



Marketta Schilling, antigua propietaria de El Bulli, en 1987 junto a Ferrán Adrià y Juli Soler, al que vemos abajo en una imagen actual.



comer en El Bulli: guía de estilo

Juli Soler, socio y amigo de Ferran Adrià, nos da las claves para disfrutar de una cena inolvidable en los salones de El Bulli.

RESERVAR MESA

Para intentar conseguir mesa en El Bulli (se reciben más de 400.000 peticiones y sólo pueden dar 8.000) para la temporada de junio a diciembre de 2010, enviar un e-mail a elbulli@elbulli.com entre diciembre y enero. La selección no es por orden de llegada de la petición; se hace eligiendo a un 50% de españoles y 50% de extranjeros, y también cuidan que haya un 50% de comensales que no hayan ido nunca y otro 50% que hayan estado antes.

VESTIMENTA INFORMAL

Se acepta el look informal, aunque los caballeros deberán ir con pantalón largo. Con-

viene venir con tiempo. La distancia que recorren nuestros clientes para comer en el restaurante va de 7 hasta 20.000 km.

QUÉ PEDIR PARA COMER

El restaurante no tiene carta, se toma el menú que haya diseñado Ferran según la época, que a veces cambia incluso en el día, aunque se pregunta si el comensal tiene alguna alergia o aversión alimentaria; estos cambios incluyen menús vegetarianos, platos sin gluten o platos de otras temporadas.

PRECIO DEL MENÚ

De 200 a 300 € por persona, incluyendo vinos de precio medio.

CÓMO DISFRUTAR DE LA COMIDA

Es muy fácil si la gente se muestra predispuesta. Todas las recetas están hechas para disfrutar de las texturas, del impacto visual, de los sabores, del post-gusto y están muy bien estudiadas por Ferran para que sean muy fáciles de tomar y, sobre todo, de recordar. Algunos cierran los ojos mientras comen, otros comentan sus sensaciones... Nosotros explicamos muy bien los condimentos, la preparación, la manera de degustarlo, pero es el cliente el que encuentra la felicidad según su percepción.

TIEMPO DE DEGUSTACIÓN

Se tarda tres horas en cenar, sin descansos. Sin embargo, sí hay, como en una obra de teatro, un primer acto de bienvenida a base de cócteles, aperitivos y *snacks*, que suele desarrollarse en la terraza. El segundo acto es el grueso del menú: los platos salados o los que se comen con los cubiertos. El tercer acto, el mundo dulce, comienza con los *avant-postres* y termina con los postres. El cuarto acto, de duración indeterminada, es para la sobremesa: cafés, copas, puros...

PARA RECORDAR LA EXPERIENCIA

Se entrega un menú escrito y se explica cuando los comensales están en la mesa. Se da también la opción de recibirlo al final, para que estén más concentrados en la degustación del plato, no en cómo está escrito; muchos lo piden dedicado, otros hacen fotos a la comida y también se las hacen con Ferran.

REACCIONES MÁS HABITUALES

Hay gente que llora al vivir emociones tan fuertes; cuidamos y mimamos a quien reacciona con tanta sensibilidad.

Nadie ha pedido la hoja de reclamaciones.

PALABRAS CLAVE

Snacks: bocados que se sirven después del cóctel, antes de las tapas/platos; *avant-postres*: recetas que se sirven después de las tapas/platos, y antes de los postres (son la transición entre el salado y el dulce); *morphings*: elaboraciones que se sirven después de los postres y que han sustituido a los *petit fours* o pequeñas locuras en El Bulli

¿QUÉ ES LO QUE NUNCA SE LE PUEDE DECIR A FERRAN?

"Venimos cada semana a cenar", porque es materialmente imposible. ■

