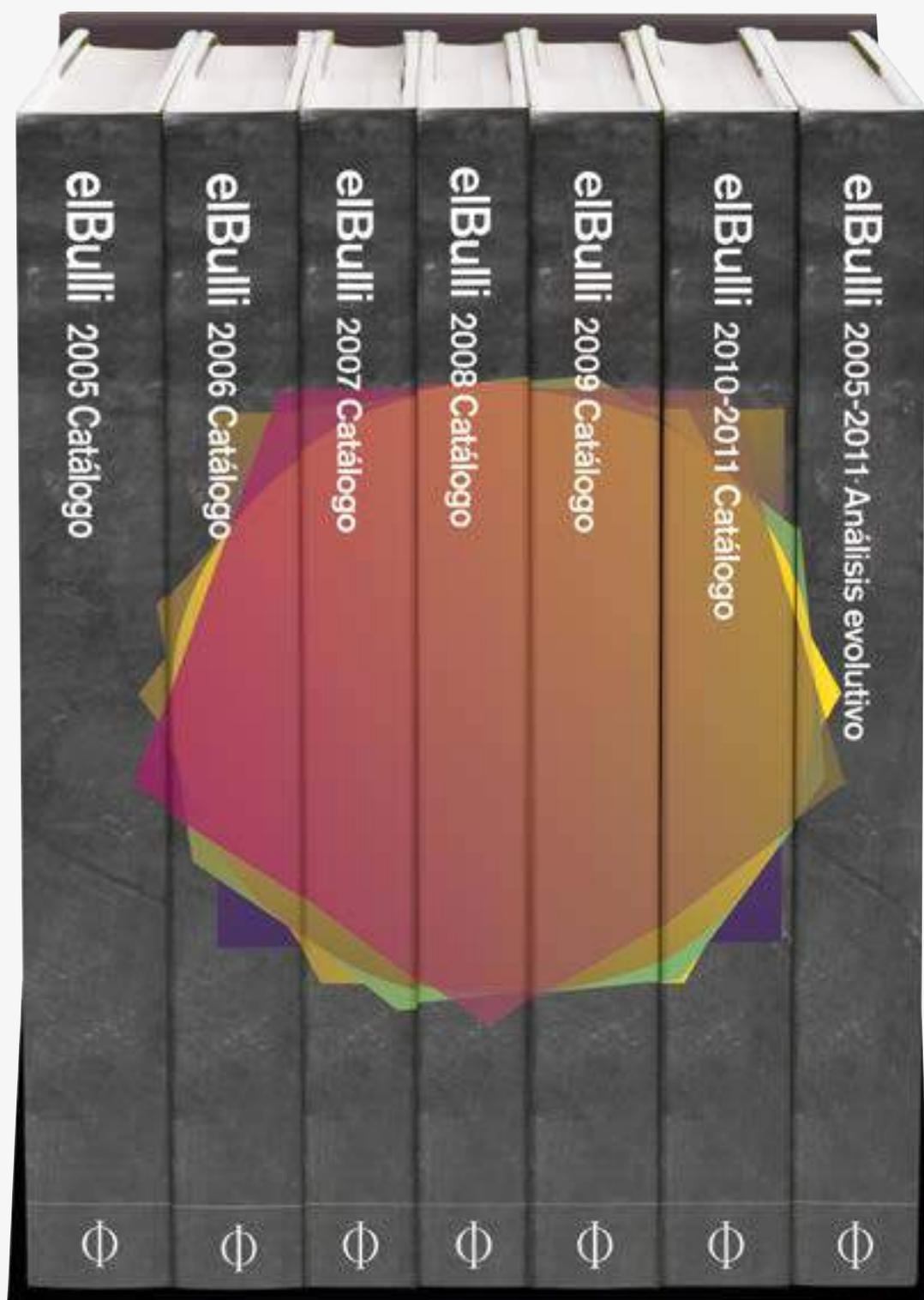


# eIBulli 2005-2011



phaidon.com



Con esta obra presentamos los tomos que completan el catálogo razonado de elBulli. Los 7 últimos volúmenes del restaurante que cambió el mundo y la historia de la gastronomía. Un viaje al proceso creativo del chef más influyente de los últimos años, que cierra magníficamente una etapa llena de éxitos.

Más de 750 recetas elaboradas entre los años 2005 y 2011, con un análisis que aborda el proceso creativo de elBullirestaurante que dio lugar a numerosas técnicas, elaboraciones y conceptos.

 Volumen 1:

## Catálogo 2005

1090-1094	Cócteles
1095-1129	Snacks
1130-1181	Tapas/platos
1182-1186	Avant postres
1187-1199	Postres
1200-1214	Morphings

 Volumen 2:

## Catálogo 2006

1215-1219	Cócteles
1220-1257	Snacks
1258-1301	Tapas/platos
1302-1308	Avant postres
1309-1322	Postres
1323-1335	Morphings

 Volumen 3:

## Catálogo 2007

1336-1340	Cócteles
1341-1373	Snacks
1374-1408	Tapas/platos
1409-1415	Avant postres
1416-1445	Postres
1446-1461	Morphings

 Volumen 4:

## Catálogo 2008

1462-1466	Cócteles
1467-1494	Snacks
1495-1529	Tapas/platos
1530-1534	Avant postres
1535-1546	Postres
1547-1560	Morphings

 Volumen 5:

## Catálogo 2009

1561-1569	Cócteles
1570-1602	Snacks
1603-1643	Tapas/platos
1644-1654	Avant postres
1655-1661	Postres
1662-1665	Morphings

 Volumen 6:

## Catálogo 2010-2011

1666-1675	Cócteles
1676-1721	Snacks
1722-1799	Tapas/platos
1900-1825	Avant postres
1826-1837	Postres
1838-1846	Morphings

 Volumen 7:

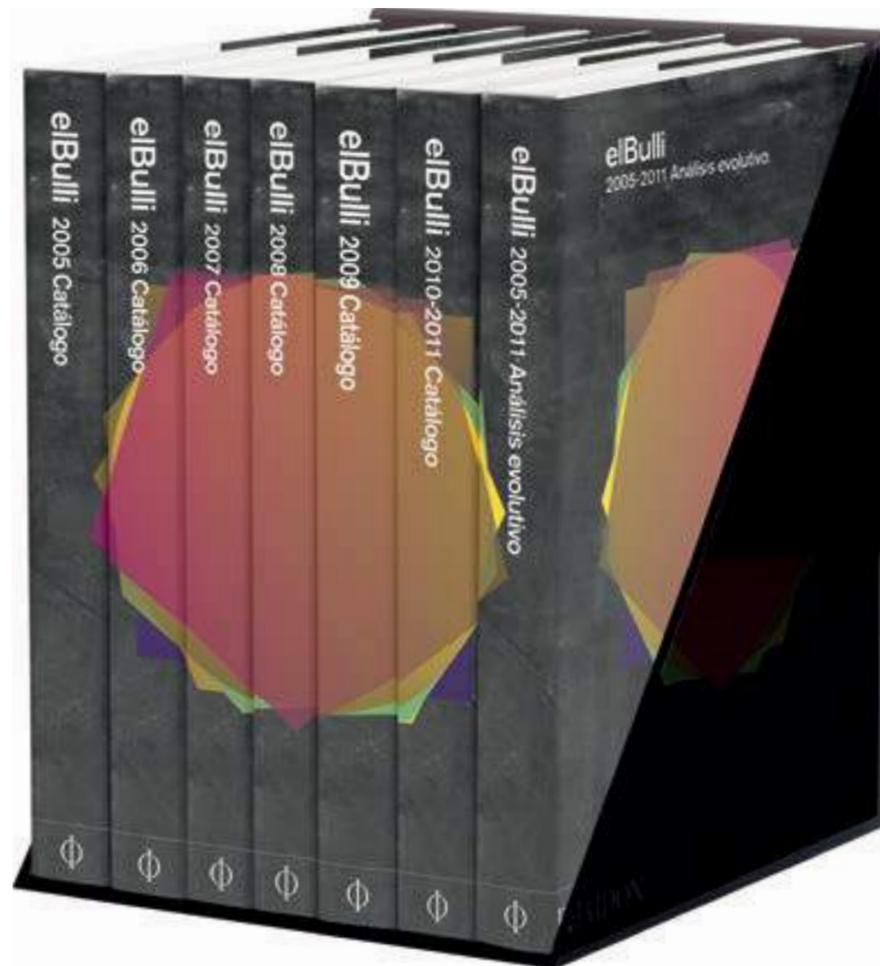
## Análisis evolutivo: sumario

07	Introducción
 08	Organización y filosofía
 98	Productos
 222	Tecnología
 244	Elaboraciones
 374	Estilos y características
472	Lo último de lo último
488	Sumario
511	Agradecimientos

Magníficamente presentados en un elegante estuche de metacrilato, estos volúmenes son una obra imprescindible en la biblioteca de todos los interesados en los procesos creativos y en la gastronomía moderna. *elBulli 2005-2011* es una oportunidad única para descubrir los secretos de la cocina más innovadora del mundo y penetrar en el funcionamiento de un equipo de cocina altamente creativo, liderado por Ferran Adrià, Albert Adrià y Juli Soler.

“ Si la necesidad es la madre de la invención, Ferran y Albert Adrià son los padres. Como chefs de elBulli forjaron un legado de innovación deslumbrante y relevante a partes iguales. Como autores y coordinadores, junto con el Juli, de esta increíble colección, se aseguran de que su legado no solo se perpetuará sino que seguirá instruyendo.

” DAN BARBER,  
BLUE HILL AT STONE BARNS



En Cataluña, cuna de artistas como Gaudí, Miró o Dalí, con vistas a la cala Montjoi, se encuentra la meca gastronómica de elBulli. Premiado como el mejor restaurante del mundo en cinco ocasiones, las exigencias de creatividad e innovación que situaron la cocina de Albert y Ferran Adrià en la vanguardia de la cocina pusieron el listón cada vez más alto. Pese a que recibía casi dos millones de reservas anuales, el restaurante solo tenía capacidad para 7000 comensales por temporada. Adrià decidió cerrar el restaurante al público en 2011 para empezar su transformación en elBullifoundation.

“ Probablemente esta obra condense los años más prolíficos de la historia de elBulli (de 2005 a 2011). El legado de Ferran y Albert Adrià y elBulli, su innovación, audacia y minuciosidad, queda plasmado en estas magníficas fotografías y técnicas culinarias. Además de enseñarnos a hacer estos platos, *elBulli: 2005-2011* es una fuente de inspiración para los cocineros que se plantean continuamente su manera de trabajar.

” DAVID CHANG, MOMOFUKU



*elBulli 2005-2011* es un repertorio completo del proceso creativo que el equipo de elBulli desarrolló en los últimos siete años del restaurante. Abrir el restaurante durante seis meses al año, les permitió a Ferran, a Albert y a su equipo creativo trabajar el resto del tiempo en elBullitaller, en Barcelona, donde dedicaron miles de horas a experimentar, innovar y desarrollar nuevos conceptos para los menús de la siguiente temporada. Los avances del equipo creativo de elBulli han influido en restaurantes y chefs de todo el mundo, y han estimulado un modo completamente nuevo de pensar la cocina.

Chefs de la talla de Andoni Luis Aduriz, Joan Roca, Massimo Bottura, Grant Achatz, José Andrés o René Redzepi entre otros más pasaron por elBulli ayudando a convertirlo en el restaurante más influyente del mundo y manteniendo su legado vivo hoy.



Imagen de la plantilla del 30 junio del 2011, último día de elBulli como restaurante; en ella aparecen muchos de los alumnos aventajados.

**Albert Adrià** Sergi Arola Josean Martínez **Albert Raurich** Carles Abellan **Andoni Luis Aduriz**  
**Eduard Xatruch** Eugeni de Diego **Massimo Bottura** Nuno Mendes **Grant Achatz** Denis Martin  
 Paco Morales Mateu Casañas **Joan Roca** Alex Montiel José Andrés **Ferran Adrià** Paco Roncero  
 Marcos Moran Pablo Pavón **Oriol Castro** Gaggan Anand **Oriol Balaguer** Moreno Cedroni Christiajn  
 Publisi **René Redzepi** José Avillez **Katie Button** Jean Georges Klein Stefano Baiocco **Sunny Jin** Cedric Vongerichten **Diego Muñoz** Uwe Opocensky  
**Will Goldfarb** Xavier Sagristà Bárbara Verzola

... y 2500 más que pasaron por elBulli.



## elBulli 2005-2011

- Una obra que completa brillantemente el Catálogo General de elBulli, un estudio en profundidad de su cocina y de su proceso creativo.
- Escrita por el equipo de elBulli, esta obra es el resultado de un análisis exhaustivo de toda la producción del restaurante desde 2005.
- Incluye todas las recetas de los años 2005 a 2011, explicadas con todo detalle y con indicaciones relativas a la temporada del año, la temperatura, la familia a la que pertenecen, los cubiertos a utilizar y el modo de degustar.
- El último volumen contiene el *Análisis evolutivo* del restaurante y los platos creados durante este periodo, ahondando en el modo en que, gracias a la investigación en nuevos productos, técnicas, herramientas y elaboraciones el equipo de elBulli ayudó a redefinir la gastronomía moderna.
- Una oportunidad única de adquirir un valioso archivo de este restaurante que fue durante varios años seguidos el mejor del mundo.
- Un momento trascendental de cambio en la historia de la gastronomía, que marca profundamente su futuro.
- Toda una experiencia culinaria en un único estuche; siete volúmenes con todas las recetas, técnicas e innovaciones de elBulli. Una colección magistral de 18 kilogramos de peso, presentada en un estuche de metacrilato.

“ Los grandes chefs y sus restaurantes siempre han marcado el futuro de los nuevos platos y de la gastronomía, pero ninguno ha dejado una huella tan profunda como elBulli. Las innovaciones culinarias de Ferran y Albert Adrià cuestionaron continuamente las normas y cambiaron el panorama de la gastronomía para siempre. Esta crónica de su cocina, sus técnicas y sus procesos creativos tiene un valor incalculable tanto como libro de cocina como de una de las bases de la gastronomía del siglo XXI.

” NATHAN MYHRVOLD, COAUTOR DE *MODERNIST CUISINE*



*elBulli 2005-2011* se compone de siete volúmenes, seis de ellos con las recetas de las seis temporadas (2005, 2006, 2007, 2008, 2009 y 2010-2011) y otro que incluye el *Análisis evolutivo* de todo el período. Los volúmenes de recetas incluyen un catálogo de fotografías en color de todos los platos y recetas detalladas que explican cómo realizar todas las elaboraciones, así como el proceso de emplatado, acabado y presentación de cada una. Siguiendo la estructura característica del Catálogo General de elBulli, el catálogo de cada año se divide en cócteles, snacks, tapas/platos, avant postres, postres y morphings.

Más de 750 recetas, magníficamente ilustradas con fotografías en color y redactadas hasta el mínimo detalle por el equipo de elBulli.

“ Es inevitable relacionar el nacimiento del fenómeno mediático de Adrià con la explosión creativa que vivió España a finales de la década de 2000. Para mí, Ferran Adrià es un genio absoluto y su personalidad singular encaja perfectamente con el paisaje catalán. Además de sus técnicas creativas, lo que más me sorprende es el sentido del humor de su cocina, sus juegos y guiños divertidos. Ferran cambió definitivamente la expresión de la gastronomía, con todos los riesgos que eso conllevaba.

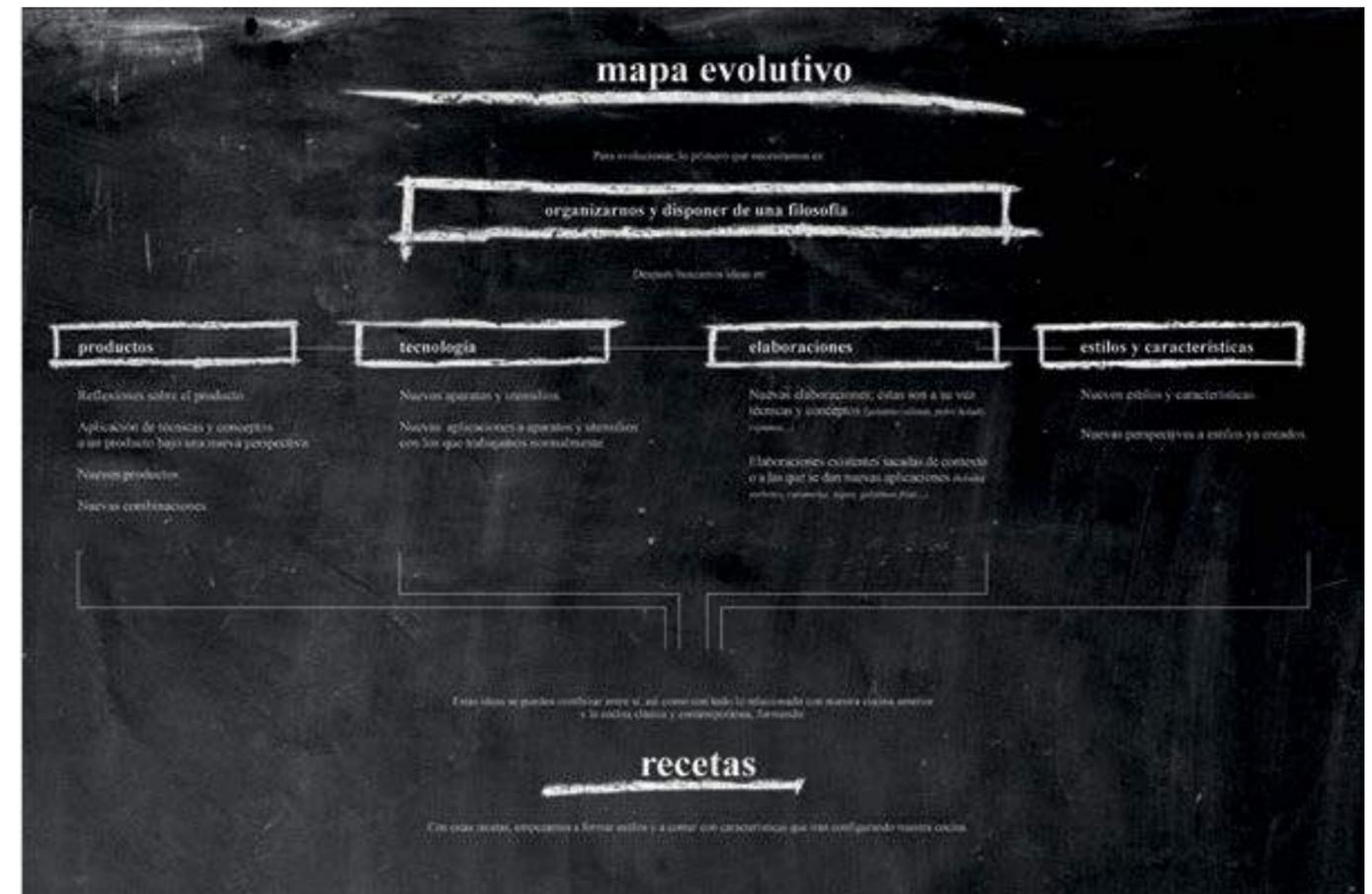
” PIERRE GAGNAIRE

Sobrecubiertas de los tomos 1 a 6. Se ha asignado un color a cada año para facilitar la remisión de las recetas y descifrar la información que recoge el último volumen, el *Análisis evolutivo*.



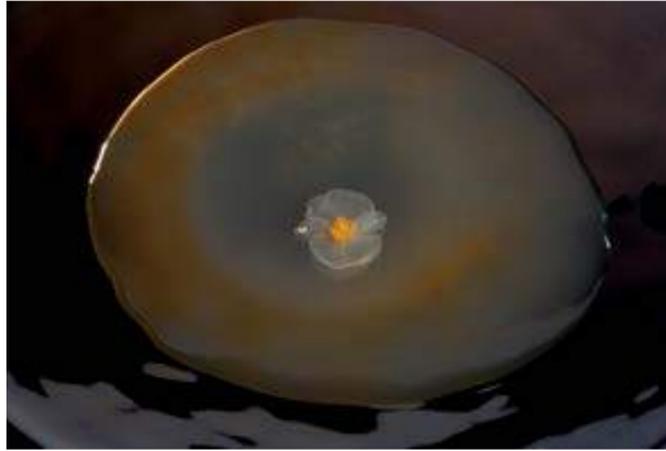
El *Análisis evolutivo* se centra en la evolución creativa de elBulli. Detectando los descubrimientos clave en cada una de las familias del mapa evolutivo, así como los métodos creativos y los estilos más destacados de cada temporada, este volumen introduce al lector en el lenguaje de elBulli y ofrece una herramienta de navegación que hace referencia a los otros seis volúmenes. Los diferentes capítulos muestran los nuevos productos, técnicas y conceptos de cada año, explicando en profundidad la forma en que todos los procesos se combinaban para impulsar continuamente la cocina de elBulli hacia adelante.

El *Análisis evolutivo* permite analizar la evolución de las técnicas, conceptos, elaboraciones más emblemáticos de elBulli. Para su aplicación se ideó una herramienta que articulara todos los elementos del proceso culinario, y a la que se dio el nombre de mapa evolutivo.



El mapa evolutivo, centrado en el proceso creativo, presenta una ordenación de las principales familias que participan en gastronomía. Así, se llega a la conclusión de que, a partir de una organización y una filosofía, el proceso comienza con el producto, al que se aplica una tecnología para conseguir elaboraciones. Estas traducen unos estilos y características y se plasman en recetas.

Esta herramienta y las clasificaciones consiguientes se utilizaban, pues, para hacer el análisis evolutivo, previa catalogación de cada uno de los cócteles, snacks, tapas/platos, avant postres, postres y morphings que se realizaban en cada temporada.



1501 Nenúfares

## 1095

## Aceitunas verdes esféricas-I

Año  
2005

Familia  
Snacks

Temperatura  
Ambiente

Temporada  
Todo el año



Ingredientes para  
10 personas

## Para la mezcla de alginato sódico

1,5 kg de agua  
7,5 g de alginato sódico

- Mezclar el agua con el alginato sódico con un batidor eléctrico sin dejar grumos.
- Dejar reposar en la nevera durante 48 horas, hasta que desaparezcan las burbujas de aire y el alginato sódico se rehidrate por completo.

## Para el jugo de aceituna verde

500 g de aceitunas verdes verdial

- Deshuesar las aceitunas.
- Triturar la pulpa en un vaso americano.
- Colar el puré a través de una Superbag a la vez que se presiona con las manos.
- Guardar el jugo obtenido en la nevera.

## Para la mezcla de aceitunas verdes esféricas-I

200 g de jugo de aceituna verde (elaboración anterior)  
0,75 g de xantana  
1,25 g de cloruro cálcico

- Añadir el cloruro cálcico al jugo y dejar hidratar bien 1 minuto.
- Mezclar con unas varillas y espolvorear la xantana sobre la superficie.
- Remover con un batidor eléctrico a velocidad media.
- Guardar en la nevera 24 horas.

## Para el aceite de oliva virgen aromatizado

4 dientes de ajo  
500 g de aceite de oliva virgen extra  
4 tiras de piel de limón  
4 tiras de piel de naranja  
4 ramitas de tomillo fresco  
4 ramitas de romero fresco  
12 granos de pimienta negra

- Aplastar ligeramente los ajos y freír en 100 g de aceite de oliva virgen sin que se lleguen a dorar.
- Verter el resto del aceite y, una vez templado, añadir el resto de los ingredientes.
- Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

## Para las aceitunas verdes esféricas-I

Mezcla de aceitunas verdes esféricas-I (elaboración anterior)  
Mezcla de alginato sódico (elaboración anterior)  
Aceite de oliva virgen aromatizado (elaboración anterior)

- Llenar una cuchara semiesférica de 5 ml de capacidad con la mezcla de aceitunas verdes esféricas-I.
- Verter el contenido de la cuchara en la mezcla de alginato sódico para obtener aceitunas esféricas. Preparar 2 unidades por persona. Es muy importante que las aceitunas esféricas no se toquen entre sí, porque se pegarían unas a otras.
- Dejar reposar las aceitunas en la mezcla de alginato sódico durante 2 ½ minutos.
- Sacar las aceitunas de la mezcla de alginato sódico con una cuchara con agujeros y sumergirlas en agua fría para limpiarlas.
- Escurrir las aceitunas con cuidado y sumergir en el aceite aromatizado, sin que se toquen entre sí.
- Guardar en la nevera durante 12 horas.

## Acabado y presentación

2 botes de cristal para aceitunas

- Poner en cada bote 1 tira de piel de limón, 1 tira de piel de naranja, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de romero y 4 granos de pimienta negra.
- Repartir las 20 aceitunas esféricas entre los 2 botes.
- Cubrir con el aceite aromatizado.
- Servir cada bote sobre una pizarra acompañado de una cuchara con agujeros por bote y de tantas cucharas como comensales.

## Cubiertos

- Cuchara de jarabe.

## Manera de degustar

- De un bocado.

## 1096

## Sandía-CRU al mentol

Año  
2005

Familia  
Snacks

Temperatura  
Fría

Temporada  
Julio, agosto,  
septiembre



Ingredientes para  
10 personas

## Para el jarabe base 30%

500 g de agua  
150 g de azúcar

- Mezclar los 2 ingredientes y llevar a ebullición.
- Guardar en la nevera.

## Para la infusión de jarabe 30% y mentol

500 g de jarabe 30% (elaboración anterior)  
0,7 g de mentol cristal

- Calentar el jarabe y disolver el mentol con unas varillas.
- Guardar en un recipiente hermético en la nevera.

## Para los dados de sandía-CRU al mentol

½ sandía sin pepitas  
400 g de jarabe 30% con mentol

- Pelar la sandía con un cuchillo.
- Cortar en 20 dados de 2,5 cm.
- Envasar al vacío los dados de sandía con el jarabe 2 horas antes de su utilización.
- Guardar en la nevera.

## Para las ramas de menta piperita

1 maceta de menta piperita

- Cortar 10 ramitas de menta piperita de 4 cm de longitud.
- Guardar en un recipiente tapadas con un papel humedecido en la nevera.

## Para las macetas de plata con hielo

5 macetas plateadas  
2 kg de cubitos de hielo

- Picar el hielo con la picadora.
- Rellenar las 5 macetas con el hielo picado y guardar en el congelador.

## Acabado y presentación

Mezcla de 5 pimientas

- Abrir la bolsa de vacío y escurrir sobre un colador.
- Disponer en cada maceta 4 piezas de sandía y 2 ramitas de menta.
- Moler abundantemente la mezcla de 5 pimientas sobre cada pieza de sandía en el momento de servir.
- Disponer cada maceta sobre una pizarra y, al lado, 2 pinzas plateadas para que el comensal pueda coger los ingredientes y servir.

## Cubiertos

- Pinzas plateadas.

## Manera de degustar

- Intercalando las hojas de menta piperita con dados de sandía-CRU.

## Elaboraciones calientes con gelificantes

2005

### Los gelificantes para elaboraciones calientes hoy

(véase *Cronología de los gelificantes en elBulli*, pág. 266).

#### Con kappa

##### Lentejas de jamón

Este caso es ideal para explicar el alcance de nuestro trabajo con los hidrocoloides. En 2003 habíamos hecho unas perlas de cítricos (de lima, de limón, etc.). En 2005 quisimos recuperar el concepto. En un principio lo intentamos con un caldo de lentejas. Cambiar el nombre a la elaboración y darle, en lugar del de perlas, el de lentejas, resultó muy natural. En cualquier caso, posteriormente decidimos realizarlas con jamón. Lo intentamos con agar-agar pero, seguramente debido a su grasa, quedaban ligeramente granuladas. Justamente una de las ventajas de contar con un abanico amplio era el de poder probar otras opciones, del mismo modo que para un pintor sería interesante contar de repente con una paleta de colores mucho más variada. Finalmente, preparamos estas lentejas con kappa. El resultado fue perfecto, ya que este gelificante respetaba mucho más el sabor del producto.

**1181** col roja con lentejas de jamón ibérico

#### Con agar-agar

##### 1. El tofu de coco

(véase *Sopa thai 2005*, pág. 258).

##### 2. Canelón cremoso de gelatina y lasaña de regaliz

Después de los *tagliatelle de consomé a la carbonara/567*, de 1999, o de los *raviolis de mantequilla de los caracoles al natural/657*, de 2000, con agar-agar, en 2005 le tocó el turno a los canelones. Las láminas finas de agua con agar-agar nos sirvieron para poder hacer un canelón con una pasta ligerísima, que casi no se notaba, una evolución más de las funciones de las láminas de gelatina usadas como pasta. Este canelón se rellenaba de nata montada y se envolvía con láminas muy finas de panceta ibérica. Con ello, el comensal no sabía muy bien si la pasta de esta preparación estaba constituida por la panceta o por las láminas de gelatina.

Con la lasaña de regaliz, que era una de las elaboraciones del *terroso*, pasaba un hecho curioso y es que se encontraba al límite entre una lasaña y un ravioli muy plano.

**1159** terroso

**1163** canelón cremoso con panceta ibérica, caviar de anchoa y aceituna negra

##### 3. Los macarrones de agar-agar, nueva versión de los tagliatelle

En 2005 quisimos dar otra vuelta de tuerca a las diferentes técnicas de utilización de las gelatinas como imitación de la pasta. Anteriormente fue con los tagliatelle, el spaghetti o con diversos raviolis. Estos macarrones se realizaban de manera sorprendente: la técnica no era sencilla y al principio nos costó un poco obtener resultados regulares. Se trataba de sumergir una barra metálica en la gelatina cuando aún estaba líquida; después de unos segundos, se iba formando una película que envolvía la barra. Cuando retiramos la barra y la sumergimos en agua helada, surgió un largo macarrón. El resultado era espectacular, pero era preciso controlar en todo momento la temperatura de la gelatina para que se formara una capa regular. También lo probamos con gellan, aunque vimos que con agar-agar resultaba mejor.

**1164** macarrones de salsa de soja con yema de huevo, miso, sésamo y shiso verde

## Sferificación

2005

### Cápsulas de aceite

(véase *El sucroéster y los monoglicéridos*, pág. 193).

#### Nace la sferificación inversa

En el año 2005, gracias a las investigaciones que paralelamente a nuestras pruebas iba llevando a cabo el departamento científico, nos fue posible imprimir a la técnica de la sferificación un giro de consecuencias importantes. Hasta ahora, el proceso se llevaba a cabo mezclando un líquido con alginato y depositando esta mezcla en un baño de cloruro cálcico. De este modo gelificaba la superficie exterior de la mezcla de alginato y se producía la sferificación. Este procedimiento, al que llamamos ahora sferificación básica, era de aplicación difícil o imposible con algunos productos que ya llevaban calcio de forma natural, puesto que al mezclarlos con el alginato comenzaban una gelificación no deseada.

El caso es que, cuando pensábamos que ya habíamos agotado todas las opciones posibles, Pere Castell e Ingrid Farré nos descubrieron que era posible realizar una sferificación a la inversa; es decir, introducir un producto que contenía calcio en un baño de alginato. Esta evolución, a la que llamamos sferificación inversa, nos permitía por primera vez realizar elaboraciones esféricas con lácteos, aceitunas y otros productos a los que podíamos añadir cloruro cálcico dependiendo de su contenido natural de calcio, y a los que en todos los casos bañamos al final en una mezcla de alginato sódico. Por otra parte, con esta sferificación inversa podíamos detener la gelificación de las elaboraciones, imposible de controlar en la sferificación básica. De este modo, al no penetrar el alginato sódico en la esfera, la gelificación se producía solo en superficie. Creemos que, junto al uso de la metil y a la liofilización, la sferificación inversa fue una de las técnicas determinantes del año, responsable además de algunas de las recetas más celebradas, como las *aceitunas verdes esféricas-I*.

**1095** aceitunas verdes esféricas-I

**1127** mozzarella esférica-I

**1141** ensalada «folie»

**1145** nudos esféricos-I de yogur con ficoide glaciale, alcaparras y mantequilla negra

**1184** mozzarella/burrata esférica-I a la miel de abeto, frutas-CRU

**1201** cerezas esféricas-I al yogur y saúco

#### Sferificación básica: perlas de ostra, catanias

«Como anillo al dedo» es una expresión que ilustra perfectamente el matrimonio entre la sferificación y el resultado obtenido en esta receta. Se trataba del agua de la ostra ligeramente ahumada, a la que se añadía un polvo de plata. Al sferificar, este líquido presentaba una similitud extraordinaria con una perla real. Fue uno de los guiños en este menú de 2005.

Siguiendo el mismo procedimiento, también intentamos ofrecer una versión de un dulce típico de algunas zonas de Cataluña, en concreto del Penedès, la *catània*, un bombón a base de almendras tostadas y caramelizadas, recubiertas con una suave pasta de avellanas, almendras y leche, y espolvoreadas con cacao y azúcar. En nuestro caso, elaboramos una bola esférica de leche de avellana y la empolvamos con cacao, pero finalmente decidimos no incluir esta preparación en ningún plato.

**1121** ostra con su perla y crema de jamón

**lqp** catanias esféricas de avellana al cacao

#### Nubes esféricas

Las nubes esféricas constituyeron uno de los retos más interesantes del año a nivel técnico. Queríamos elaborar una nube, sferificarla para que quedara cremosa por dentro e inocularle, además, un relleno líquido. El problema era que, en realidad, no había tantas opciones de líquidos que montaran como nubes. Por otra parte, debía tratarse de una nube de algún ingrediente que reaccionara de forma adecuada con el alginato sódico, por lo que no debía llevar ningún lácteo; para complicar más las cosas, al final se servía caliente. Al final nos decidimos por una nube de dashi. El relleno elegido fue una crema de sésamo blanco, que tenía una textura idónea (véase *Crema de sésamo y Crema de limón*, pág. 256).

**1156** nube tibia esférica de dashi con senderuelas al shiso morado, sésamo y yuzu

## La obra que cierra un ciclo

*elBulli 2005-2011* es la última entrega de un proyecto singular, el Catálogo General de elBulli, una obra de cerca de 7000 páginas que recoge el catálogo definitivo de los 1846 platos que se crearon desde el año 1983 hasta el cierre de elBullirestaurante, el 30 de julio de 2011, así como el análisis de las nuevas aportaciones que se fueron produciendo en cada temporada.



*elBulli 1983-1993*. El volumen que recoge los primeros años de trabajo conjunto de Juli Soler, Ferran Adrià y Albert Adrià, en un período en el que, después de una búsqueda de un estilo propio de cocina, se asentó el estilo del «sabor del Mediterráneo», y se apuntaron las primeras trazas de un estilo más contemporáneo que eclosionó a partir de 1994.



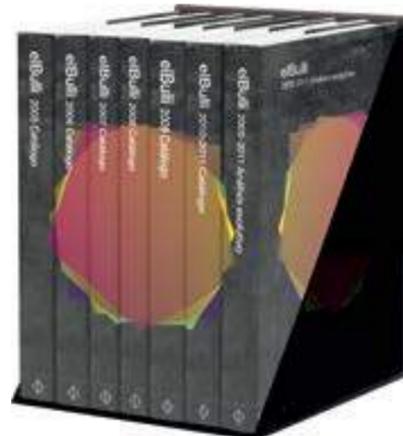
*elBulli 1994-1997*. Los años cruciales en la consecución del estilo que cambiará el signo de la vanguardia son los del nacimiento de técnicas, conceptos, elaboraciones, métodos creativos que estarán presentes en la trayectoria de elBullirestaurante hasta el último día.



*elBulli 1998-2002*. Durante los años 1998 a 2002, el menú degustación adquiere una estructura prácticamente definitiva que constituye el vehículo ideal para llevar hasta el comensal múltiples elaboraciones que permitan comprender la propuesta gastronómica de cada una de las temporadas.



*elBulli 2003-2004*. La colaboración con profesionales de otras disciplinas, como el diseño o la ciencia, ensancha los límites de la gastronomía de vanguardia e instaura nuevos conceptos y técnicas, desconocidos hasta entonces, en la elaboración, el servicio y la degustación.



*elBulli 2005-2011*. Los últimos años de la historia de elBullirestaurante son los del perfeccionamiento del sistema de trabajo creativo y de reproducción, con un equipo polivalente y muy versátil que permite multiplicar el número de creaciones anuales e introducir una nueva visión de la gastronomía, en la que la poesía y la belleza de lo efímero tienen un papel importante junto a las nuevas técnicas y elaboraciones.

Esta obra se entiende como un final, como el cierre de una época. Pero puede contemplarse asimismo como el comienzo de otra, del inicio de la andadura de elBullifoundation y los proyectos que la acompañan. En efecto, la primera premisa con que abordamos la transformación de elBullirestaurante se resume en una frase que hemos repetido en los últimos años: «Cerramos elBulli para abrir elBulli». Es cierto que el restaurante ya no funciona como tal, pero con elBullifoundation no solo queremos conservar un legado o estudiar el pasado, sino mantener vivo el espíritu de elBulli, proseguir con nuestra tarea creativa e investigar e intentar comprender todo lo relacionado con la disciplina a la que nos dedicamos durante tanto tiempo: la restauración gastronómica.

1846 elaboraciones que se degustan, catalogadas desde el año 1987 hasta 2011, que son la génesis del proyecto elBulli1846, el emblema de elBullifoundation. Ubicado en cala Montjoi, en la antigua sede de elBullirestaurante, elBulli1846 se concibe como un centro creativo y de investigación en torno al conocimiento y la innovación.



## Sobre los autores:

---

Ferran Adrià llegó a elBulli en verano de 1983 para realizar un *stage*. Contratado al año siguiente por Juli Soler, fue jefe de cocina en tándem en 1984 y chef en solitario en 1987. Desde entonces su vida estuvo vinculada al progresivo reconocimiento que elBulli se fue ganando. Desde el cierre del restaurante en 2011 Ferran lleva adelante el proyecto de elBullifoundation, un centro de investigación en gastronomía e innovación que próximamente tendrá su sede en cala Montjoi, en Roses.

Juli Soler pasó a dirigir en 1981 el restaurante elBulli, contratado por sus propietarios, Hans y Marquetta Schilling. Durante un año se dedicó a ponerse al día visitando a todos los grandes de la restauración y la cocina de Europa. La figura de Juli Soler como renovador del servicio en restauración no deja de crecer. Fue también un apasionado conocedor del mundo de los vinos. Juli falleció en julio de 2015.

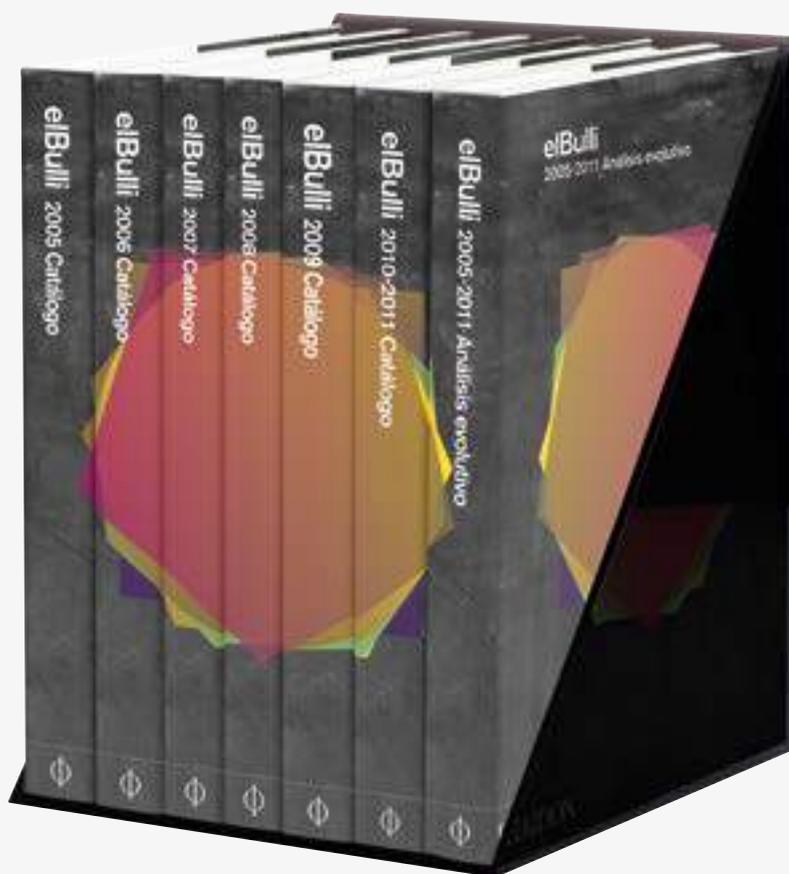
Albert Adrià llegó a elBulli en 1985 y, después de un aprendizaje por las diferentes partidas, centró su interés en la pastelería de restaurante. Fue uno de los artífices de la nueva cocina dulce que cogió impulso a partir de elBulli. En 1998 pasó a ocuparse del taller junto a Ferran Adrià y Oriol Castro, y luego se convirtió en su director. En el año 2009 inició una nueva andadura en el mundo de la restauración, encarnada en el proyecto elBarri, que agrupa establecimientos con diferentes formatos gastronómicos.



# elBulli

## 2005-2011

---



- Incluye todas las recetas de los últimos siete años del restaurante más innovador del mundo.
- Primer estudio en profundidad de la cocina de elBulli y de los procedimientos de Ferran Adrià y de su equipo, durante sus últimos años, los más creativos.
- Más de 750 recetas profusamente ilustradas ofrecen una oportunidad única para explorar los métodos creativos, las sorprendentes técnicas y las extraordinarias elaboraciones de Albert y Ferran Adrià.

**Formato:** tapa dura

315 x 240 mm

7 volúmenes, 2720 páginas

**Número de imágenes:** 1400

**Estuche:** acrílico

**Peso:** 18 kg

**ISBN:** 978 0 7148 7325 1

**Fecha de publicación:** noviembre de 2016

**Precio de venta:** 525 €

**Para más información contactar con:**  
[pmartin@phaidon.com](mailto:pmartin@phaidon.com)

“ El equipo de elBulli ha cambiado el modo de pensar y entender la cocina y de trabajar en ella. En apenas unos años dio un buen empujón a la creatividad, que históricamente había ido progresando lentamente década a década, y ha influido enormemente en la evolución de la cocina contemporánea. Para un chef es todo un lujo contar con una obra como esta, que recopila su trabajo y permite acceder a una cantidad asombrosa de técnicas y recetas.

” ANDONI LUIS ADURIZ, MUGARITZ

“ Dentro de 100 años, la cocina no se entenderá sin la presencia de Ferran y Albert Adrià. Esta selección impresionante de ideas, sabores y diseño permite adentrarse en una de las mentes más creativas del mundo y revela el legado que Ferran y el equipo de elBulli dejarán en la cocina y el arte.

” JOSÉ ANDRÉS, CHEF  
Y RESTAURADOR,  
THINK FOOD GROUP