



Gebroeders Adrià

Twee broers die de culinaire wereld op z'n kop hebben gezet. Ferran en Albert groeiden samen op in een arbeidersgezin, moeder was huisvrouw en vader stukadoor. Na hun jeugd kwamen ze samen terecht in het restaurant El Bulli in Barcelona dat meerdere malen is bekroond als 'beste restaurant ter wereld'. Albert had een enorme passie voor patisserie, en Ferran had in de beginjaren de leiding over het team. Na het enorme culinaire succes besloten ze in 2011 om de zaak te sluiten. Het was tijd om de passie opnieuw uit te vinden en dit via verschillende manieren over te brengen op de consument. Jarenlang werd er gekookt in één restaurant om de culinaire top te bereiken. Nu hebben ze ervoor gekozen om meerdere restaurants te openen, met ieder zijn eigen identiteit. Het mag duidelijk zijn, dat de menukaart wordt bepaald door de twee broers, maar ze richten zich met deze zaken niet op het topsegment. De prijsklasse van deze restaurants ligt beduidend lager, waardoor ze een veel breder publiek kennis kunnen laten maken met de visie van de twee broers. Momenteel hebben ze vijf restaurants geopend in de wijk 'El Barri' en de zesde opent dit jaar. Welkom in de wereld van de gebroeders Adrià: inspanning, passie en liefde voor het koken.



Ferran Adrià

Ferran is geboren in 1962 in Barcelona en lustte als kind alleen frietjes met biefstuk. Hij wilde tot zijn 20ste levensjaar economie studeren, maar besloot in zijn dienstperiode dat hij kok wilde worden. Na zijn dienstplicht kwam hij via een vriend bij restaurant El Bulli terecht, waar hij binnen een paar maanden chef-kok werd. Ferran had nog geen klantenkring opgebouwd en begon te experimenteren. Hij was vooral geïnteresseerd in de moleculaire keuken. In 1997 ontving hij zijn derde Michelinster, en ontpopte zich tot een ware celebrity. Opmerkelijk was dat zijn restaurant maar zes maanden per jaar geopend was. Het andere half jaar gebruikte hij om zijn menukaart om te gooien en non stop te werken naar een nóg beter menu. Resultaat: er boden zich maar liefst iedere dag 4000 gasten aan, terwijl hij maar 50 zitplaatsen had.



Ferran

“In 1997 ontving hij zijn derde Michelinster en ontpopte zich tot een ware celebrity”

“Op 15-jarige leeftijd is hij begonnen met werken in El Bulli, onder andere als chef, maar hij vond in de patisserie zijn ware liefde”

Albert Adrià

Albert Adrià is de broer van top-chef Ferran Adrià, het culinaire genie achter het nu al legendarische restaurant El Bulli. Maar in de schaduw staan van zijn broer doet Albert Adrià zeker niet. Hij wordt zelf als minstens zo'n culinair meesterbrein beschouwd. Op 15-jarige leeftijd is hij begonnen met werken in El Bulli, onder andere als chef, maar hij vond in de patisserie zijn ware liefde. Hij heeft dan ook in meerdere beroemde patisserieën in Barcelona en Parijs gewerkt. In 1997 heeft hij El Bulli verlaten en een boek geschreven: 'Los Postres de El Bulli', over de desserts bij El Bulli.



Albert

Tickets



Tickets

Het restaurant Tickets is al jaren geleden geopend, maar het straalt nog altijd de toekomst uit. Tickets doet zijn naam eer aan. Door de rode loper bij binnenkomst heb je het gevoel dat je naar een theatervoorstelling gaat. Ook de visite- en menukaart heeft de stijl van een echt 'ticket'. Het zitgedeelte is erg gezellig en er gebeurt van alles.

De keuken focust op high-end gastronomie maar dan in tapasvorm. Het restaurant is zeer toegankelijk, en kan maar liefst 230 couverts draaien. Verschillende keukens van over de hele wereld worden gecombineerd en overgoten met een sausje van de gebroeders Adrià. Voor de portemonnee is Tickets ook een stuk vriendelijker dan de sterrenzaken, terwijl de gerechten hier niet voor onder doen. De originele tapasgerechtjes krijgen hier een heel andere betekenis.



Bodega 1900

Bodega 1900

Van de buitenkant lijkt Bodega 1900 op één van de vele standaard Spaanse barretjes, maar niets is minder waar. De mooiste hammen, worsten en blikjes vis lachen je bij binnenkomst tegemoet. In deze 'vermutteria' loop je direct een open keuken binnen en vervolgens naar het zitgedeelte. Het zijn de marmeren tafeltjes en de kleine stoeltjes waardoor je je meteen voelt als één van de inwoners van de stad. Hoewel de sfeer erg laagdrempelig is en de inrichting 'less is more' uitstraalt, is het eten alles behalve alledaags.

Er is een dagelijks aanbod aan vlees-, vis- en vegetarische hapjes, afhankelijk van wat de markt en het seizoen aanbieden. Zo kun je onder andere kiezen uit verschillende (huis)gedroogde hammen en worsten, pan con tomate, vongole, ansjovis, mosselen in een saus van chorizo en gefrituurd. Alles gemaakt van de allerbeste producten, geserveerd met een glaasje vermut.

Als we één gerecht moeten aanwijzen dat Bodega 1900 in één hap definieert, dan zijn het Ferrans 'olijven' wel. Deze delicate hapjes worden geserveerd op houten lepeltjes en hebben meer weg van een groene eidooier dan van een olijf. Eenmaal in je mond begint het spektakel: de structuur is zacht en de 'olijven' ploffen als het ware uit elkaar. De smaak is niet te beschrijven lekker en een mix van olijf en ansjovis of paprika (afhankelijk van welke variant je neemt).





Pakta

Pakta

De naam van het restaurant Pakta betekent 'verbond' in het Peruaans. Deze zaak draait volledig rond de Peruaanse & Japanse keuken die hier samenkomen. Je moet het zien als een Latijns-Amerikaanse tapasbar gecombineerd met een Japans restaurant. Deze mix wordt ook wel Nikkei genoemd. Een stijl die in Nederland nog niet bekend is, maar in Peru al jaren wordt gebruikt.

De Peruaanse keuken wordt namelijk al jarenlang beïnvloed door verschillende culturen, zoals de Indiase, Afrikaanse, Spaanse en ook Aziatische keuken. Het is een beetje een combinatie van ceviche (een rauw visgerecht, typerend voor Peru) en sushi, met veel verse kruiden en verschillende smaken.

De presentatie van de gerechten is nogal strak (Japans) met een enorme diversiteit aan ingrediënten (Peru) en combinaties van typerende gerechten uit de keukens. Het culinaire niveau ligt erg hoog, en vooral de combinatie van alle ingrediënten zorgt dat dit écht een topzaak is.



Hoja Santa

Hoja Santa

Hoja Santa staat voor de culinaire Mexicaanse keuken. Het interieur bestaat uit veel houttinten en het ademt Mexicaanse sferen. Kleurrijke accenten gecombineerd met een authentieke sfeer. Chef-kok Paco Mendez is een topper in de Mexicaanse culinaire wereld en was voormalig chef van Tickets.

De naam Hoja Santa is ontstaan tijdens een reis van Albert en Paco naar Oaxaca. Hier werden zij geïnspireerd door een kruid dat ook wel Acuyo of Momo wordt genoemd. Het is erg populair in deze regio en wordt in veel keukens gebruikt.

Het restaurant heeft 70 couverts en er is de mogelijkheid om a la carte te eten. Meestal wordt er door de obers een selectie gemaakt van 15 a 20 kleine gerechtjes, die ze graag combineren met een bijpassend drankje. Afhankelijk van de gerechten wordt er gecombineerd met bijpassende dranken op basis van Tequila of Mezcal. Beide Mexicaanse destillaten worden verwerkt in een cocktail die afgestemd is op het gerecht.

De Mexicaanse formule is een succes, want Hoja Santa heeft sinds kort haar eerste Michelinster te pakken!





“Ben je niet zo van de culinaire aanpak, maar wil je wel eens genieten van de kunsten van Adrià & Co, dan is deze tent perfect.”

Niño Viejo

Niño Viejo

De naam betekent in het Nederlands ‘oud kind’, en staat voor geluk, nieuwsgierigheid, vreugde en plezier. De achterliggende gedachte is dat je zo oud bent als je je voelt en dat genieten van het leven voorop staat.

Hoja Santa gebruikt ook de Mexicaanse keuken, maar op een erg hoog culinair niveau. Niño Viejo is laagdrempeliger en dus ook vriendelijker voor je portemonnee. In een gezellig los sfeertje serveren ze lekkere Mexicaanse streetfood gerechten. Denk hierbij aan jalapeno oesters, quesedillas en pittige taco’s. Wederom ontworpen door de gebroeders Adrià samen met Paco Mendez, die het Mexicaanse gedeelte voor zijn rekening neemt. Ben je niet zo van de culinaire aanpak, maar wil je wel eens genieten van de kunsten van Adrià & Co, dan is deze tent perfect.



Enigma

Niemand weet wat het gaat worden,
maar deze nieuwe vestiging opent dit jaar nog.
Just wait and see...

???



Facts & Figures

Naam	El Barri - Ferran & Albert Adrià
Wijk	El Barri
Telefoon	+ 34 93 515 07 82
Website	www.elbarriAdrià.com
Aantal restaurants	5 open (6de opent dit jaar)
Prijsklasse	Tickets tapas 13,50 – 22,90 Pakta menu 24 kleine gangen 110,- excl drank Bodega 1900 hapjes 4,90 - 15,00 Hoja Santa voorgerecht 7,00 – 15,00 hoofdgerecht 15,00 – 26,00 Niño Viejo 21 kleine gangen 98,00,- excl drank