

[HOME](#) > [BLOG REVISTA](#) > [BUSCAR](#) > CUANDO EL VIRTUOSISMO ES ERÓTICO

Restaurante Disfrutar

Cuando el virtuosismo es erótico

Autor: Xavier Agulló

05 de mayo de 2015

Revista nº 469



Nos vendieron la moto de la sencillez hace dos años con el Compartir de Cadaqués (que, no obstante, ya exhibe hoy complicaciones de reloj suizo, aunque desde la frescura de costa), porque "somos conservadores en lo empresarial"; pero con el coco puesto en el laberinto tecnoepicureísta inevitable en los tres artífices de los últimos 15-20 años de El Bulli junto a Ferran y Albert. Sí.

Me desvelaba Eduard en una visita seminal a las obras del Disfrutar, hace poco más de tres meses, que habían diseñado una carta llena de posibilidades y opciones, con unos 11 apartados divididos prolijamente (recordemos que son hijos de El Bulli) en snacks, aperitivos, mariscos, pescados...

Todo subdividido a su vez en frío o caliente y numerado según "feelings"... Un mes después, con el restaurante ya acabado y pocos días de pruebas... Todo cambió a lo absoluto. Al cuerno la carta. O experiencia global o nada. Y aún me aclaraba Mateu: "la carta la pondremos en la barra de la entrada, más informal, sin reservas". ¡Ja! A día de hoy, Disfrutar, tanto en el comedor como en la barra, es un universo único dividido en dos menús (corto y largo, si es que nuestros tres héroes pueden hacer un menú corto) que son un viaje alucinado a la molicie culinaria contemporánea, a la vanguardia bulliniana -sin la carga de reflexión "en abíme" de Cala Montjoi (Bulli sólo hubo y habrá uno)-, a la epifanía hedonista terminal de la técnica exasperante pero con el guiño 2016 constante, al humor a flor de piel, a la perfección formal afilando el viaje infinito y también al erotismo gastronómico de nuevo cuño. Y reflexionan ahora: "las notas musicales las debemos poner nosotros en su sitio exacto del pentagrama porque la mayoría de los clientes no conocen la partitura original". Verdadero.

Un triángulo equilátero



Y ahora, repasemos la vertiginosa historia de Oriol, Eduard y Mateu. No es trivial... Oriol Castro. Hum... Estaba yo ahí esta tarde mágica en que, por primera vez, gracias a la lecitina que intuyó (las musas, a Oriol, siempre le pillan trabajando, porque Oriol, cuando no pesca, piensa, imagina, trabaja, y hasta las musas están hartas de él), surgió el primer aire.

Y esto es sólo una anécdota en una historia que se escribe a la derecha exacta del padre.

Desde 1997 en El Bulli. Y en el taller. Un crack

(por no repetir: los tres lo son). Eduard, aunque era un tipo aplicado en la escuela, con buenas notas, se dejó arrastrar por la pasión y, desde los 13, quiso ser cocinero.

Unas prácticas en El Bulli fueron suficientes para hacerse hijo predilecto de Montjoi. A Mateu le viene de familia. Primer shock Bulli en 1997. Muchas historias delegadas desde El Bulli y acaba como jefe de pastelería del templo. Las paralelas se juntan en el infinito, aseveró Euclides. Y el infinito es Disfrutar.

Pero, ¿por qué esos tres? Volvamos a Euclides (aunque tuneado en exclusiva para este artículo): dados "tres puntos" se puede trazar una línea que los une. Normal. Oriol era el poli bueno en El Bulli; Eduard era el poli malo y Mateu, que se refugiaba en la cocina dulce, era una mezcla de los dos. Oriol estaba en la creatividad más sintética; Eduard "te miraba sin tú saberlo por detrás del hombro comprobando sin piedad lo que hacías" (un ex de El Bulli dixit) y Mateu planeaba por encima.

Pero los tres se hicieron amigos, y amigos de verdad porque la amistad bien se podría describir como solidaridad en las duras y en la presión. El caso. Y en lo bonito, naturalmente. Pero, oye, ¿no estarás escribiendo un pesebre, Xavier? No... Pura selección natural. Se discutieron mil veces... Aunque siempre venció el respeto (soldadesca Escoffier) y un amor subyacente. Si he de compartir mi vida con alguien (lo que en sus términos significa dejarse la piel), se dijeron los tres para su capote, es con ellos.



A por el restaurante propio

Vamos a ver. Los tres jefes de cocina de El Bulli en el cierre del restaurante y más allá. Los tres en El Bulli Foundation. Los tres con un futuro claro junto a Ferran. Pero entonces: ¿qué me gustaría hacer en la vida? Normal. Jóvenes y "too much". El destino de cualquier cocinero desde la Revolución Francesa: un restaurante propio. Tras darle a Ferran todo lo que llevaban dentro, éste era el "chill out" lógico. Y, aunque siguieron trabajando con el gran demiurgo tanto en la Fundación como en la Bullipedia, empezaron a urdir su propio fenómeno. Pero... ¿Tendremos cojones de montar algo nuestro? Ganó la testosterona. Y, en 2011, fue el Compartir. Cadaqués. Control. Nuestro sitio. Sin presiones. Sencillez. ¿Qué nos gustaría comer? Y debe ser rentable...

Unas ensaladas cachondas y algunos platos de alta cocina rockanroleados de Costa Brava indolente. Éxito. Más éxito. Mucho éxito. Comprensión absoluta por parte del público. Sin inversores, a pelo. Resultante: autoconfianza por fin y sensación de equipo.

Las velas, tras esto, soplaban Barcelona, claro. Y aunque seguían en El Bulli Foundation y Mateu vive en Rosas y Eduard también (ya se trasladó a Barna) y Oriol en Sitges, la dinámica actual de Compartir permite la diáspora. A toda máquina pues. Y aquí ya van sin jockey. Compartir era Compartir. Disfrutar es sin riendas. Es decir, Barcelona. A saco. Libertad. Cocina contemporánea sin contemplaciones timoratas. Justo. ¿Y esto qué significa? Pues la expresión sin cortapisas de lo que llevan dentro.



El Bulli interpretado a día de hoy de forma directamente lúdica. A todo trapo y domeñando el vértigo. Los dos menús: 68 euros con 18 platos y 98 euros con 25 platos. Un detalle prosaico para escépticos: sale a menos de 4 euros el plato. ¿Cómo lo ves?

El reto de emocionar

Disfrutar. Un viaje estético que es el Mediterráneo. Cerámicas distintas que te van llevando desde la puerta hasta la luminosa sala blanca, donde los cristales son aire y cielo. Lucernarios en trompe l'oeil, jardines verticales, la barra, la gran bodega diseñada por Freddie... Para llegar a la luz hay que pasar por la mitad de la cocina, a un lado y otro, Nil, Mariano, Oriol, Eduard, Mateu... La vida. "Y que la gente disfrute". Cocina y sala. Alta gastronomía amable, disimula Eduard. Aquí no hace falta la concentración de El Bulli, sino la relajación. La "remolacha que sale de la tierra", primer snack, es el rompehielos.

Mediterráneo en sentido amplio y hasta laxo. Gusto, facilidad, geometrías entendibles pero de revolución... Sexo directo pero pasando por kamasutras de complejidad técnica, texturas volátiles, temperaturas extravagantes... Matrices organolépticas ciertas. Y más para quien lo quiera... Una peli de flipar con palomitas para la que (en el backstage) hacen falta un montón de cámaras y de "pospo" y de inventos, para entendernos.

Entonces entramos en la base. Y ahí viven la perfección que duele, la regularidad obscena, el servicio imposible. Disfrutar no se puede medir si no es desde la mesa y la boca abierta. Y dicen, con razón, que no son vanguardia, ni El Bulli. Cierto. Pero, ¿y? De momento aplican las técnicas de Montjoi para generar asombro por su perfección y su puesta al día. Mañana... Evolución, claro, a partir de sus conocimientos exclusivos. Pero tranquilos los neófitos: "cuando un plato no se ha de explicar, entonces es cojonudo". El polvorón de tomate. El bocata de buey de mar (inimaginable). Las virtuosísimas aceitunas (que no explico para no caer en el "spoiler"). "O las clavas o son una marranada", aclaran. La emoción sigue siendo un parámetro innegociable. ¿Y el helado de almendras? El mató de carnaval con antifaz de anchoa, piñones y miel de abeto. Los tres tardaron cuatro meses en pergeñar el menú.



Un menú de platos estentóreos, vehementes, corales. Los conceptos, las potencias, no van a parar ahí. Los tres espadachines seguirán generando esgrima. Libremente. "Pero sostenible económicamente". Conservadores en lo empresarial; locos en lo culinario. "No podemos fallar". Da risa...

En Disfrutar reside El Bulli, a nadie se le oculta. El cóctel inicial para olvidar el entorno urbano de la puerta para allá. Los snacks de sabores micro punzantes y fardones técnicamente. El Bulli bruñido. Esos macarrones (de El Bulli) pulidos con kappa y

con caldo de jamón (en El Bulli con agar agar y consomé)... Disfrutar es, en lo íntimo y lo interno, una reflexión actual sobre las elaboraciones creadas en Montjoi, una mejora fruto del conocimiento profundo de los orígenes.

Y ahora, una visión más erótica (sugerente) que pornográfica (explícita) del menú de Disfrutar: Caipirinha de melón; lazo crujiente de panceta ibérica curada; avellanas garrapiñadas con saúco; raviolis transparentes de pesto; galleta de Idiazabal ahumado con manzana; yema de huevo crujiente con gelatina de setas; caballa marinada con taboulé de

coliflor y boletus; macarrones a la carbonara; sashimi vegetal; tuétano de vieira con caviar oscietra; mejillones con guisantes en salsa verde; berberechos con crema de trufa y ficoide glacial; sardinas con papada y ñoquis de berenjena ahumada; shabu shabu de gambas de La Barceloneta; ternera perigueux, mandarina; pan de crema catalana con couscous de naranja sanguina; cucurucho de tarta de queso; pimientos de chocolate, aceite y sal; lionesa de café...

Todo puede ser lo que parece. O no. O sí. O da igual. Disfrutar

Disfrutar

Villarroel, 163

Barcelona

Cierra lunes y domingos.

0

Posts relacionados



Restaurante El Real Balneario de Salinas

La catedral del mar

28 de noviembre de 2014

Los Loya, Miguel e Isaac, se muestran pródigos en sentido y sensibilidad para completar una obra gastronómica de cine. Reaparecen en cada sesión con un guión preñado de argumentos de alto nivel culinario.

[Seguir leyendo >>](#)



Restaurante Andra Mari

La reinención del clasicismo

27 de noviembre de 2014

Algunos de los mejores chefs vizcaínos han pasado por las cocinas de este imponente caserío-restaurant de la familia Asúa, apellido ilustre de la hostelería vasca. Su cocina y sus interpretaciones del recetario popular siguen siendo apasionantes.

[Seguir leyendo >>](#)



Restaurante Bon Amb

Vocación invariable

26 de noviembre de 2014

A base de tesón, compromiso y esfuerzo, el aragonés Alberto Ferruz, chef del restaurante Bon Amb, se ha situado, con 30 años, como una de las promesas de la nueva cocina alicantina.

[Seguir leyendo >>](#)