



RESTAURANTES

Enigma, ¿Albert Adrià el mejor chef del mundo?

El retorno al menú degustación canónico de Enigma nos ha regresado al Albert Adrià grande, al cocinero de explosiva creatividad, sutilezas imposibles y formatos sorprendentes. Con un mínimo recuerdo a El Bulli, Albert ha vuelto a dar un giro copernicano a su universo culinario, buscando en la sencillez visual (término aquí polisémico), la nuclearidad del producto y el alarde técnico invisible, generar una vez más lo extraordinario.

Suscríbete a nuestra newsletter



Xavier Agulló | 25/05/2023

Albert es como la entropía, en **constante expansión**. Tras una temporada anterior aparentemente más sencilla, su propuesta actual constituye un **salto adelante en la exploración** de los límites de la creatividad culinaria. Desde una afirmación paradójicamente directa de los platos, sin concesiones al artificio, en este menú de Enigma la maravilla habita oculta en los núcleos táctiles y sápidos de cada producto y cada elaboración. Este **retorno al menú degustación** de Adrià es ajeno a volatinerías y fardadas técnicas, para exhibir su polisemia en el acto final, a veces con embriagadora sutileza, a veces con vertiginosa exuberancia, y llevar al comensal a una vibrante incursión hacia provincias sensoriales inéditas.

Correo electrónico *

Suscribirse

- Quiero recibir comunicaciones comerciales de 7 Caníbales según mi perfil.
- Quiero recibir comunicaciones comerciales y novedades, por cualquier medio, de terceras entidades dedicadas a los sectores por parte de 7 Caníbales según mi perfil.



Guisantes lágrima con suero de mozzarella, aceite de menta y aire de agua de rosas.

Es bien sabida su **taumaturgia con los snacks**. Infusión de champiñones con chinotto (naranja moruno) de bienvenida; ravioli líquido de té earl grey y pastilla helada de limón (primer **homenaje a El Bulli**); amorosa fresa liofilizada con mozzarella liofilizada y gelatina de lima; crujiente air waffle de albahaca con crema de pistacho y bergamota; gelatina de naranja y wasabi fresco en delicado equilibrio; empanadilla de piel de agua con espuma de maíz y polvo de chile, **México propulsado** al hiperespacio; y nube nitro de mezcal y lima.

Tras esos snacks efímeros, los **platos**... Nabo daikon cocido (con caldo de cocido y chile). En **busca del umami** en orgía: matrimonio (Japón-España) de pañuelo de calamar (corte aparentemente imposible), anchoa y miso de trigo. Delicados amargos en el risotto de gelatina de almendras con perrechicos y caviar. **No hay descanso en el wow** real de este menú... La esferificación indirecta nos lleva a **territorios de alta cremosidad y estereofonía táctil**: burrata de leche de soja (con grasa de coco) con habitas y láminas de perrechico en crudo. **Estalla el Mediterráneo** con la delicadeza de los guisantes lágrima con suero de mozzarella, aceite de menta y aire de agua de rosas.



Sopa gelatinizada de pollo y coco thai con yemas de erizos

La sopa gelatinizada de pollo y coco thai con **monumentales yemas de erizos** es de una incontrolable sutileza y armonía, con una brutal salida y acompañada de un dadinho de tapioca relleno de erizo y queso, que se moja en una soja de cinco años. **Virguerías con la alcachofa**: hiperfina tartaleta de hojas de alcachofa rellena de hummus de alcachofa, elegante y precisa forma de sentir la alcachofa (se acompaña de un corazón del fruto con garum de koji de trigo de alucinada textura). Soba de albahaca (la pasta) con dashi de tomate raf y lyomozzarella rallada por encima. El **espárrago**: doble cocción (a la brasa la punta y confitado el tronco), piel de bacalao y pilpil, textura castrense. **Kuzusuizen** (con raíz del kuzu), plato enloquecedor que se podría definir como ravioli-mochi: una textura (gelificación inversa) sorprendente bañada por la gloriosa tinta del calamar (en realidad, una salsa de calamares en su tinta). Un espectáculo de sabor.

Y, **para acabar** los platos, un lomo de caballa marinado en leche de tigre sobre hoja de shiso frita en tempura y una ventresca de caballa confitada con semillas de pimiento de Padrón, salsa de lomo saltado y orejas de Judas. Revisitando Perú...



Hoja crujiente de shiso en formato sándwich con sorbete de naranja y remolacha

verdad (y perfección) de Albert con los carnes. En los mañ...

Novedad: flor tofu de tuétano con consomé de ternera y judía roja. El estudio de las complejas **relaciones entre la carne y la grasa** y de sus factores de memoria y confort se metaforizan con la molleja de corazón a la plancha y el corazón de cogollo a la brasa con salsa stroganoff de mostaza. Y con la piel de ternera con gelatina de ternera y estragón.



Albert Adrià en Enigma

Ya **llegando al final. Prepostres:** el levísimo tamago sando en homenaje al chef italiano Federico Zanasi (Condividere, Torino); y el crocante paquete (hecho con miel) de esférico de payoyo. En los **postres**, Albert es imbatible. Como postres formales, el segundo y último homenaje a El Bulli: la hoja crujiente de shiso en formato sándwich con sorbete de naranja y remolacha; el canapé de leche con fresitas del bosque; y el corte de waffle de chocolate con lima.

Albert es lo máximo.



SOBRE LA FIRMA



Xavier Agulló

Periodista, crítico gastronómico y consultor de eventos culinarios internacionales. Colabora con diversas publicaciones nacionales e internacionales. Es Premio Nacional de Gastronomía 2006 (Mejor Labor Periodística), 2009 (como miembro del equipo de Metròpoli-El Mundo) y 2017 (como fundador y miembro de la web 7caníbales.com) por la Real Academia de Gastronomía de España. Ocupa el puesto número 8 en el ranking Top 100 Influencers eFood.

Archivado bajo

RESTAURANTES

Tags

Albert Adrià