

Observación Gastronómica 2

DISFRUTAR . (Barcelona)

Publicado por *Philippe Regol* el *19/06/2015*
Publicado en: BARCELONA, CATALUÑA, ESPAÑA. 7 comentarios



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170416.jpg>



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170417.jpg>



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170464.jpg>)

Seis meses después de su apertura y de mi primera visita era un buen momento para ir a comprobar el nivel gastronómico del restaurante **DISFRUTAR**, seguramente una próxima estrella michelín en otoño de este año.

Si en mi primera vez me pareció revivir los grandes momentos del Bulli, en esta segundo este sentimiento ha sido más fuerte si cabe. Es con el menú **Festival (98€)** en el que el formato del menú bulliniano se plasma con más contundencia. Sin evidentemente llegar a la locura de los 40 o 50 pases de los últimos años de Cala Montjoi, estos 25 pequeñas propuestas que van del simple bocado al platillo más construido, reflejan perfectamente aquel espíritu de las casi dos décadas lprodigiosas que asombraron el mundo...de la gastronomía.

No se trata tanto de decir que la cocina de Disfrutar es “vanguardia”, sino de reconocer que, a pesar de concluirse en el 2011 toda una etapa, hay cocineros que siguen refrescando el relato culinario aportando guiños innovadores. La creatividad, espontanea en los primeros años del Bulli e inducida y desbordante un poco más adelante, siguiendo patrones estipulados (técnicos y conceptuales), no se manifiesta ahora con tanta fuerza. **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateo Casañas** no lo pretenden pero su manera de cocinar va tan ligada a la innovación, que , sin proponérselo, les salga a veces nuevas ideas. Como estos dumplings o tacos de gelatina (imagino que hechos con kappa, por si perfecta elasticidad) o este uso meramente olfativo del Lagavulin que impregna nuestras manos de este potente aroma ahumado mientras vamos degustando unos bocados dulces. Un paso adelante en el concepto de los aromas que apareció hace más de 15 años con el ramillete de hierbas incorporado a la cuchara. Por dar un ejemplo.

Pero el objetivo principal de la cocina de Disfrutar no estriba de ninguna manera en una cocina demostrativa. La primera intención se expresa justamente en el nombre del restaurante : ofrecer al gran público una cocina moderna (llena sin duda de nuevas técnicas que hasta hace poco eran consideradas de “vanguardia”) para pasárselo bien en la mesa y disfrutar de los sabores. Al menos un plato me quedará grabado para siempre: los discos de gelatina de anguila ahumada, con crema de leche de soja y caviar oscietra. El sabor de un producto (o de una elaboración) sin la apariencia del producto, como en la famosa “deconstrucción” de los años 94-95 en el que se empezaba a reproducir el sabor de un plato de referencia clara para todo el mundo (como el pollo al curry) para recomponerlos sabores bajo otras formas. Se recupera este concepto bulliniano por excelencia en algún plato como la cochinita pibil (aquí se presenta sólo con su jugo, sin su textura fibrosa que es, sin duda, lo menos interesante de este plato mejicano).

En fin, no quiero insistir sobre este tema de sobra conocido y comentado. Sólo avisar al final de esta introducción que tanto los advenedizos como los conocedores de la cocina del el Bulli, podrán disfrutar de esta cocina. Algunos redescubrirán momentos pasados, otros alucinarán con todo y otros se deleitarán sin hacerse más preguntas. Hay para muchos niveles de lectura. Cocina evidentemente con un “subtexto” técnico y conceptual poderoso pero que también se deja apreciar con una “lectura” amable al alcance de la mayoría.

El menú



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170423.jpg>)

empieza muy bien con una **copa helada** (oportunamente **muy helada**) **de pasión** servida con un poco de **café molido** al momento y trozos de **pasión Lyo**. ¿ Os acordáis de la espuma "Passion Me" (pasión-café) creada ha mucho tiempo por el Bulli para Lavazza?



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170425.jpg>)



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170424.jpg>)

Rosa de ginebra (difícil de comer por la fibra del pétalo). La **remolacha que sale de la tierra**. Uno de los pocos bocados repetidos de este nuevo menú.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170426.jpg>

<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170430.jpg>

Oblea de pescaditos fritos (alevines fritos) servida con **huevas de trucha** frescas. Remite a la corteza de bacalao de otro menú Bulli.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170430.jpg>

Almendras tiernas con toques marroquí (naranja, argan, has-el-hanout...) y agua de tomate.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170432.jpg>

Aceituna verde con su licuado de aceituna. Y la **negra rellena de naranja sanguínea.** Técnicamente perfectas con la capa de manteca de cacao más fina que pueda existir. Al borde de la catástrofe. Esta perfección puede reconciliar al gourmet más recalcitrante con el mycryo... Todos los cocineros que usan este producto y esta técnica deberían probar estas aceitunas para poderse fijar un objetivo de excelencia.

En la cucharita, **esencia de flor de azahar y mandarina.** Una preparación que podría pasar inadvertida y que se merecería más protagonismo en un plato.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170433.jpg>

Taco de parmesano, tomate confitado en albahaca, mini esfera de balsámico. Puse la hoja encima y lo degusté todo junto. No me convencen las disociaciones de sabores. Casi siempre apuesto por su integración.

La gelatina instrumental (o funcional) en forma de taco, como simple envoltorio destinado a facilitar la manipulación (fingerfood) . Seré cursi : ¡ Italia en un bocado!



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170434.jpg>

Ravioli de piñones y pesto, suero de parmesano. Aquí es el obulato lo que conforma un envoltorio funcional. Sirve para recoger los ingredientes, pasarlos un par de segundos por el suero y comerlo. Al mismo tiempo, se bebe el suero.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170435.jpg>

Piñones tiernos y en tempura, agua helada de pino, y miel de abeto.

El menú está lleno de mini secuencias. Esto es lo que percibo. Pero en ningún momento esta idea se hace explícita por parte de los cocineros.

La “**secuencia Italia**” se enlace aquí gracias al piñón a otra secuencia (**Secuencia piñones**), que remite a la “piñonada” bulliniana.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170436.jpg>

Pasamos ahora a un pequeño trampantojo “inteligente” : **nigiris de caballa y salmón, con una base granulada de coliflor encurtida.**



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170437.jpg>

Se pinta con una **vinagreta de boletus**, que a su vez servirá para mojar el **dumpling de piñones y setas**. Otra vez productos que se enlazan (setas) y que retornan (piñones).



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170439.jpg>



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170438.jpg>

Luego vendrá la **“secuencia espárragos”**. *“A la vasca”* : **láminas crudas de espárrago, jugo helado de almejas** (otra vez la disociación). Esferas de guisantes (ahora que se ha acabado la temporada de guisantes, es el momento de hacer esferas...). Y la grasa del huevo , hilo conductor untuoso de los sabores. Gran plato.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170440.jpg>

Espárrago , esta vez cocido, (lo imagino mejor frio), **escabeche de vinagre de sauco, yema de huevo y macadamia**.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170441.jpg>

El mejor plato del menú: **gelatina de anguila, crema de leche de soja, caviar oscietra**. Un 10.

Anguila sin anguila.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170442.jpg>)

“Effilochée” de buey de mar, caldo de dashi, salicornia, huevas de tobiko, yuzu. Algún toque picante , tal vez le hubiera ido bien.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170443.jpg>)

Lehecilla de caballa a la meunière. Se acompaña con una **avellana rota** y una **avellana mycryo salada /dulce** que anula por su sabor invasivo y su excesiva grasa, la delicada textura de la lehecilla y el succulento sabor de la meunière.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170446.jpg>)

Después de este bocado, se imponía un reset palatal: **ensalada líquida, esfera de aceituna, granizado de tomate, pepino.** La función del sorbete en los antiguos menú-degustación de los años 70-80.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170447.jpg>

“Secuencia gamba”: Polvorón de gambas al ajillo. La maltodextrina no es la textura que más me gusta, pero hay que reconocer que en estas cantidades y con este sabor tan potente a gamba, ajo y su picante, el bocado se aguanta bastante.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170448.jpg>

Luego llegará no la gamba, sino un magnífico langostino al ajillo. Crudo/entibiado (al unilateral). Aire de ajo y perejil, ajo negro, guindilla y mini pescaditos (alevines) fritos, “salando” el crustáceo.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170450.jpg>

“Secuencia maíz”: Cornete de aguacate y maíz.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170452.jpg>

Cochinita pibil “en deconstrucción”, helado de maíz (guiño al cereal del taco), salsa de achiote, cilantro, corteza y jugo.



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170453.jpg>

Para terminar la parte salada : **tartar de atún con jugo de ternera. Acedera, chalota-menta, ficoide, crema de tuétano.** Otra carne sin carne, pero con el sabor de la carne.

Postres



<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170454.jpg>

Un producto raro, al menos para mí : las últimas **moras de morera** (<https://www.google.es/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=moras+de+morera>) (de árbol y no de zarza). Eucalipto. Almendras. Hielo de albaricoque.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170455.jpg>)

Sorbete de piña y marialuisa y espuma de coco.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170456.jpg>)

“Alfajor” de espuma seca relleno de toffee. Me recomiendan que empiece con el alfajor. Hago todo lo contrario. El frescor del sorbete me empuja hacia otro reset palatal para luego disfrutar de la golosidad de toffee.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170457.jpg>)

Y del maravilloso **chucho de la pasión** (me recuerda la porra de Mugaritz (<https://observaciongastronomica2.wordpress.com/2014/06/03/mugaritz-errentera-guipzcoa/>)). Fruta de sartén crujiente (trisol) relleno de **crema de pasión**, con **helado de coco** y **cordón de chocolate**. “Crema helada”, como diría Massimo Pignata, el heladero de DelaCrem. “¿Secuencia coco?”



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170458.jpg>)



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170460.jpg>)



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170459.jpg>)

Nos quedaba un último guiño: La **“tarta al whisky”** . (Ojo al soporte de corcho). Un par de bocados que me olvidé de apuntar, al distraerme por el juego de las gotas de Lagavulin que se vierten en las manos del comensal. A partir de aquel momento, estaba más pendiente de lo que olía que de lo que comía. Concepto bulliniano del aroma puro , carente de olor retronasal. Me acuerdo ahora del **“tartufo blanco”** simplemente olido antes de degustarlo, un poco después, en su banalidad estrictamente **“gustativa”** . **Ver post del 2009** (<https://observaciongastronomica2.wordpress.com/2009/12/08/elbulli-rosas-nov-2009/>) .



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170461.jpg>)



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170462.jpg>)

Conguitos y algodón de azúcar de chocolate. La primera vez que como una **“barba a papá”** que no empalaga...



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170422.jpg>)



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170422.jpg>)

Mención especial para el servicio. **Albert Guerrero**, el jefe de sala (y en sustitución del sommelier **Rubén Pol**), supo encontrar el vino ideal para acompañar toda la comida.



(https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/20150617_145445.jpg)

Ibai, el camarero donostiarra que me atendió, es el ejemplo perfecto de este nuevo estilo de servicio que pretende tener esta casa. Por su cercanía y empatía con el cliente, suple la brevedad de su curriculum. En menos de seis meses de estancia en Barcelona y menos aun en Disfrutar, un servicio intachable y hablando catalán con los clientes.



(<https://observaciongastronomica2.files.wordpress.com/2015/06/p6170465.jpg>)

Se recomienda tomar los cafés o las copas en la magnífica terraza.

MENÚ DISFRUTAR 68€

MENÚ FESTIVAL 98€

Unos precios de momento muy razonables si se tiene en cuenta la complejidad de esta cocina.

DISFRUTAR

WEB (<http://ca.disfrutarbarcelona.com/>)

Justo enfrente del remodelado Mercat del Ninot

About these ads (<http://wordpress.com/about-these-ads/>) 

Roses, Casa en venta
1.600.000 € [Ver](#)

Roses, Casa en venta
192.000 € [Ver](#)

7 comentarios el “DISFRUTAR . (Barcelona)”

PHILIPPE REGOL el [20/06/2015 en 1:22 pm](#) dijo:

Oriol acaba de decirme que el pétalo de rosa es solo un soporte que no se come. Je je. Como en el Bulli alguna vez se comían rosas , me confundí.

[Responder](#)

Joae Luis el [21/06/2015 en 3:31 pm](#) dijo:

Buenas tardes

Me alegra este artículo porque después de haber comido varias veces en Disfrutar y realmente disfrutar con la comida, quede un poco tocado por el blog dinamitero contra Disfrutar de Eduardo Ros. Me llegue a plantear si yo estaba anticuado o no sabía comer. Gracias porque con este artículo veo que estoy con todos mis gustos y en plena vigencia de los mismos.

Lo que no entiendo que dos artículos del mismo restaurante puedan ser la noche o el día según de donde venga la opinión

Gracias Philippe por volverme a la mi realidad

J.L.L.I.D.

[Responder](#)

[Philippe Regol](#) el [21/06/2015 en 6:17 pm](#) dijo:

Buenas tardes. A veces hay que juzgar a un restaurante en toda su perspectiva. Conozco la cocina del Bulli desde el 89. He seguido su evolución y Disfrutar (más que Tickets , que es “otra cosa”) es la continuación de todo lo que precede. Un restaurante al que hay que ir preparado para apreciar (o a veces “despreciar”) platos más complicados. Lo que se suele llamar ahora “ una experiencia”.

[Responder](#)

Albert el [21/06/2015 en 7:57 pm](#) dijo:

Tuvimos el acierto de ir este viernes, es-pec-ta-cu-lar !! pocas veces he disfrutado tanto, y a una relación calidad precio tan ajustada. Seguro que volveremos para ir siguiendo la evolución de este trío de cracks. Este verano intentaremos repetir experiencia con el Compartir de Cadaqués. . .

[Responder](#)

[Philippe Regol](#) el [21/06/2015 en 9:11 pm](#) dijo:

En Compartir también “disfrutarás”...

[Responder](#)

cuinacinc el [22/06/2015 en 2:01 am](#) dijo:

prova

[Responder](#)

[Philippe Regol](#) el [22/06/2015 en 2:06 am](#) dijo:

Funciona...

Responder

Crea un blog o un sitio web gratuitos con WordPress.com. El tema Parament.

© Seguir

Seguir “Observación Gastronómica 2”

Construye un sitio web con WordPress.com