

Blogs ABC

- [Actualidad](#)
- [Artes](#)
- [Ciencia, Tecnología e Internet](#)
- [Corresponsales](#)
- [Delegaciones](#)
- [Deportes](#)
- [Economía](#)
- [Familia y educación](#)
- [Gente Estilo](#)
- [Medios](#)
- [Ocio](#)
- [Poker](#)
- [Salud](#)
- [Videoblogs](#)

Salsa de chiles

Seguir



Disfrutar. Recuperando sensaciones

Publicado por [Carlos Maribona](#) el Sep 19, 2017

Compartir

◀ 171

Abrieron hace tres años. Lo he visitado tres veces. Y en cada nueva ocasión crece la admiración y el

asombro por este trío de ases que forman Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateo Casaña. Tres cocineros geniales que desde la más absoluta modestia están haciendo un trabajo magnífico. Tanto, que el sábado tuve allí la mejor comida que he hecho en lo que va de año. Si este año Michelin no les da la segunda estrella (deberían estar ya más cerca de la tercera) será el fallo más clamoroso de la guía en mucho tiempo. Repaso mentalmente los dos estrellas españoles y apenas un par de ellos pueden igualar el nivel de este DISFRUTAR barcelonés. Como he escrito otras veces, un restaurante que hace absoluto honor a su nombre.



“Cáscara” de nuez tierna

Siempre desde el máximo respeto por el producto, Castro, Xatruch y Casaña demuestran cada día que se puede ser creativo, que se pueden desarrollar nuevas técnicas, nuevos conceptos, sin olvidarse lo más mínimo de la materia prima. De la más lujosa y de la más humilde. Desde las nueces o las almendras hasta las espardeñas o el pichón. Disfrutar no es El Bulli ni pretende serlo. Pero cuando uno se sienta en una de sus mesas descubre esas sensaciones que tenía cada año en la obligada peregrinación a Cala Montjoi, vuelve a recuperar la capacidad de sorpresa que creía ya perdida.



Ensalada de semillas de tomate, almendras tiernas y vinagreta de mango

Son más de treinta pasos, desde la lengua helada de gato, un cóctel sólido de maracuyá, ron y menta con el que se abren las papilas gustativas, hasta el brazo de gitano de café con el que se cierra un menú que nos gustaría que no terminase nunca y al que apenas se le puede poner algún reproche. Cada nueva propuesta que llega a la mesa está cargada de técnica, de imaginación, de belleza visual, de sabor, de ligereza. Es una cocina fresca y a la vez sólida, y académica.



Sandwich de gazpacho

Los tres cocineros trabajan y experimentan con cada producto para lograr resultados increíbles. En ocasiones a partir de trabajos complejos, en otras con la máxima sencillez, simplemente experimentando cosas que a nadie se le habían ocurrido. ¿Habían visto alguna vez unas espardeñas tratadas simplemente

como si fueran boquerones en vinagre? Yo, desde luego, no. Y resulta que están buenísimas, con una textura muy peculiar.



Sidra casera ahumada al momento

En resumen, cocina con mayúsculas. Hoy por hoy, la de mayor proyección en el panorama nacional. Cocina que además se complementa con un sólido equipo de sala, la mayor parte del cual lleva ya trabajando en Disfrutar desde su apertura hace casi tres años. Y se nota. Un grupo de profesionales jóvenes pero sobradamente preparados que hacen que todo funcione como un reloj (permítanme caer en los tópicos, pero es que aquí ayudan mucho).



Gilda de caballa

Me gustan especialmente las “secuencias” sobre un producto determinado. Varios platos que permiten presentarlo en formas diferentes. En mi anterior visita fueron la liebre, la remolacha o las almejas. Y en el menú actual los protagonistas son las espardeñas y el salmón. En ambos casos con resultados brillantes.



Sirviendo la conserva de navajas a la sal

En el caso de las espardeñas, la secuencia empieza con las ya comentadas en vinagre, con una textura increíble. En el segundo paso aparecen fritas insufladas como si fueran un chicharrón, acompañadas por una crema también de espardeñas para mojarlas como si fueran unos “dips”. Aquí hay un problema. Resultan saladas en exceso. Hablando tras la comida con Oriol y Eduard me comentan que no les añaden nada de sal. Que la propia espardeña aporta ese punto. El tercer paso son uso noodles hechos con

espardeñas en suquet. Otra vez las texturas, que en este caso tienen el contrapunto de ese suquet lleno de sabor.



Espardeñas en vinagre

La segunda secuencia es la del salmón. Comienza con el huevo frito marino. Un huevo auténtico, de los de mojar pan, a cuya yema se ha incorporado una crema de salmón. Por encima, unos camarones fritos y huevas del propio salmón. Platazo. Creo que ya el pasado invierno hicieron algo similar con trufa en la yema. Es este el único plato del menú con el que se sirve pan, apenas una rebanada. Le siguen las costillas de salmón bañadas en un mojo de estragón, un guiño divertido. Y termina la serie con otro producto inesperado, la cabeza del pescado. El camarero deja en la mesa la cabeza completa pero ya limpia, blanqueada para que el comensal sepa cómo es. Y luego sirve el plato, con el interior de esa cabeza. De nuevo experimentos con el producto para lograr cosas diferentes. La textura es muy especial, con un suave punto cartilaginoso, bañada en una salsa de acedera y de nuevo huevas del salmón, que son el hilo conductor de los tres pasos.



Espardeñas crujientes con su crema

No querría hacer demasiado largo este post. Pero no puedo dejar de citar ese pan chino de masa fermentada y frita que va relleno de caviar, pura magia. Ni el juego con las cáscaras de nueces tiernas y verdes, las también tiernas almendras (“supertiernas” en este caso) con vinagreta de las propias almendras, ni el sándwich de gazpacho (pan de tomate relleno de crema de gazpacho) ni la oblea de flor de mandarina, pura delicadeza, ni la peculiar versión de la gilda, en este caso con caballa marinada (más aceituna esferificada, anchoa, alcaparras...), ni la ensalada de semillas de tomate, mango y almendras tiernas. Podría decirse, por su reiterada aparición, que las almendras son el producto fetiche de los cocineros de Disfrutar.



Noodles de espardeña en suquet

Deconstrucciones inteligentes, llenas de sentido como la gelé de merluza (una espuma) con salsa verde o como ese ceviche que, por una vez, justifica la inclusión en el menú de un restaurante no peruano. Aquí lleva leche de tigre, crema de rape y un sorbete de ají amarillo. Si son como este que me den muchos ceviches.



Gelé de merluza con salsa verde

Me salto algunas cosas, pero hay otras imprescindibles de mencionar. Y una de ellas es la sidra casera, que es a la vez un juego, una técnica y una bebida muy rica. En una cafetera que contiene hielo seco se vierte zumo de manzana y se deja reposar un largo rato mientras van llegando otros platos. El contacto con el hielo seco proporciona al zumo un punto carbónico que lo asemeja al de la sidra. Cuando está acabado el camarero quema virutas de roble para darle un toque ahumado. Ya les digo que está buenísima.



Langostino con chili

Mención especial para los langostinos en una especie de chili crab (obviamente el langostino asume el papel del cangrejo) muy potente al que se incorporan también cuajo de leche y huevo de codorniz. Y sin salir del mar, fantástica la “conserva” de navajas y algas a la sal. Navajas cocidas el día anterior y confitadas con algas que llegan a la mesa envueltas en sal para que el camarero las extraiga. Para evitar roces con la sal, van envueltas en papel film. Al sacarlas les añade un chorrito de aceite y de vinagre. Gran bocado.



Ceviche deconstruido

Y una técnica que dará que hablar. No les voy a dar más detalles porque los cocineros la presentarán en el próximo Madrid Fusión. Se trata de la coliflor negra. Va acompañada de una bechamel de coco y lima, pero lo importante es la textura que logran con la verdura. La misma que encontramos al final del menú en el plato de pichón. El pajarito lleva un “abrigo” (cobertura) de maíz negro al que le han aplicado la misma técnica. Además, un potente mole y trufa negra de verano completan uno de los mejores pichones que he tomado nunca, verdaderamente espectacular. Se remata con un bombón de sus menudillos con foie. Una maravilla.



Huevo frito de salmón

En Disfrutar los postres no bajan el listón. Muy original y refrescante el primero, a base de pandan, esa planta que en el extremo oriente se emplea mucho en los dulces. Luego, cornete de sésamo negro y fresas, la versión 2017 de las cerezas (ya casi un clásico de la casa), y tres pasos, otra secuencia, que llaman “recuerdos de la infancia” y que comienzan con una crema de chocolate y avellana que hay que comer con el dedo, siguen con un macaron helado de maracuyá, menta y chocolate y terminan con un complejo chocolate “transformado” que logran a partir de chocolate blanco. La guinda, un ligerísimo brazo de gitano de café y amaretto. No se puede disfrutar más con un menú. El precio del más largo son 185 euros (hay otros dos por 120 y 150, uno de “clásicos”, otro de novedades), pero vale con creces lo que se paga.



Cabeza de salmón

Bebí muy bien, con una selección por copas que incluyó varios generosos como el Oloroso Vors de Lustau, el Cream de Bodegas Tradición, o las manzanillas Levante y Poniente de Barbadillo. Me gusta esa decidida apuesta del joven sumiller por estos vinos, aunque hubo mucho más, incluido un sake, en una perfecta variedad: champán Paul Dethume, Hofberg Kabinett 2016 de A J. Adams, el reserva 1996 de Jean Leon (en mágnam) o, para los dulces, el Nus 2011 de Mas d'en Gil o el moscatel de Setúbal Alambre 20 años, de José María Fonseca. Todos contribuyeron a hacer mucho más grande la experiencia.



Pichón con abrigo de maíz

Qué grandes estos tres cocineros, números uno tanto profesionalmente como por su calidad humana. Pura humildad y ganas de hacerlo cada vez mejor. Un verdadero ejemplo. Charlar con ellos tras la comida en el nuevo espacio de trabajo que han creado en la planta inferior, repasar su catálogo de platos de estos tres años, que ya tienen perfectamente estructurado, fue una verdadera delicia.



Brazo de gitano de café y amaretto

P. D. Recuerden que estamos en Twitter e Instagram: @salsadechiles

Compartir

◀ 171

Iniciar sesión



Escribir un comentario

0 comentarios

Suscribirse RSS

Anterior

[Dos Cielos, los hermanos Torres en Madrid](#)

Siguiente

[ABC.es](#)

Salsa de chiles © DIARIO ABC, S.L. 2017

Se puede comer por comer. O por placer. Salsa de Chiles te descubre la cocina como cultura, como patrimonio de la humanidad, como tentación y diversión, como una dimensión... [Más sobre «Salsa de chiles»](#)

La entrada más popular

[La cocina de Sinaloa pasa por Madrid](#)

409... [Lee la entrada completa](#)

Categorías

- [Hemeroteca](#)