

NI UN DIA
A CASA



EL PLAT: Anar al Disfrutar i, de tot el menú, destacar un plat de macarrons pot portar a pensar que ens hem begut l'enteniment. Però només si hi aneu i els tasteu n'entendreu el perquè. Tots els plats són espectaculars, és molt difícil escollir-ne un, però coincidim que un dels que més ens va impactar va ser aquest: original i molt gustós.



ADRIÀ
///SORPRENENT

CARLES
///TRENCADOR

IVAN
///ORGÀSMIC

DISFRUTAR

**ENTREU I GAUDIU
DEL FESTIVAL**

El restaurant Disfrutar és de visita obligada per als amants de la bona cuina i els que busquen viure una experiència plena de sorpreses al voltant d'una taula

prescindible factor sorpresa. Sense que serveixi de precedent, aquesta vegada decidim renunciar a la nostra màxima del "ja que hem vingut, fem-ho bé". Fem cas dels consells i ens decantem pel clàssic, que també és un festival. Coincidim que l'estalvi que fem escollint un menú i no l'altre l'invertirem en vi.

Passió i delicadesa

Els plats se serveixen amb extrema delicadesa i s'expliquen amb detallisme i passió. Tal com es cuinen. Cada plat és una aventura nova, una sorpresa diferent. Queda clar amb un dels primers: "La remolatxa que surt de la terra". Literalment. No desvelarem tots els plats, però sí que direm que els "macarrons transparents a la carbonara", la "tarte Tatin de blat de moro i foie" i el "moll amb papada i nyoquis d'albergínia" sense cap mena de dubte formen part del nostre podi, amb la dificultat i la injustícia que suposa escollir entre la quinzena de plats que formen el menú clàssic. Tot plegat rematat amb quatre postres extraordinàries de les quals l'última, la planta de cotó, serveix per arrodonir una nit memorable en un dels millors restaurants de Barcelona.

Agradar, sorprendre i emocionar és el triple objectiu que es planteja el Disfrutar. I podem donar fe que l'assoleix de llarg. La nostra recomanació, amb influència cruyffista, és que hi entreu i en disfruteu!

Crear la porta del Disfrutar significa submergir-se en un món de màgia gastronòmica i plaer per als sentits. La cuina de Mateu Castañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch és una evolució de tot el que aquests tres xefs van aprendre durant anys als fogons d'El Bulli. Ho van començar a plasmar al Compartir des de l'abril del 2012 i ho han rematat en aquest restaurant del carrer Villarroel, que des del 2015 té una merescuda estrella Michelin.

Decidim anar-hi a sopar. Fa tres mesos que esperem taula i és un dia que tenim assenyalat en vermell al calendari. El Disfrutar són paraules majors. I només cal entrar al restaurant per adonar-se que el nom li va com anell al dit.

El restaurant és una experiència del principi a la fi. La cap de sala ens acom-

panya a la zona on tenim la taula. Per arribar-hi hem de passar pel mig de la cuina. És brutal! De cop i volta ens trobem envoltats de cuiners que treballen a ritme frenètic, però dins un ordre establert: precisió màxima dins el caos. Tots ens saluden mentre es concentren en els plats que n'han de sortir. L'Oriol Castro ens dona la benvinguda mentre dirigeix l'orquestra.

Per al dia de la nostra estrena ens han recomanat que escollim el menú clàssic, el més "senzill" (110 € IVA inclòs, sense beguda), però inevitablement quan ens porten la carta tots tres clavem els ulls en el menú Disfrutar (180 € IVA inclòs, sense beguda). Hi ha fins a cinc menús per escollir (clàssic, gran clàssic, festival, gran festival i Disfrutar). I poques pistes: a la carta només s'hi llegeix el nom del menú i no els plats que el formen, per accentuar l'im-

IVAN DIEZ OLIVER

ADRIÀ ALBETS

CARLES DOMÈNECH



Carrer Villarroel, 163
08036 Barcelona
Tel. +34 933 48 68 96
PREU ESTIMAT: 150 euros per persona