



ELBARRI

---

# EVENTOS

2019 - 2020

---



CONCEPTO  
ESPACIO  
CAPACIDADES DE ESPACIO  
OFERTA GASTRONÓMICA  
MENÚS  
TARIFAS  
EMPLAZAMIENTO

EVENTS@ELBARRI.COM  
HTTP://WWW.ELBARRI.COM

# CONCEPTO

En Enero 2017 tras casi un año y medio de complejas obras, Enigma abre finalmente sus puertas.

Enigma no nace como evolución ad hoc de la línea finger food y coctelería creada en 41º, es algo más. En un espacio etéreo y aparentemente imponente extendido en más de 700m<sup>2</sup>, Enigma plantea una nueva manera de vivir la experiencia del comensal en un restaurante.

Descrito como “post restaurante” por Pau Arenós, el comensal emprende un recorrido itinerante e in crescendo a lo largo de la noche, en la que un equipo de 28 personas prepararán, servirán y explicarán - o no - alrededor de unas 40 elaboraciones. Enigma no busca ser un nuevo elBulli ni hacer una nueva revolución en gastronomía. Enigma es la máxima expresión de Albert Adrià como cocinero, pero sobretodo como mente creativa: el respeto por el producto, la versatilidad, la sorpresa y el cuidado por el detalle. El riesgo, la osadía y temeridad. La continua evolución.



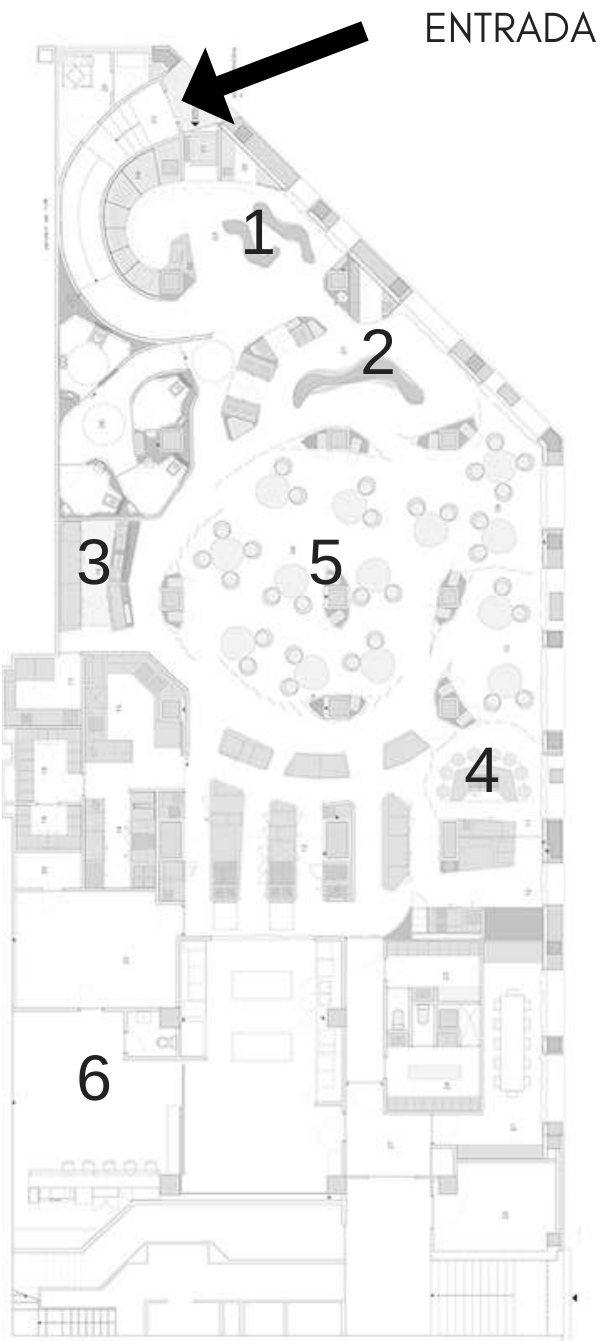
# ESPACIO



El local está ubicado en un espacio de 700m2 creado por RCR Arquitectos. Premio Pritzker de Arquitectura 2017.

Al entrar a Enigma, pensarás que estás en un local inexplicable y excepcional.

La experiencia gastronómica ocurre en diferentes espacios durante toda la velada.



# FORMATOS DE EVENTOS

## Opciones para grupos de menos de 20 personas con exclusividad del local

---

### OPCIÓN A:

Se dividen en 3 grupos, cada grupo entrará a diferentes horas:

Grupo1: 19:00 (6pax)

Grupo2: 19:30(4+3 pax)

Grupo3: 20:00 (4+3 pax)

Cada mesa se le entregará un código para la entrada. De esta manera puede hacer todo el circuito de una noche normal y hacer el maridaje de vinos completo. Al final se ven todos los grupos en la cocktelería (espacio 6).

Al entrar todos con menos de una hora de diferencia van a estar viéndose durante gran parte de la noche y pueden realizar la experiencia completa de Enigma.

---

# Opciones para grupos de menos de 20 personas con exclusividad del local

---

## OPCIÓN B:

Llegan todos a la vez y hacen unos 30 minutos de cena de pie con finger food; se realiza en el espacio 2. (\*ver mapa)

Se dividen en 3 grupos, a la hora de sentarse:

Grupo1: 6pax

Grupo2: 4+3 pax

Grupo3: 4+3 pax

Luego se van levantando por mesas para hacer la experiencia del tepanyaki (espacio 4). No se puede hacer el maridaje completo de vinos con esta opción. Habría una selección de sake, vinos, cava, etc... del cual cada uno elige lo que le apetece tomar durante la cena.

Pasan todos juntos al 4º para tomar cocktail final y petit fours.

# Opciones para grupos de menos de 30 personas con exclusividad del local

---

La entrada se va realizando como un servicio normal.

Un ejemplo:

Grupo1: 19:00 (6pax)

Grupo2: 19:15 (4pax)

Grupo3: 19:30 (6pax)

Grupo4: 19:45 (4pax)

Grupo5: 20:00 (6pax)

Grupo6: 20:15 (4pax)

Cada mesa se le entrega un código para la entrada. De esta manera puede hacer todo el circuito de una noche normal y hacer el maridaje de vinos completo. Al final se ven todos los grupos en la cocktelería (espacio 6). Al entrar todos con menos de una hora de diferencia van a estar viéndose durante gran parte de la noche y pueden realizar la experiencia completa de Enigma.

---

## Opción para grupos de 33 a 75 personas como máximo con exclusividad del local

---

- Servicio tipo coctel de pie: Llega todo el grupo a la vez.
- Servicio informal en que comida y bebida va pasando constantemente.





# OFERTA GASTRONÓMICA

Para que nuestros comensales vivan una experiencia única, consideramos que el efecto sorpresa es importante y por lo tanto hemos optado por no publicar el menú. Tengan en cuenta que nunca mantenemos el mismo menú por mucho tiempo debido a que trabajamos sobre la temporalidad del producto.

El menú lo forman unas 40 elaboraciones entre las que encontramos snacks, fingerfood, platos de cuchara y pequeños cocktails.

\*Dependiendo de las posibles alergias, intolerancias o gustos del grupo, prepararemos alternativas a los platos de nuestro menú



# MENÚ

En Enigma ofrecemos la organización íntegra de los eventos y garantizamos la satisfacción de nuestros invitados por lo que el menú está hecho a medida, teniendo en cuenta alergias e intolerancias.

Qué está incluido en el precio por exclusividad citado a continuación:

- Menú hecho a medida
- Selección de bebidas
- Servicio de portería
- Minutas personalizadas
- Camareros y personal cocina
- Servicio de guardaropía

# PRECIOS

---

PRECIOS POR CIERRE EN EXCLUSIVIDAD (NO COMISIONABLES)

**Martes a Viernes** (hasta 20 personas): 13.000€ + IVA (10%)

**Sábado:** consultar precios.

**Domingo o Lunes :** (hasta 20 personas): 15.000€ + IVA (10%)

**PARA GRUPOS SUPERIORES CONSULTAR ESCALADO DE PRECIO.**

\* Consultar tarifas especiales para las fechas de Mobile World Congress. Del 25 de Febrero al 3 de Marz

# EMPLAZAMIENTO

---

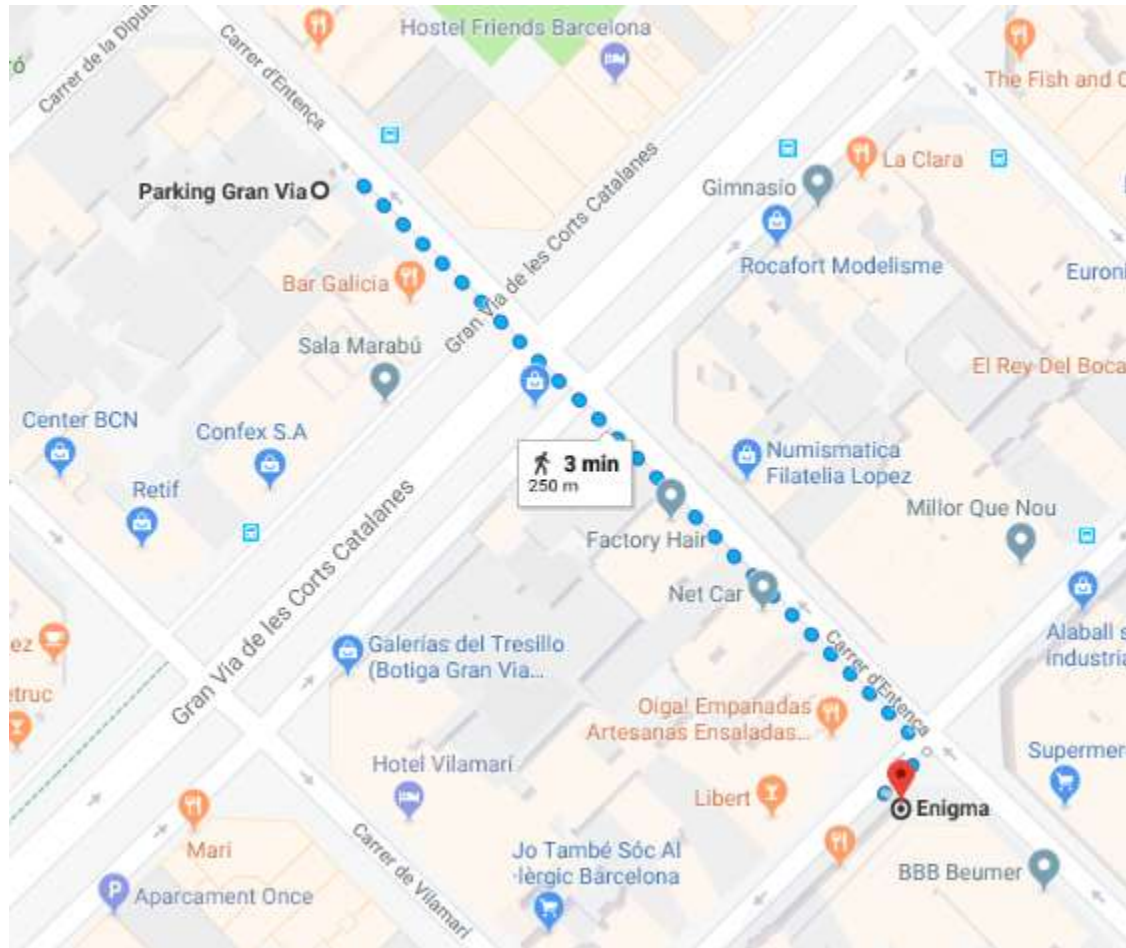
El restaurante cuenta con un fácil acceso mediante transporte público como el bus, con varias paradas a su alrededor, o el metro por la línea 3 (Poble Sec o Pl.España). En caso de acceder en transporte privado, hay un pàrquing justo al lado del local y otras opciones alrededor del mismo.

## **Carrer de Sepúlveda, 38-40, 08015 Barcelona**



# PARKING

**Parking Gran Via, Carrer d'Entença, 61, 08015 Barcelona**



---

**¡ESPERAMOS QUE PUEDAN  
CELEBRAR CON NOSOTROS!**

---

