

**ALBERT ADRIÀ**

**TICKETS**

**EVOLUTION**



**THIS IS NOT A  
TAPAS BOOK**

RBA

# Contenido

Bienvenido a Tickets Evolution

Los platos de Tickets

2014

2015

2016

2017

Inspiraciones

**BIENVENIDO**  
**A**  
**TICKETS**  
**EVOLUTION**

**RBA**

## Origen

En 2010 nos encontrábamos en China presentando el libro de postres *Natura*, y cenamos en un restaurante que tenía diferentes estaciones en las que se ofrecía la comida (*wok*, *dumplings*, pato Pekín), una barra de bebidas y alguna otra más que ahora no recuerdo. Me pareció un sistema muy eficaz para poder dar un servicio rápido y dinámico que permitiese servir a muchos clientes. Supongo que esa imagen se quedó grabada en mi memoria, ya que a partir de esa idea diseñamos Tickets.

La estética del restaurante responde a la calle donde está, el Paralelo, un lugar de ocio y espectáculos que fue el rey de la noche barcelonesa desde finales del siglo XIX hasta la década de 1970. A lo largo de la avenida se habían llegado a concentrar infinidad de teatros, cabarés y otras salas de espectáculos. Fue el equivalente en importancia a Montmartre en París. En la actualidad, de aquel Paralelo queda poco, pero es la intención de todos que esta calle vuelva a brillar como antaño, de ahí que las bombillas de Tickets luzcan en todo su esplendor y que el ambiente festivo del local sea el lenguaje visual de este restaurante que tiene un nombre tan tonto como fácil de recordar. Como adelantábamos en nuestro primer libro *Tapas. La cocina del Tickets*, publicado también con RBA en 2013, el restaurante se concibió con un planteamiento muy distinto a lo que con el paso del tiempo se ha convertido, de ahí el título que hemos elegido para este segundo volumen: *Tickets Evolution*. El restaurante abrió un 3 de marzo de 2011 y el esperado cierre en julio de ese mismo año de elBulli provocó que mucha gente pensara que íbamos a hacer algo parecido en Barcelona, como un posible sustituto, una empresa harto difícil y que nunca se nos pasó por la cabeza. Los primeros días de pruebas con clientes fueron tan estre-

santes como frustrantes, ya que nos vimos obligados a modificar todo lo hecho durante un año de trabajo ante la necesidad de ofrecerle al comensal lo que buscaba: ¡algo parecido a elBulli! Muy lejos de mi intención inicial, que era la de desarrollar un proyecto que se llamó Inopia, un bar que, recordemos, bautizó a los gastrobares y devolvió la ilusión por recuperar las tapas de siempre. Nuestra principal virtud en Tickets es poder disfrutar de la «alta cocina de barrio» (como nos gusta definirla) en un ambiente informal, algo incómodo y ruidoso, con mesas y sillas pequeñas. Para algunos es demasiado, pero para otros muchos es un concepto que les ha acercado a este estilo de cocina, al que poco a poco le han perdido el miedo. No en vano, en una época en la que los restaurantes gastronómicos tendían a reducir continuamente las sillas, Tickets llegó a servir 230 comidas los sábados. Aunque, siendo sinceros, no al nivel de las recetas de este libro, que por algo se llama *Tickets Evolution*.



## La tapa como concepto

Los turistas son cerca del 50 % de la clientela de elBarri, de hecho, dada la amplísima oferta gastronómica que se ofrece en Barcelona es casi imposible que podamos sobrevivir sin ellos, y con «podamos» me refiero a todos los que formamos parte de la oferta de restauración de la ciudad e incluso del país. Lo positivo de todo esto, en nuestra opinión, es que hemos conseguido que, además de sol, playa y cultura, los turistas vengan a España a conocer nuestra gastronomía. Esto es algo que nos hemos ganado a pulso, a base de mucho trabajo y esfuerzo, y con lo que hemos logrado que a día de hoy la cocina española sea reconocida mundialmente, un hito que, irónicamente, se ha alcanzado en parte gracias a la alta gastronomía, con restaurantes consagrados a nivel internacional (y no citaré ninguno porque ¡son tantos!). Estos templos de la cocina han realizado acciones que han reforzado este reconocimiento. Por ejemplo, durante años, tras ofrecer un producto único a gastrónomos de todo el mundo, los han invitado a pasar unos días en sus ciudades con el fin de descubrir nuestra cocina tradicional, nuestros productos y la diversidad de nuestra cocina regional. Para los turistas, la palabra mágica es *tapas*, y este es un hecho real que, además, debemos celebrar: por fin tenemos una marca sólida y definitoria de la cocina española más allá de clichés.

Las preguntas que me surgen ahora son: ¿qué son las tapas? ¿Qué es *tapear*? ¿Entendemos todas las tapas de la misma manera? ¿Cómo le explico yo a un extranjero de forma clara qué es una tapa, más allá de lo que se entienda en una u otra región? Y prefiero no extenderme porque no me aclaro ni yo mismo. No obstante, cuando me preguntan si Tickets es un restaurante de cocina catalana, española y de tapas, respondo sin dudar: «¡Claro!».



## La R-evolución

A menudo, recorro a la frase siguiente: «Un restaurante es un cúmulo de errores y nuestro trabajo es minimizarlos». Sin embargo, también podemos decir que muchos pequeños detalles marcan la diferencia y conforman un gran detalle, de tal manera que con ello provocamos una evolución constante. Podemos ver esto, por ejemplo, en la evolución de la ropa del equipo de Tickets, sobre todo la de los camareros, que ha sufrido varias modificaciones, de menos a más formalidad, aunque, eso sí, sin perder la chispa. También podemos constatarlo en las cartas: la primera era de bolsillo y se doblaba, y luego pasamos a realizar una versión de tapa rígida pero de dimensiones reducidas, que, a su vez, dio paso a una más grande. Obviamente, lo más transformado ha sido la carta y servicio de bebidas, en los que pasamos de 30 a 130 referencias y de ninguno a tres sumillers. En la sala retiramos las mesas altas, incómodas para la gente mayor y que impedían disfrutar de una propuesta cada vez más completa, las servilletas de papel se convirtieron en lino y la mesa se vestía poquito a poco, la vajilla se iba transformando para una propuesta más formal y llegaban los platos pequeños, que ya éramos capaces de servir individualmente. Esta forma de trabajo y evolución era una de las principales características en el Bulli, algo que muchos conocen, y es que, en ese restaurante de Cala Montjoi, no todo eran esféricos.



# TICKETS

2011    2017

Cocineros	17	32
Camareros	12	17
Sumillers	0	3
Pasteleros	2	7
Comensales día	120	95
Precio medio	90 €	130 €
N.º platos por cliente	8	23
N.º platos servidos al día	960	2.185
Referencias de vino	30	130

2011



2013



2015



2017





Oshiboris.



Tarjetas de visita.



La camiseta da paso a un chaleco con bordados.