



Mesa para 5, todos llegados a Madrid (algunos desde Londres), solamente para cenar. 9:32 de la noche, tenemos mesa en Diverxo.

Lo primero que te llama la atención son los uniformes como de presos, pero morados, que llevan los camareros deambulantes, luego te das cuenta de que todos llevan gafas redondas, pero son de las de adorno - no llevan ni cristales!

Nos sentamos en la mesa más grande de la sala y empieza el show. El maitre, con el mismo atuendo pero rojo y con las uñas pintadas de negro, nos explica los menús y demás pautas. Los 8 platos de nuestro menú, no son 8 platos ya que cada plato consta de varios bocados enanos. Todo es distinto, comes con las manos, te van explicando de cuantos bocados te tienes que comer casa cosa y con qué herramienta: tenedor, cuchara, palillos, incluso espátula (Le Creuset, of course!). Algunos de estos bocados están incluso congelados, "date prisa que se descongela!" nos dicen. Comemos huitacoche (hongo del maíz oriundo de México), la trufa no escasea tampoco....

En la mesa (no hay platos, aquí todo son lienzos... las herramientas para comer están en latas de pintura vacías y sin etiquetar), ya hay varias cosas que luego serán parte del primer aperitivo, los entrantes con bastante influencia del maíz, bien en palomitas, kikis, etc., una exquisitez. Después te dan de comer, literalmente, una cucharada de helado de tomate para refrescar el pa-

ladar y pasar a la siguiente parte. Ahora toca pescado/marisco, platos un tanto locos, como una cabeza de gamba que cuelga de nuestra lámpara con un fino hilo de pesca, y que inyectan su propia esencia con ajo frito y azafrán, la arrancas del hilo y te la comes - todo esto lo haces

.....  
**Con cada fase de la cena cambian los camareros, todos ellos muy capaces, jóvenes y muy friendly, aquí todo es divertido.**  
.....

de pie. Ahora nuestro favorito fue una raspa pequeña de pescado sobre una pincelada de pimienta de Jamaica, ¡qué buena que estaba la espina!

Con cada fase de la cena cambian los camareros, todos ellos muy capaces, jóvenes y muy *friendly*, aquí todo es divertido, hay espejos por todas partes, mitades de cerdos volando y colgando de la pared, mariposas por doquier, conos de helado gigantes que son las cubiteras, piernas masculinas de maniquí con sombrero de copa que son los percheros y todo, muy, muy blanco.

Pasamos a la siguiente fase. Se cierran las cortinas a nuestro alrededor, nos traen un altavoz portátil con música francesa y a cada comensal un plato tapado con cúpula metálica, camarero por comensal, mientras esperamos nos trasladamos a Francia, nos sirven un Bordeaux en copas con el ribete dorado, al cabo de unos minutos nos levantan las cúpula y en los platos hay minúsculos bocados a modo de las horas del reloj. Nos sirven los jarretes de lechal en el centro del plato y empezamos el deleite. Llega el postre... a base de violetas!, esta que te mueres... seguido de algodón en rama de limón...Jo ... recuerdos de la infancia !