

## 41° se convierte en un restaurante de 16 plazas y abrirá otra coctelería

**Negocios** — 17 octubre, 2011 7:40

Posted by **Marta Fernández Guadaño**

Con menos de once meses de vida, la coctelería-snackería de la familia Adrià y los hermanos Iglesias afronta una metamorfosis estratégica y gastronómica para evitar morir de éxito. El actual local se convertirá en un pequeño espacio con un menú de 41 platos y cócteles de 7 a 11 de la noche. Además, para aumentar la capacidad de reservas, se abrirá un segundo establecimiento con el concepto de coctelería ideado por Albert Adrià.



“El éxito obtenido con el 41° nos ha llevado a tomar dos decisiones”. Éste es el anuncio oficial de un cambio de concepto canalizado a través de la web de 41° desde hace unos días. Albert Adrià es el líder ideológico de esta coctelería-snackería abierta en Barcelona el pasado enero, aliado con su hermano Ferran, que cerró elBulli como restaurante el pasado 30 de julio, y con los hermanos Iglesias, dueños de la marisquería barcelonesa Rías de Galicia. Se trata de un

concepto que aúna los cócteles con los snacks de elBulli, en un local compartido con el restaurante de tapas Tickets y liderado por el mismo grupo de socios.

Bajo un plan bautizado como '41° Experience Metamorphosis', se encierran dos decisiones relevantes. La primera se centra en buscar una nueva ubicación, que está siendo estudiada por el equipo de 41°, con el objetivo de “dar cabida a más clientes que en la actualidad”. Esta determinación es consecuencia de la fuerte demanda de reservas que ha tenido esta coctelería desde su inauguración hace diez meses. El nuevo

espacio operará bajo el mismo formato actual de coctelería-snackería “en su oferta tal y como la conocemos”, según señala el comunicado.

41° arrancó funcionando sin la opción de reserva de forma que los clientes llegaban y hacían cola en la calle para entrar, al estilo del sistema implantado por Inopia, el bar de tapas creado por Ferran Adrià y que dejó de existir en el verano de 2010. En marzo, la coctelería cambió de estrategia y estrenó un sistema de reservas a través de la web de El Tenedor, que permitía optar a una mesa sólo con un mes exacto de antelación. El éxito fue rotundo y en la práctica era casi imposible lograr una reserva a través de este sistema online. No había opción a la reserva telefónica. Con el nuevo local, la idea es aumentar las plazas de la coctelería para poder responder mejor a las demandas de la clientela.

### **Restaurante hasta medianoche**

La segunda gran decisión de la nueva era de 41° se centra en “modificar el concepto actual sofisticando la oferta en el emplazamiento de ahora”, anuncian en su web. Así, desde el 20 de octubre la coctelería cambiará y se convertirá en “un pequeño restaurante para 16 comensales, que disfrutarán de un festival compuesto 41 sorpresas elaboradas entre cocineros y cocteleros en una fusión creativa de ambos mundos”. El plan es rodear esta cena de “un ambiente muy especial creado específicamente para acompañar esta metamorfosis gastronómica”.

La idea se alinea con la filosofía de Ferran Adrià de defender los locales de una mesa única o de pocas plazas como un formato de éxito tanto para fidelizar a la clientela como para tratar de buscar la rentabilidad de un negocio. Además, en el caso de 41°, se pretende racionalizar la respuesta a una enorme demanda de reservas. Por ahora, aún no está determinado el precio de esta cena a base snacks y cócteles. En la actualidad, el ticket medio bajo el formato de coctelería-snackería es de entre 35 y 45 euros, con precios de los cócteles de 12 a 15 euros. En todo, el nuevo restaurante que albergará 41° funcionará de 7 a 11 de la noche y, como hasta ahora, las reservas sólo podrán realizarse vía

No obstante, 41° también seguirá operando como coctelería clásica. Lo hará en un horario más limitado que hasta ahora, desde medianoche (una vez que se haya recogido el servicio de cena como restaurante) hasta las 2 de la madrugada.

Las dos decisiones de cambio de 41° suponen una metamorfosis estratégica y gastronómica decidida por Albert Adrià y su equipo para afrontar la avalancha de reservas y, quizás, evitar morir de éxito.

**Más Información** sobre el concepto 41° en GASTROECONOMY:

“41°... ¿Se consolida la coctelería-snackería?”

