



Disfrutar, el mejor nuevo restaurante de Europa

El local barcelonés de tres chefs de elBulli, premiado por la cada vez más influyente red Opinionated About Dining



ROSA RIVAS

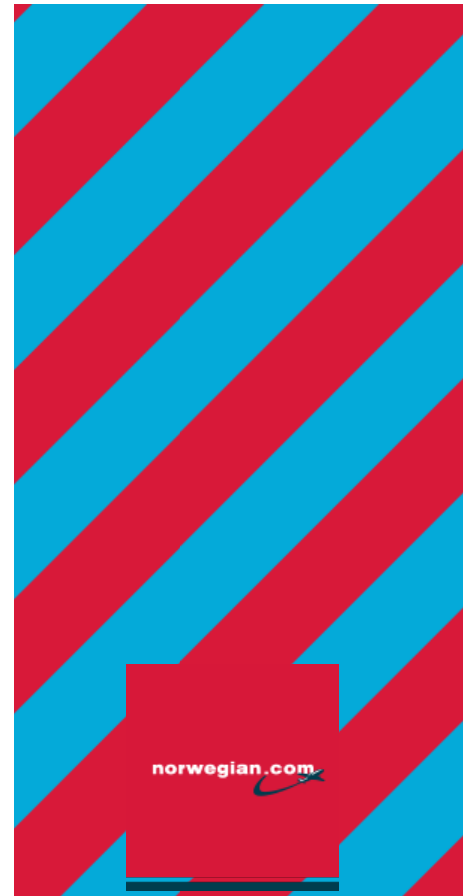
Copenhague - 23 MAY 2016 - 18:38 CEST



Disfrutar se corona como el mejor nuevo restaurante de Europa.

Los sabores mediterráneos servidos de forma vanguardista y para compartir que presentan los tres cocineros *bullinianos* del restaurante barcelonés [Disfrutar](#) han conquistado a la red internacional de gastrónomos Opinionated About Dining (OAD), que ha entregado este lunes sus premios europeos 2016 en Copenhague.

Opinionated About Dining surgió de un foro de discusión sobre el buen comer y el buen beber iniciado en 2003 por Steve Plotnicki, un apasionado de la gastronomía que fue guitarrista, compositor y productor discográfico y que ahora centra su vida en las exploraciones culinarias. Su papel como bloguero agitador de experiencias sibaritas contagió a toda una red social [de comensales opinadores \(expertos y aficionados\)](#) que ahora hacen visibles sus gustos de forma internacional como OAD. Esta red elabora [una lista-guía](#) de sus restaurantes imprescindibles en el mundo, "lugares donde comer y razones para ir allí". Entre los europeos, este año por primera vez premia al mejor entre las novedades: Disfrutar.



VÍDEOS

NEWSLETTERS

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, titulares de este espacio barcelonés, se conocieron en [elBulli](#) y en este revolucionario restaurante trabajaron 15 años con la inspiración de [Ferran Adrià](#) y [Juli Soler](#). Tras el cierre de elBulli, materializaron su herencia culinaria en el restaurante Compartir de Cadaqués y en su gemelo de Barcelona Disfrutar, que abrieron en diciembre de 2014. Es precisamente el disfrute entre amigos o familia reunidos en torno a una mesa lo que buscan estos chefs catalanes y lo logran: el local está siempre a tope de clientela nacional e internacional.

"Tenemos ADN Bulli. Es nuestro estilo de cocina, pero Disfrutar no es elBulli", precisa Eduard Xatruch. Este espacio para *disfrutones* es informal y asequible, una cocina mediterránea y moderna que quiere ser "divertida sin abandonar lo principal: la búsqueda del gusto". Para los tres cocineros, que abrieron hace año y medio, el premio de OAD supone "un reconocimiento para el equipo y las familias, que nos ayudan a poder hacer realidad nuestro sueño gastronómico. Nuestro motor es ir trabajando para dar un paso adelante cada vez".



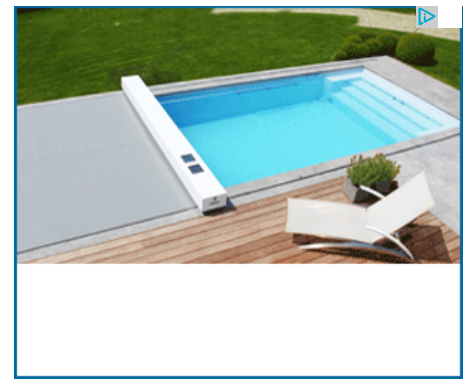
Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch.

En el paladar de los catadores de OAD, los artífices de Disfrutar se impusieron frente a otras potentes novedades gastronómicas europeas: [Alchemist](#), Copenhague (Dinamarca); [AM par Alexandre Mazzia](#), Marsella (Francia); [Lido 84](#), Gardone Riviera (Italia); [Neige d'été](#), París (Francia); [Pages](#), París (Francia); [Seta](#), Milán (Italia); [Souvenir](#), [Ypres](#) (Bélgica) y [Tokuyoshi](#), Milán (Italia).

Los chefs responsables de estos restaurantes cocinaron delicias

representativas de sus menús la noche del domingo en Copenhague, en el restaurante Nimb Terrasse, ubicado en los jardines de Tivoli de la capital danesa. Allí recibirán esta noche su premio, en una gala llena de figuras en los fogones: como Niklas Eksted, Tim Raue, Pierre Marcolini o René Redzepi. Este famoso chef danés, responsable de Noma, recibió de OAD el Premio Logro Culinario por su trayectoria.

Como número uno del Top 100+ de los restaurantes de Europa fue elegido L'Arpège (París) del francés Alain Passard, por su "cocina visionaria". El número dos del *ranking* es el vasco Azurmendi, de Eneko Atxa, que se alzó en 2015 con el número uno. La gastronomía española ha triunfado repetidamente en esta lista de OAD. [Quique Dacosta](#) fue el primer número uno en 2012 y repitió en 2013.



LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

EL PAÍS Twitter Verne Estilo

La hija del duque de Wellington se casa en Granada con Alejandro Santo Domingo

Vanessa Paradis y los hijos de Johnny Depp salen en su defensa

Chloë Moretz, la rebelde chica buena de Hollywood

Duncan Jones: "Mi padre me infundió el valor de ir contracorriente"

La nueva vida de Marta Ortega

Anthony Hopkins: "La venganza ha sido el motor de mi vida"

Amber Heard acusa a Johnny Depp de maltrato

La moda más cercana de los 'influencers'

Cómo puede innovar un sofá

Los motivos del divorcio de Johnny Depp

Ahora, cuatro restaurantes españoles están entre los 10 primeros: [Azurmendi](#) (2), [Etxebarri](#) (7), [DiverXo](#) (8) y Quique Dacosta (10). Entre los 100 europeos recomendados hay 24, entre ellos [El Celler de Can Roca](#), Sant Pau (de Carme Ruscalleda), Arzak, Martín Berasategui, [Tickets](#) y Pakta (de Albert Adrià), Àbac (Jordi Cruz), Koy Shunka, Club Allard (María Marte), Ramón Freixa, Casa Julián de Tolosa, Nerua, Kabuki, El Casals, Espai Kru, Ibai, Cinc Sentits...



Restaurante Disfrutar.

La lista Top 100+ llega hasta los 200 seleccionados, y no solo los que acaparan estrellas o reconocimientos mediáticos. Cada miembro de OAD influye en los resultados según el número de restaurantes que haya visitado y en función de la clasificación actual de dichos restaurantes. Anualmente, los restaurantes se clasifican utilizando una combinación de datos que incluye: el tipo de comentarios que genera el establecimiento (de positivo a negativo); el nivel de los colaboradores que lo visitaron (el porcentaje de colaboradores con y sin experiencia); y si el número de colaboradores que lo visitaron ese año ha aumentado, disminuido o si se ha mantenido estable.

ARCHIVADO EN:

Barcelona · Cataluña · Gastronomía · Cultura · Estilo vida · España

Start Download

Convert Any File to a PDF. Get the Free From Doc to Pdf App!



Y ADEMÁS...



Alan Walker al descubierto en Maxima FM

(MAXIMA.FM)



Viaja con Paco Nadal a Groenlandia e Islandia. ¿Te apuntas?

(EL PAIS VIAJES)



¿Qué dijo Arbeloa cuando vio llegar al rey Felipe VI?

(CADENA SER)



La casa de... Belén Rueda

(GRAZIA ESPAÑA)

CONTENIDO PATROCINADO



Las cinco razas de perros más inteligentes

(TOPCINCO)



Los 10 mejores hoteles de playa en España

(TRIVAGO)



9 Cosas Que La Gente Intentando Perder Peso Nunca Quiere Escuchar

(HEALTHCIPE)



Por qué Ray Tomlinson eligió la arroba: Este es el origen de un símbolo

(MEDIATRENDS)