

COMPLICIDAD
GASTRONÓMICA

RESTAURANTES ▾

TABERNAS Y BARES

CHARLAS Y ENTREVISTAS

CÓMPLICES



MOMENTOS

1 ESTRELLA MICHELIN CATALUÑA RESTAURANTES

DISFRUTAR: LA EMOCIÓN DE LA CREACIÓN



ISAAC AGÜERO FUENTES 5 DÍAS AGO 34 VIEWS

f   g+ in 

A veces asociamos el adjetivo vanguardista a una propuesta que nos cuesta entender. Pero, ¿por qué tiene que ser así?. En realidad, estar en vanguardia solo significa "estar adelantado a los demás" y para el trío de Disfrutar simplemente "hacer cosas nuevas". ***La vanguardia en Disfrutar no llama a la introspección sino que te empuja al gozo desde el sabor y la sorpresa.***

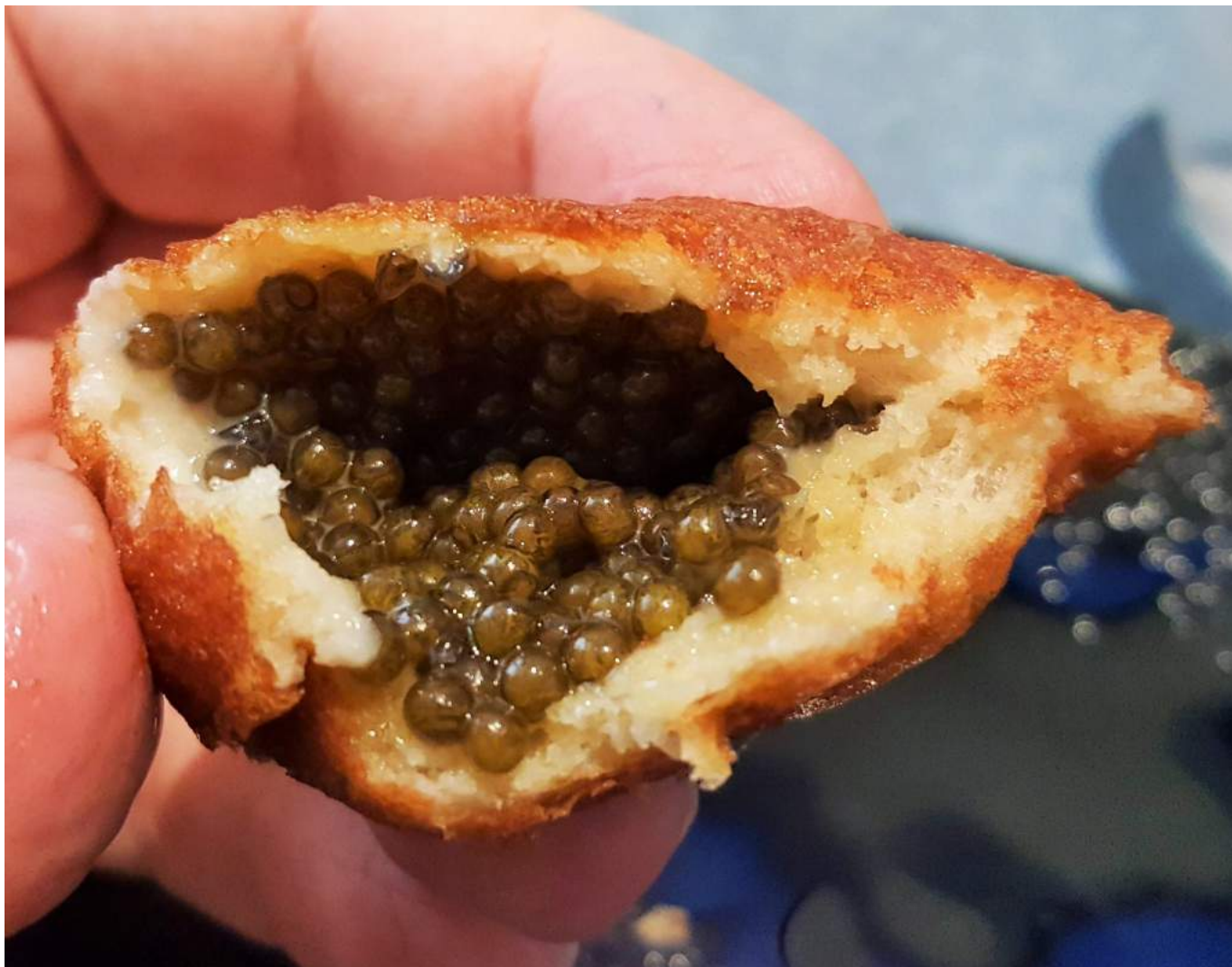
Congelar una espuma con alcohol, ofrecer un pan chino frito con un producto fresco en su interior, hacer comestible una cáscara de nuez, simular una yema de huevo con una esferificación, realizar una sémola a través de una gelatina, desarrollar una sidra en el momento. Éstas son algunas de las técnicas y composiciones que convierten al cliente en un niño. **Exclamaciones, sonrisas, miradas, preguntas, en definitiva cosquilleo gastronómico ni impostado ni impuesto donde el comensal se convence a sí mismo.** Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro trabajan en la vanguardia para conmovir. El progreso culinario que se desarrolla en Disfrutar se sitúa al lado del comensal. **Evolución entendible porque la prioridad son el sabor y las texturas. Gusto y técnica de la mano como en ningún otro lugar.**

El talento desarrollado durante los años bullinianos junto con una capacidad de trabajo incansable propulsa el ritmo al que avanza Disfrutar. Sus comienzos en el ensanche barcelonés estuvieron frenados por ese respeto de ser empresario casi por primera vez, por saber si la ciudad respondería ante una propuesta sin carta. **Después de casi tres años, el trío de Disfrutar está donde quiere estar pero más allá de dónde creían que iban a llegar.** Muestra de humildad de unas personas que convencen en la distancia corta con una comunicación modesta casi tímida, pero al mismo tiempo convincente y fiel a unos principios.

Culinariamente nadie tiene tan interiorizado como ellos la metodología para crear. Trabajan para idear. Como satélites orbitan alrededor de un producto para sacarle todo el rendimiento. **Se hacen preguntas ilimitadas para no encontrar los límites y producir declinaciones fascinantes e inesperadas alrededor de sus materias fetiche** como las nueces, las almendras, las espardeñas o el pichón.

Como un cocktail, la **lengua helada de gato de fruta de la pasión, ron y menta.** Textura etérea, en boca se funde rápidamente y aparecen tonos frescos y ácidos para abrir y despertar las papilas gustativas. La fragilidad en el tacto lo hace único.

A las primeras de cambio aparece la energía de lo novedoso, la contundencia de un bocado único, el **pan chino relleno de caviar beluga y crema agria.** Técnica que permite realizar una fritura e introducir un producto fresco en su interior. Volátil y sabroso. Espectacular.



En el siguiente pase "**cáscara**" de **nuez tierna**, aparece en primer lugar una nuez con su cascanueces. Al partir el fruto seco, no ocurre nada pero al degustarlo surgen ligeras notas ahumadas. Pregunto intrigado: ¿Qué habéis hecho? Abrir la cáscara sin romperla, ahumar la nuez, volver a introducirla y pegar de nuevo la cáscara. Asombroso. Seguidamente tres nueces: una nuez tierna, muy crujiente, la cáscara de una verde que han conseguido convertir en comestible y por último otra cocinada y macerada en ratafía. Unidas por un hilo conductor de leche de nuez y aceite del fruto seco. Bocados que transmiten una visión didáctica e ilimitada de hasta dónde se puede llegar. Distinción de sabores en un mismo ingrediente. Personalmente me hace reflexionar sobre lo infinitesimal de la cocina.



Durante el menú, algunos pases son como ligeros puntos y aparte. Platos que refrescan y limpian provocando un breve paréntesis de intensidad. Entre dos composiciones marcadas por los frutos secos, ***la ensalada de semillas de tomate con almendras tiernas y vinagreta de mango***. Acidez y amargor se presentan nítidas en boca sobre texturas cómodas y volátiles que apenas provocan la masticación. Se come con cucharas. La vinagreta de mango es suprema. Ensalada incontestable.



De nuevo la exclamación, el grito sordo al degustar las **almendras supertiernas en vinagreta**. Las texturas extremas, crujiente por un lado y megamantencosa por otra que se consigue tras una “ultracocción”. El sabor espoleado por una vinagreta con un aceite de ajo que tiene un punto de fusión sávida con esas almendras de sabor y textura únicas.



Hace algunos minutos se había depositado en la mesa un depósito con un émbolo para la realización de la **sidra casera al momento**. Zumo y licor de manzana, hielo seco y se presiona para que éste último vaya aportando el carbónico de la sidra. Antes de servir, se ahuma el vaso con el que se sirve con virtutas de roble. Perfecto complemento y escenificación para el **milhojas de Idiazábal**. Crema y un crujiente (que simula un hojaldre) realizado con pasta de queso frita. Imaginación sin límites, técnica y respeto al gusto original.



Este trío también desarrolló los primeros multiesféricos. Consiste simplemente en dar forma a esferificaciones a través de su colocación en estructuras con un determinado diseño. En este caso los ***multiesféricos son de pesto y vienen acompañados por anguila, ibérico y pistacho***. Sabores intensos en un bocado de sensaciones al mismo tiempo frescas y grasas. Intensidad y ligereza van de la mano aunque suene a contradicción.



Se realiza un pequeño impasse con la ***Hostia de flor de mandarino*** para limpiar el

paladar. Frágil y de acidez penetrante reflejo de la concentración del sabor que Disfrutar propone a pesar de estar antes porciones de pequeño tamaño. La prioridad es claramente el gusto. Siguiendo con esa línea de acidez la ***gilda de caballa***. Aquí hay respeto y superación. Fidelidad al gusto y mejoras a través de un gel de piparra arrebatador, una caballa de textura increíble y una aceituna que supera a las originales por su ímpetu sávido y su urdimbre crujiente y posterior conversión a estado líquido. La mejor gilda de siempre.



Se presenta una bandeja con una cama de sal como si de un pescado grande se tratase para disponer en mesa de la ***conserva de navajas y algas a la sal***. Cinco minutos en la cama de sal y posteriormente veinticuatro horas en frío sin romper la estructura salina. Lo más llamativo es la concentración del sabor más natural y una textura tersa pero agradable similar a la de un calamar poco hecho. Magia.



Resultan especiales las secuencias de un solo producto. Permiten una comparación en tiempo real de diferentes preparaciones con una sola materia prima. Penetrantes las **espardeñas en vinagre** tratadas como un boquerón con una textura muy conseguida. Las **soufladas** sorprenden, por su gran crujir y limpieza, y el gusto se reaviva a través de una especie de pilpil del propio molusco. Para finalizar unos tremendos **noodles de espardeña en suquet** que muestran la capacidad del Oriol, Eduard y Mateu de desarrollar una cocina donde academicismo y modernismo se encuentran . Trilogía de ensueño.



Siguiendo la línea de salsas que conforman platos de pescado la **gele de merluza en salsa verde** (deconstrucción). Una muestra de una cocina que también puede ser calificada como quebradiza, ya que sí no es perfecta puede convertirse en ridícula. La espuma de cierta densidad tiene todo el sabor de la merluza mientras que en la salsa verde se busca una textura gelatinosa similar a la de una cococha. Un bocado impactante, técnico, estético que aúnan las columnas vertebrales de Disfrutar.



El **arroz soufflé de gamba** es una virguería. "Souflado" que se consigue sin introducir patata sino pasta de arroz. Cosquillas. Le sigue el **langostino con chili, cuajo de leche y huevo** de codorniz. Intenso y fino. Dos cualidades que se mantienen durante muchos de los pases del menú. Resulta llamativo que el producto ya venga cortado y no se marque la mesa con cuchillo. La razón preparar la degustación y que la proporción de cada uno de los ingredientes en el bocado sea lo más equilibrada posible. Ejemplo de análisis en la cata, de rigor, de búsqueda de la perfección.



De nuevo otro interludio. Paréntesis colocados estratégicamente para provocar ligeras alteraciones. En este caso un **sándwich de gazpacho** con un falso pan acompañado de una guarnición olorosa a partir de verter vinagre en un vaso y posteriormente oler. La acidez como grieta gustativa y la técnica como vehículo diferencial.

Chocante y hermoso es el comienzo de la trilogía alrededor del salmón con el **huevo frito marino**. La imagen es de elevada similitud, pero realmente solo se utiliza la clara del huevo. Técnica (esferificación que parece una yema) que puede ser utilizada para diferentes composiciones alrededor de un mismo concepto. El conjunto resultó demasiado salado, el único bache de una gran menú.



Las **costillitas de salmón con mojo de estragón** son un bocado rápido con matices anisados y picantes. Se finaliza con la **cabeza de salmón**, un plato de mucha altura gastronómica que es meloso, de textura gelatinosa y alto sabor. Una muestra que el producto no es una barrera para desarrollar platos originales y frescos.



A continuación la última triple recreación salada a través del pichón y el maíz. Un primer bocado que es una **sémola fresca de maíz con jugo de pichón**. La sémola con sabor a maíz fresco realizada con gelatina pierde su gusto a un alimento cocido.

Ligero y profundo. El jugo del pichón es académico y espléndido como el **bombón del pichón con foie**, que resulta además quebradizo. Se finaliza con el **pichón con abrigo de maíz y trufa de verano**. El maíz son pequeñas mazorcas tratadas con una olla coreana (se presentará en Madrid Fusión) que provoca alcanzar un punto de fermentación en poco tiempo. Por otro lado esferificaciones de maíz fresco y trufa. Un pase estratosférico. Un final salado impecable que refleja la necesidad de los cocineros de Disfrutar de ir siempre más allá.





Los postres se suceden a un ritmo pasmoso. En cuanto se acaba con uno, inmediatamente el siguiente hace acto de presencia. Se comienza con el **salmorejo de remolacha con naranja sanguínea y pistacho**. Polvo helado en la verdura y gelatina en la fruta. Fresco, ácido y con un punto graso que provoca un acertado equilibrio. Armónico y volátil. En esa misma línea de acidez y untuosidad, el **cornete de sésamo negro y frutas del bosque**. A continuación, las **cerezas 2017**. Miméticos, uno de ellos es una ganache sin leche ni chocolate realizado a partir de cereza e inulina. La otra es un mimético líquido con jugo de cereza y kirsch. Diferencias estéticas caso inapreciables para resultados tan diversos. Chispa.



Bajo el epígrafe de ***“Recuerdos de la infancia”***, se agrupan cuatro últimos bocados. En primer lugar el ***chocolate-avellana*** que nos empuja a utilizar el dedo para llevarnos una especie de nocilla que no pringa, gusta y además no “pesa”. El ***macaron helado de pasión y chocolate*** es una espuma congelada con un toque alcohólico que en su interior guarda chocolate. Resulta ligerísimo, desapareciendo casi en boca por su sutileza. Mágico.



De nuevo el ir más allá a través del ***chocolate transformado***. Chocolate blanco puro

que se “pasa” por esa olla coreana que dará que hablar y se transforma en un chocolate negro con gusto de toffee y tostado. La cocina como transformación. En esa misma línea aérea el **brazo gitano de café**, un bizcocho que debido su delicadeza se deshace en boca instantáneamente.



En ningún lugar como Disfrutar, se vive la emoción de la creación. ***Dar sentido a los diferentes sentidos a partir de composiciones perfectas, estéticas, sabrosas y frágiles.*** Como comensal te sientes agitado, impresionado por el futuro de un restaurante con pocos años de vida pero muchos y veloces años de cocina entre sus propietarios. ***El ADN innovador está a prueba de bomba,*** no podría ser de otra forma. Sin duda, estamos ante un espacio con velocidad de crucero que además se prepara para avanzar más rápidamente.

El ambiente es distendido, cuasi informal, lo cual provoca un estado de relax clave a la hora de afrontar un menú largo. Esta sensación está intencionada por Eduard, Oriol y Mateu y llevada a cabo por un servicio de ***sala que funciona de forma milimétrica.*** La complicidad entre sala y cocina es evidente, así como la búsqueda de una altísima excelencia. Toni, Vicente, Eric, Rubén (sumiller) y el resto del equipo se comportan de forma cercana, afables, empática y adaptándose al cliente según las preferencias de éste en el servicio. Resaltable también el conocimiento que todo el servicio tiene de las diferentes preparaciones de los platos y la forma sencilla y nada impuesta con la que los platos se presentan. ***Sobresaliente.***

La línea culinaria de Disfrutar es elegante, espléndida y ligera. Se degustan más de 30 bocados sin apenas agotamiento. Los menús se personalizan para los clientes en función del número de visitas. En 2017, más de setenta creaciones sin que el año haya finalizado. Todo comienza ya a estar catalogado. Oriol me muestra el sótano y los planes de ampliación, en una cocina de creatividad y un espacio para la bodega.

Construyendo para un futuro que me resulta difícil de imaginar por haber vivido este presente.

Sin duda, estamos ante el **restaurante con mayor proyección gastronómica**. Una experiencia que se posiciona en ese podium particular que cada uno construye.

Disfrutar: La emoción de la creación.

P.D: La guía Michelin se quedará “anticuada” sino admite que el viaje merece la pena

Asombro, desconcierto, juego...

ENTER SANDMAN (METALLICA) // ROCK'N'TOYS SESSIONS (THE WACKID...

