



GASTRONOMIA

# Alex Atala e Albert Adrià unem forças com jantar em Barcelona

Jantar estrelado transforma de restaurante do chef catalão, na Espanha, em 'Carnaval' brasileiro



Albert Adrià e Alex Atala (Foto: Getty Images)

BRUNA AMENDOLA ----- 27 OUT 2019 –

Encontro de titãs em Barcelona. Pela primeira vez o chef [Albert Adrià](#) receberá o brasileiro [Alex Atala](#) para um jantar na cidade. Amigos há muitos anos, os dois nunca haviam cozinhado juntos em um de seus próprios restaurantes. Quando Atala foi à cidade espanhola, no último mês de junho, surgiu a ideia: misturar os estilos na cozinha do Tickets, endereço catalão de Adrià.

A ocasião, batizada **Tickets Carnival**, marca também o aniversário do **D.O.M.**, de Alex Atala, que completa 20 anos em novembro. Os detalhes ainda estão em andamento, mas **GQ Brasil** teve acesso exclusivo a Adrià, que revelou alguns detalhes sobre o evento.

"O conceito do Tickets Carnival é trazer o território brasileiro e o estilo do Atala e misturar com a filosofia das tapas e a diversão do Tickets para uma noite animada", disse o chef. O menu ainda não está 100% definido, porém a estrutura será similar à do restaurante catalão, com cerca de 20 'platos', tapas espanholas inspiradas nos ingredientes brasileiros.

A princípio será uma única edição, diz Adrià, "uma festa entre amigos" com propósito de conhecer um pouquinho melhor a cozinha do Alex e a gastronomia do Brasil.

O Tickets Carnival acontecerá somente em duas noites, entre 13 e 14 de novembro. E, como o nome sugere, o jantar transformará o espaço do restaurante, uma estrela Michelin e #20 no ranking **The World's 50 Best Restaurants 2019**, em um grande Carnaval. Uma variação pequena para o endereço, temático circense, com cinco pequenas barras de pratos e cozinhas abertas.

Ao todo serão vendidos 120 ingressos a € 220 cada. Por lá, espere pratos clássicos do El Bulli, como as famosas azeitonas do restaurante, além da baguete de ar, um palito de pão inchado e enrolado com presunto Ibérico, rico em umami. Do lado de Atala, sem spoilers: um menu (brasileiríssimo, claro), criado a sete chaves pelo expoente brasileiro.

<https://gq.globo.com/Prazeres/Gastronomia/noticia/2019/10/alex-atala-e-albert-adria-unem-forcas-com-jantar-em-barcelona.html>