

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



Disfrutar, visita obligada en Barcelona

Publicado por [Carlos Maribona](#) el nov 15, 2015

Compartir

46

17



Se me acumulan los temas tras una larga semana que comenzó en Vila Joya, en el Algarve portugués,

y ha terminado en Gerona, en el Fórum Gastronomic. Por medio, dos intensos días en Barcelona, donde he comido francamente bien en los cuatro sitios que he visitado entre viernes y sábado. Por orden de aparición: Rías de Galicia, Dos Cielos, Disfrutar y Hoja Santa. Cuatro comidas o cenas de alto nivel que les quiero contar por separado, ya que cada una merece comentario aparte. Y me van a permitir que empiece por DISFRUTAR, porque ha sido la más importante de esas comidas, sin minusvalorar al resto.

A finales de enero pasado le dediqué un post a este restaurante, por entonces recién abierto. Y ya les contaba que me había gustado mucho, aunque con algún que otro bajón. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casaña, los tres mosqueteros de la cocina de El Bulli, artífices de este Disfrutar, estaban en aquellos momentos preocupados por la puesta en marcha del proyecto y por la aceptación que iba a tener. Ahora, en tan sólo diez meses, la tranquilidad que les dan los llenos diarios les permite sacar lo mejor de sí mismos, que es mucho. Estamos ante tres enormes profesionales, que trabajan en equipo, y se nota. El menú que pude probar el sábado, el más largo de los tres que ofrecen (a 70, 100 y 130 euros) me ha parecido magnífico. No hay ahora mismo muchos restaurantes con una estrella, incluso con dos, que alcancen el nivel de esta casa. Un perfecto ejemplo de cómo adaptar la cocina de El Bulli a los tiempos actuales, buscando una mayor conexión con la tradición y con el producto. Un menú que conjuga técnica, imaginación, estética, sorpresa, ligereza, sabor, frescura... Sin duda una de mis mejores comidas de este año en España. Algo más de treinta pasos sin apenas fallos y con elaboraciones de las que quedan en el recuerdo.



“Multipescadito frito”

Entre los más brillante, el “multipescadito frito” con huevas frescas de trucha, una masa ligerísima (como casi todas las que presentan), rozando la fragilidad absoluta, con pescaditos encima (me pareció superior incluso a la tortillita de camarones de Ángel León), acompañada con huevas de trucha para refrescar.



Cochinita pibil en deconstrucción

Sobresalientes también la berenjena frita con miel de caña (una crema de la hortaliza ahumada en una tempura etérea) y la deconstrucción de la cochinita pibil, con un fondo untuoso de cerdo, helado de maíz, cebolla roja, chicharrones y cilantro.



Ensalada líquida

La ensalada líquida, con tomate, jugo de lechuga, aceitunas y espuma de pepino es un juego logradísimo. Precisamente un acierto del largo menú es la habilidad para intercalar helados, caldos fríos y otros recursos para aligerar el conjunto y lograr que la sensación final, pese al número de platos, sea más satisfactoria.



Sushis con coliflor en vinagre en lugar de arroz

Hay más. Magníficos los sushis de caballa y salmón, en los que el arroz se sustituye por coliflor en vinagre, aportando más sabor y mayor ligereza. Al lado, siguiendo el juego oriental, unos dumpling de ceps con piñones.



Empanadillas de salsa verde

Las empanadillas de salsa verde con guisantes y carrillera de merluza enlazan con la mejor cocina clásica, lo mismo que las gambas a la catalana (que se hacen al gusto a modo de shabu shabu en un caldo hirviente de pollo que luego dan ganas de acabarse a cucharadas) lo hacen con la cocina popular ampurdanesa, la del mar y montaña. Una delicia la almeja de carril en vinagreta de ciruela con lima y pepino, seguida por un intenso jugo de almejas con alga cóidium y té negro.



Consomé frío de liebre

Ese enlace con la cocina más académica que les comentaba tiene su máxima expresión en la secuencia de la liebre. Cuatro platos en torno a esta pieza de caza que se abren con un sorprendente consomé frío servido con hielo en una copa de balón con estragón, piel de naranja y unas gotas de armagnac; sigue con unas sutiles galletas heladas de consomé de liebre con foie gras y cacao; y continúa con las pechugas de la misma liebre con un fondo de royal tradicional y en las que de nuevo aparecen el foie gras y el cacao para dar continuidad. Termina la secuencia con una versión de la sopa laksa con hierbas orientales, leche de coco y un caldo de liebre. Se sirve en una concha fina, con algunos fideos con la idea de tomarlos succionando como lo harían en Asia. Memorable el conjunto. La caza tiene una nueva presencia cerrando el menú, una tórtola con ñoquis de boniato (prescindibles) y unas migas de panceta.



Laksa con caldo de liebre

Las secuencias sobre un mismo producto no son exclusivas de la liebre. Las hay también al principio con la remolacha (precisamente el único plato que no estuvo a la altura fue una remolacha helada con caviar, excesivamente pesada) y luego con nueces tiernas, y en las ya citadas almejas.

Hay en el menú guiños originales. Por ejemplo el juego que se hace con una soja de tres años que se sirve en copa de balón para acompañar a una yuba de dashi, intencionadamente escasa de sabor. Los sorbos de esa soja tan intensa aportan ese sabor que le falta a la yuba. En los postres, cuando llega la tarta al whisky (una deconstrucción con nata, yema, avellanas y café) se vierte en las manos del comensal un poco de Lagavulin 16 años. Al frotarse las manos con este malta queda en la piel todo el toque ahumado del destilado que se aprecia muy bien ya que el resto de ingredientes se comen (como tantas otras cosas en el menú) con la mano y sin cubiertos. Aroma de whisky que refuerza el conjunto.

Son sólo algunos ejemplos de un gran menú. Castro, Xatruch y Casaña están muy centrados y sacan a relucir su gran valía profesional. Trabajar de forma conjunta les da además un mayor recorrido. Como les decía en enero, aunque hay evidentes influencias de Adriá, Disfrutar no es comparable en absoluto con el restaurante de Cala Montjoi. No es la vuelta de El Bulli. Si lo conocieron, hay detalles que les recordarán vagamente aquel lugar. Si no lo conocieron no piensen que se encontrarán ante una clonación. El mérito de los tres chefs es que han sabido marcar una línea distinta, propia, basada en la humildad y en el trabajo. Quizá podríamos decir que Disfrutar es El Bulli con los pies en la tierra.

En estos meses han ampliado notablemente su equipo, tanto en la cocina como en la sala. Gente joven, con muchas ganas de agradar, muy implicado en el proyecto y con gran protagonismo en la presentación de los platos a los clientes, dentro de un ambiente informal. Me gustó también el sumiller, también muy joven y con ganas que ofrece una atractiva variedad de vinos por copas para acompañar el menú (por 60 euros en el caso del largo).

Disfrutar es en estos momentos un restaurante imprescindible en la Ciudad Condal.

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

Compartir

46
17

G+1 0

Iniciar sesión



Escribir un comentario

15 comentarios

Suscribirse RSS



Carlos Maribona

Hace 14 horas

Leo con perplejidad que ese programa espectáculo que se llama Top Chef da un paso más hacia la excelencia gastronómica: el programa de mañana se ha hecho en las cocinas del McDonald's de Guadalajara. Toma ya. Mucho han debido pagar los de las hamburguesas y muy bajo han caído los responsables del programa y sus protagonistas.

Por cierto, en la misma nota leo que desde el jueves en todos los McDonald's, comprando determinado paquete familiar, tendrán ustedes la suerte de recibir un libro de recetas escrito por uno de los "jurados", concretamente por un biestrellado (de momento), en colaboración con los concursantes. Clinc, clinc, clinc.

Responder Compartir 2 respuestas

2 0



Pil

Hace 9 horas

visto lo visto no le debe caer muy bien paco rontero. Que valoración hace de su cocina.

Responder Compartir 1 respuesta

0 0



Carlos Maribona

Hace 3 horas

Ni me cae bien ni me cae mal. Simplemente creo que un cocinero con dos estrellas no debe entrar en estos juegos que le desprestigian más que otra cosa.

Responder Compartir

0 0



Carlos Maribona

Hace 14 horas

Si la ponencia de ayer de Ricard Camarena en el Fórum Gastronomic de Gerona estuvo a gran nivel, no le ha ido a la zaga la que ha cerrado el congreso, a cargo de Ángel León. En las dos ha habido cocina y mensaje, forma y fondo.

Camarena y León, León y Camarena, son sin duda dos de los cocineros más relevantes que tenemos en España. Con bastantes cuerpos de ventaja sobre una mayoría de sus colegas. Por supuesto de algunos que lucen palmito pero están en caída libre.

También ha estado muy bien, amena y próxima al público, la ponencia de Dani

García.

Una cosa que me ha gustado especialmente de esta edición del Fórum: en el escenario, en los talleres, los cocineros han cocinado, y han dado a probar sus platos. No ha habido vídeos, al menos en lo que he visto. Un paso adelante sin duda.

Responder Compartir

1 0



aloque

Hace 2 días

Buenas noches,este año no tenemos premios salsa de chiles?

Responder Compartir 1 respuesta

0 0



Carlos Maribona

Hace 2 días

Sí los tenemos, pero para evitar las lamentables coincidencias del año pasado (el final de noviembre y el principio de diciembre están llenos de eventos), los hemos pospuesto hasta finales de enero. Ya ocurrió así en una de las ediciones del premio.

Responder Compartir

0 0



Carlos Maribona

Hace 2 días

Segunda jornada del Fórum Gastronomic en Gerona. Me ha tocado presentar hoy la interesantísima ponencia de Ricard Camarena sobre los caldos sin agua, sin duda una de las más interesantes por su contenido de este congreso. Está haciendo el valenciano un gran trabajo en esa línea de los caldos, bien reflejada en el libro que publicó hace unas semanas, abriendo nuevos caminos pero siempre respondiendo a necesidades reales de la cocina. Interesante también el taller que el propio Camarena dio por la mañana junto al heladero riojano Fernando Saenz, complementando platos del primero con aportaciones heladas del segundo, pensadas expresamente para esos platos. Saenz también abre nuevas vías con su trabajo. Por otra parte, en este Fórum los arroces tienen un gran protagonismo. Ya les conté ayer la interesante ponencia de los hermanos Torres, que también me tocó presentar en el Auditorio, elaborando cuatro arroces. A la hora de probarlos sobresalen los que hace cada día el cocinero Marc Gascons, de Els Tinars (una estrella), en el stand de Damm. El de hoy, con sepia, calamar y alcachofas, buenísimo.

Responder Compartir

0 0



amfortas

Hace 2 días

Yo estuve este verano y disfruté de lo lindo con el menú corto (iba con la parienta y los menús largos se le "atragantan"). Ese menú más largo por el que optó usted no estaba entonces disponible. Es un restaurante que vale mucho la pena, ya no solo por la cocina, extraordinaria, sino por lo cómodo que te hace sentir el personal y el precio que pagas finalmente, muy ajustado para una experiencia tan satisfactoria como la vivida. No creo que haya muchos restaurantes de ese nivel con semejante relación calidad precio. El único pero: he visitado la web y veo que no han cambiado ni un solo plato del menú, lo

que, teniendo en cuenta la ausencia de carta, supone un serio impedimento para visitar el lugar de forma habitual.

En otro orden de cosas, he leído su comentario sobre el fenomenal atracón que se dio en el Rías de Galicia, en el que, curiosamente, también estuve yo en agosto, si bien mi visita se limitó a una frugal cena en nada comparable a su opíparo -y supongo que tremendamente oneroso- festín. No le ocultaré que siento cierta curiosidad por el montante final de la cuenta.

Por cierto, no sé si ha tenido la oportunidad de visitar el piso de arriba; y es que me interesaría mucho su opinión sobre Espai Kru, porque allí disfruté de una de las mejores -si no la mejor- comidas de este año que ya se acaba.

Responder Compartir 1 respuesta

0 0



Carlos Maribona

Hace 2 días

La mariscada que nos pegamos en Rías de Galicia la han incluido recientemente en la carta como un menú especial. El precio son 250 euros. Puede parecer (y lo es) altísimo, pero la cantidad, variedad y calidad del producto lo justifican.

En cuanto a Espai Kru, creo que es un sitio de imprescindible visita. Se disfruta mucho allí, con un concepto moderno y muy bien trabajado en el que el producto es el protagonista,

Responder Compartir

0 0



Avelio

Hace 2 días

Primera vez en ALDABA, restaurante de toda la vida del que todo el mundo habla maravillas. Nos esperabamos un sitio más estirado pero la verdad es que nos encontramos como en casa.

Local elegante y bien decorado, en tonos claros, manteles, servilletas y vajilla de nivel. Carta de cocina de mercado muy apetecible, con varias sugerencias fuera de carta.

Pedimos varios platos a compartir que vinieron repartidos y emplatados individualmente. Buen detalle.

Como sugerencia fuera de carta, setas de cardo con foie. Tiernas y melosas, coronadas con una rodaja de un excelente foie a la plancha. Una delicia.

Arroz con liebre y setas. Arroz bomba perfecto de punto, con el saborazo a campo que le da la liebre, las setas y una brizna de romero Extraordinario.

Finiquitamos con unos callos a la madrileña, de merecida fama. Picantitos y tiernos. Muy buenos.

De postre un refrescante helado de albahaca que vino muy bien para rebajar.

Para el vino nos pusimos en manos de Manuel, el maitre-sumiller, que nos puso uno de sus vinos preferidos, Tragaldabas, un tinto de uva rufete, ligero y con matices minerales que le fue como anillo al dedo a los platos que pedimos.

Estuvimos muy bien atendidos, y mantuvimos una animada charla sobre los

vinos y la vida con Manuel, que se desvivió por que estuviéramos a gusto.
Muchas gracias.

Buen pan, aperitivo al comienzo y tejas con los cafés de parte de la casa. Nos ha encantado. Repetiremos muchas veces.

Responder Compartir 0 0



jose904

Hace 2 días

Gran entrada Carlos. Un "pero". ¿De verdad es necesario masacrar un Lagavulin regando manos? Me suena a cosa pasada, innecesaria y efectista...salvo que tu me digas lo contrario que lo has probado y yo no,

Responder Compartir 1 respuesta 0 0



Carlos Maribona

Hace 2 días

Efectivamente hay bastante de efectismo en el tema, pero lo sorprendente es que funciona. Al comer el resto de elementos de la tarta con la mano, cada vez que te la acercas a la boca te llegan todos los aromas ahumados que se han quedado impregnados en la piel y es como si el whisky formara parte de lo que comes.
Cuanto menos, curioso.

Responder Compartir 0 0



Luis Olivares

Hace 2 días

Recomendaciones para Venecia y Florencia. Muchísimas gracias de antemano

Responder Compartir 2 respuestas 0 0



Carlos Maribona

Hace 2 días

En Venecia, como restaurante el tradicional Da Fiore, y como trattoria, Osteria Anice Stellato. Alguien recomendó también en el blog hace unos meses la Osteria La Mascareta.

Y ya en otro nivel, Quadri, con estrella Michelin, donde se come muy bien pero muy caro (calcule por encima de los 200 euros). Sitio precioso que además está sobre la plaza de San Marcos.

En cuanto a Florencia, mis recomendaciones son algo antiguas, pero creo que válidas: CAVOLO NERO, muy cerca del puente Viejo. Y la trattoria DA BURDE. En esta no hay carta y te recitan el menú, pero está muy bien y no es nada cara.

Otra trattoria que no está mal es DA RUGGERO, al principio de la vía Senese, muy pequeñita, pero tienen buena cocina tradicional toscana.

Responder Compartir 1 respuesta 0 0



Luis Olivares

Hace 21 horas

Muchas gracias!

Responder Compartir 0 0

[Anterior](#)

Chirón, merecida estrella en Valdemoro

Siguiente

ABC.es

Salsa de chiles © DIARIO ABC, S.L. 2015

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



Billabong BALANCEShop



Now 79,95 € ONLY NEW



GEENAShop Now 26,95 € Vans
CUSTOM FITShop Now -13% 25,95 € 29,95



Categorías

- Hemeroteca
- Gastronomía
- Vino

Etiquetas

Entradas por mes

- noviembre 2015
- octubre 2015
- septiembre 2015
- agosto 2015
- julio 2015
- junio 2015
- mayo 2015
- abril 2015
- marzo 2015

- [febrero 2015](#)
- [enero 2015](#)
- [diciembre 2014](#)
- [noviembre 2014](#)
- [octubre 2014](#)
- [septiembre 2014](#)
- [agosto 2014](#)
- [julio 2014](#)
- [junio 2014](#)
- [mayo 2014](#)
- [abril 2014](#)
- [marzo 2014](#)
- [febrero 2014](#)
- [enero 2014](#)
- [diciembre 2013](#)
- [noviembre 2013](#)
- [octubre 2013](#)
- [septiembre 2013](#)
- [agosto 2013](#)
- [julio 2013](#)
- [junio 2013](#)
- [mayo 2013](#)
- [abril 2013](#)
- [marzo 2013](#)
- [febrero 2013](#)
- [enero 2013](#)
- [diciembre 2012](#)
- [noviembre 2012](#)
- [octubre 2012](#)
- [septiembre 2012](#)
- [agosto 2012](#)
- [julio 2012](#)
- [junio 2012](#)
- [mayo 2012](#)
- [abril 2012](#)
- [marzo 2012](#)
- [febrero 2012](#)
- [enero 2012](#)
- [diciembre 2011](#)
- [noviembre 2011](#)
- [octubre 2011](#)
- [septiembre 2011](#)
- [agosto 2011](#)
- [julio 2011](#)
- [junio 2011](#)
- [mayo 2011](#)
- [abril 2011](#)
- [marzo 2011](#)
- [febrero 2011](#)
- [enero 2011](#)
- [diciembre 2010](#)
- [noviembre 2010](#)
- [octubre 2010](#)
- [septiembre 2010](#)

- [agosto 2010](#)
- [julio 2010](#)
- [junio 2010](#)
- [mayo 2010](#)
- [abril 2010](#)
- [marzo 2010](#)
- [febrero 2010](#)
- [enero 2010](#)
- [diciembre 2009](#)
- [noviembre 2009](#)
- [octubre 2009](#)
- [septiembre 2009](#)
- [agosto 2009](#)
- [julio 2009](#)
- [junio 2009](#)
- [mayo 2009](#)
- [abril 2009](#)
- [marzo 2009](#)
- [diciembre 2008](#)
- [octubre 2008](#)
- [septiembre 2008](#)
- [agosto 2008](#)
- [julio 2008](#)
- [junio 2008](#)
- [mayo 2008](#)
- [abril 2008](#)
- [marzo 2008](#)
- [febrero 2008](#)
- [enero 2008](#)
- [diciembre 2007](#)
- [noviembre 2007](#)
- [octubre 2007](#)
- [septiembre 2007](#)
- [agosto 2007](#)
- [julio 2007](#)
- [junio 2007](#)
- [mayo 2007](#)
- [abril 2007](#)
- [marzo 2007](#)
- [febrero 2007](#)
- [enero 2007](#)
- [diciembre 2006](#)
- [noviembre 2006](#)
- [octubre 2006](#)
- [septiembre 2006](#)
- [agosto 2006](#)
- [julio 2006](#)
- [junio 2006](#)
- [mayo 2006](#)
- [abril 2006](#)
- [marzo 2006](#)
- [febrero 2006](#)
- [enero 2006](#)
- [diciembre 2005](#)

- [noviembre 2005](#)
- [octubre 2005](#)
- [septiembre 2005](#)

Calendario de entradas

noviembre 2015

L M X J V S D

1

2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30

[« oct](#)



Enlaces

- [ABC.es](#)
- [ABC.es](#)
- [Premio gastronómico](#)

[Blogs ABC](#)

- [La Barbie de la política española \(Leído en Herrera en COPE\)](#)
- ["La era de la destrucción" de P. F. Sloan](#)
- [Corre, compite pero cuídate](#)
- [Smartwatch una de la compras estrella de estas navidades](#)
- [En dos patadas](#)