como os explicábamos en 7 Caníbales en la noticia **Adrià empieza a cuestionárselo todo por los cócteles**). Y sigue investigando en el laboratorio de coctelería que ha creado con Bacardí.

El local londinense no va a ser su única aventura internacional. Si funciona bien lo extenderá a otras ciudades. Y asimismo con Ferran y el famoso cocinero y empresario asturiano-estadounidense **José Andrés**, Albert Adrià prepara para el año que viene el aterrizaje en Nueva York con con gran espacio de cocina española, **Mercado Little Spain**.

Menú de Cakes & Bubbles

Esta es la carta de dulces del establecimiento londinense de Albert Adrià.

Sweet Bites

- Frozen coconut and chocolate flower, 2 units £8
- Cakes & Bubbles chocolate cork, 2 units £10
- Chocolate éclair with peanuts praline, 2 units £8
- Strawberry and chocolate marshmallow ‘after eight’, 2 units £7
- Churros with chocolate crémeux, 2 units £6

The Fruit

- (no added sugar)
- Mango rose with strawberry £12
- Thai pomelo salad with papaya £8
- Baby pineapple with lime zest and coconut £9
- Mango sorbet with mandarin and ginger £8

Neoclassic Style

- The light carrot cake £7
- Egg Flan • £5
- Frozen Caramel and lemon cake £12
- Stroopwaffle sandwich ice cream £7
- Air-pancake • £14
- Passionfruit and chocolate cake with hazelnuts and ice cream £12

Signature Desserts

- The Cheesecake
- for the adventurous: a new concept of the cheesecake, with coulommiers cheese, hazelnut and white chocolate £12
- The Classic Cheesecake
- for the tradition lovers: classic cheesecake, New York style £9

<http://www.7canibales.com/snacks/adria-cakes-bubbles/>