

GASTRONOMÍA

Tickets, la 'casa madre' del 'distrito Adrià'



POR MARTA FERNÁNDEZ // MADRID 07/09/2016

Desde junio, está posicionado como el 29 del ránking mundial. Tickets, que luce estrella Michelin, es un restaurante de alta cocina con toda la informalidad y diversión que un potente nombre del mercado puede ligar a un formato de tapas sometido a los parámetros de la cocina de vanguardia. Lleva el apellido Adrià y tiene como artífice a Albert Adrià, pieza clave en los procesos creativos de elBulli y que decidió emprender un paréntesis en Cala Montjoi con Inopia.

Aquel bar fue el arranque de la relación gastronómica, empresarial y emocional del cocinero con el Paralelo barcelonés. The New York Times señaló aquel bar de barrio como el arranque del concepto gastrobar. En agosto de 2010, Albert Adrià se desvinculó del proyecto para abordar una nueva etapa: elBulli ya había anunciado su cierre y los Adrià se asociaron con los hermanos Iglesias para abrir un restaurante de tapas (Tickets) y una coctelería-snackería (41º, que derivó más tarde en concepto de alta cocina). Con esta doble apertura en 2011, nacía BCN 5.0, empresa que años después se transformó en elBarri. El Paralelo barcelonés es hoy el distrito Adrià, ya que allí se concentran los restaurantes (cinco y uno a punto de abrir) de este grupo.

El formato de tapeo contemporáneo propuesto en Tickets le valió la calificación como Bulli de barrio. Lo es en buena parte: Albert Adrià ha logrado llevar el lenguaje de Cala Montjoi, en cuanto a técnicas, filosofía y relación con el cliente, a un restaurante de barrio. Además, este local funciona como la casa madre del resto de los espacios de elBarri: en Tickets es donde arranca un formato de oferta e, incluso, de empresa, que, después, se traslada a Pakta, reformulado en clave japoperuana o nikkei; a Bodega 1900, como vermutería; a Hoja Santa, como alta gastronomía mexicana; y a Niño Viejo, como taquería informal. Lo próximo llegará este otoño: Enigma será un espacio de alta cocina y coctelería, que tomará el relevo de 41º, cerrado hace dos años.

Tickets se basa en una carta donde se ha huido del menú degustación para permitir al comensal elegir entre tapas, snacks o miniplatos, casi siempre con la idea de compartirlos y, en muchos casos, comerlos con las manos. El modelo de negocio deriva en un precio medio por comensal, de 80 a 150 euros.



Tickets

Dónde: Avda. del Paral·lelo, 164. Barcelona.

Web: www.ticketsbar.es

Teléfono 'Last minute': 606 225 545

Fórmula: Alta cocina en formato de tapas.

Precio medio: De 80 a 150 euros.

Horario: Abre de martes a viernes de 18:30 a 22:30; y, los sábados, de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:30.

<http://www.expansion.com/directivos/estilo-vida/rincones-gastronomicos/2016/09/07/57cfd6a1468aeb33298b4684.html>