

elEconomista.es | Gente y estilo

Jueves, 26 de Noviembre de 2015 Actualizado a las 13:16

Opera 40.000€ invirtiendo sólo 100€ Conviértete en un operador profesional con nuestra formación personal	Pincha aquí y recibe nuestra guía PDF	iFOREX Capital en riesgo
--	--	------------------------------------

20D | Destacamos **El PP gana las elecciones pero la gobernación de España está en el aire**

Y además... **EN DIRECTO | Siga el gran partido de la Liga BBVA: Málaga vs Atlético de Madrid**

El equipo de Disfrutar recibe su estrella Michelin con mucha sorpresa

Por | 26/11/2015 - 13:16

Compartir Tweet G+1



Barcelona, 26 nov (EFE).- Eduard Xatruch, fundador del restaurante barcelonés Disfrutar, que ayer recibió su primera estrella Michelin, ha dicho a Efe que "el premio ha sido una sorpresa muy agradable porque ayer hace justo un año que entramos en el local para fregar, limpiar y ponerlo

- Enlaces relacionados**
- El restaurante Lúa gana una estrella Michelin y Coque, de los hermanos Sandoval, logra la segunda (26/11)
 - Estrella Michelin para El Ermitaño y Villena (26/11)

elEconomista	EcoDiario	Ecoteuve	Motor	Evasión
NOTICIAS MÁS LEIDAS				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Monument Hotel: cinco estrellas de lujo en Barcelona 2. Futuro tecnológico: pagar con el reloj 3. Chanel lo ha vuelto a hacer: "La Dolce Vita" es su inspiración 4. Unas navidades solo para sibaritas 5. 'Juguetes' de Star Wars en los que invertir 				
Más noticias				

Noticias Últimos Lanzamientos Análisis	
Todo sobre el mundo de los videojuegos	

ÚLTIMAS NOTICIAS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. El Ayuntamiento de Madrid recomienda circular a 70 km/h en la ... 2. ¿Se puede evitar engordar en Navidad? 3. Cartas personalizadas 2.0 a Sus Majestades los Reyes Magos ... 4. Ciclistas y peatones volverán mañana al paseo del Prado 5. Unas navidades solo para sibaritas 	
Más noticias	

Tres restaurantes malagueños suman una nueva Estrella Michelin (25/11)

Acánthum, de Xanty Elías, logra la primera Estrella Michelin de la historia de la gastronomía onubense (25/11)

Galicia suma una nueva estrella Michelin con el restaurante Casa Marcelo y alcanza las 13 (25/11)

en marcha".

Xatruch, socio junto a Oriol Castro y Mateu Casañas, ha recordado que "el restaurante se abrió el 8 de diciembre y no tiene ni un año, y todo ha sido muy rápido", y ha asegurado que no esperaban para nada este reconocimiento, aunque todo el mundo hablaba de que eran candidatos y de que se lo merecían.

Oriol Castro ha recordado que "siempre hemos tenido tres estrellas en la espalda cuando estábamos en elBulli, pero ahora tenemos una propia y es algo impresionante. Estamos flotando".

Ambos han asegurado que están contentos de la cocina que hacen y que ahora tras este reconocimiento seguirán haciéndolo igual para que los clientes se marchen satisfechos. "No ha cambiado nada de la forma de trabajar, lo hacemos con ganas e ilusión y mirando hacia adelante, y el reto es seguir mejorando".

Los chef Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, ex jefes de cocina de elBulli, donde trabajaron juntos más de 15 años, abrieron en 2012 en Cadaqués (Girona) Compartir, su primer restaurante, y dos años después saltaron a Barcelona, a un local inspirado en el Mediterráneo situado frente al Mercat del Ninot de la capital catalana.

La Guía MICHELIN ([ML.PA](#)) ha otorgado una estrella a Disfrutar por su creatividad, su sabor y su alto nivel técnico, y para los cocineros el mérito es de las 43 personas del equipo de cocina y de sala que trabajan en el restaurante, y de sus familias.

También tienen un recuerdo especial para su maestro Juli Soler, copropietario de elBulli con Ferran Adrià, que falleció el año pasado, "porque nos enseñó mucho de cómo llevar una sala y un restaurante".

Lo que sí ha provocado la estrella es "un bombardeo de llamadas para reservar alguna de las 65 plazas que tiene el local", reconoce Oriol Castro, y probar alguno de los menús degustación que ofrecen.

El restaurante tiene tres cartas degustación con 18, 25 y 31 platos, entre los que destacan el polvorón de tomate y Caviaroli de arbequina, la galleta de Idiazábal ahumada con manzana, la caballa marinada y salmón con coliflor de vinagre, o su ensalada líquida.

Las navajas con guisantes en salsa verde, y los macarrones a la carbonara Disfrutar, son otras de las especialidades, y en los postres lo más esperado son los pimientos de chocolate, aceite y sal y el cucurucho de tarta de queso.

OTRAS NOTICIAS QUE LE PUEDEN INTERESAR



Disfrutar y Escuela Hofmann, premiados por Academia Catalana de Gastronomía



Coque y Zaranda, nuevos dos estrellas Michelin en un año de jóvenes talentos



Estrellas Michelin de andar por casa

Publicidad



Renueva tu cocina
Président te regala una reforma para tu cocina valorada en 10.000 €. ¡Participa!



Evasion
2538 Me gusta

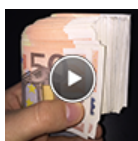
Me gusta esta página Compartir

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

Publicidad



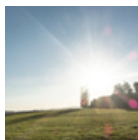
Renueva tu cocina
Président te regala una reforma para tu cocina valorada en 10.000 €. ¡Participa!
www.presidententucocina.es



Gana 2500 € por Semana
Mira este vídeo y aprende cómo ganar más de 9.000 € al mes. Guía paso a paso. ¡Empieza ya!
Ingresos-Extras.com



Vinos al mejor precio
Compra tus vinos en venta privada a precio de bodega. 10€ de descuento en tu primer pedido
www.bodeboca.com



Invierta en Energía Solar
Alta Rentabilidad: 7,5%. Desde 10.000€ ¡Ventajas Fiscales!
www.parquesolaresdenavarra.com



Me gusta Compartir Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto. Twittear

Otras noticias