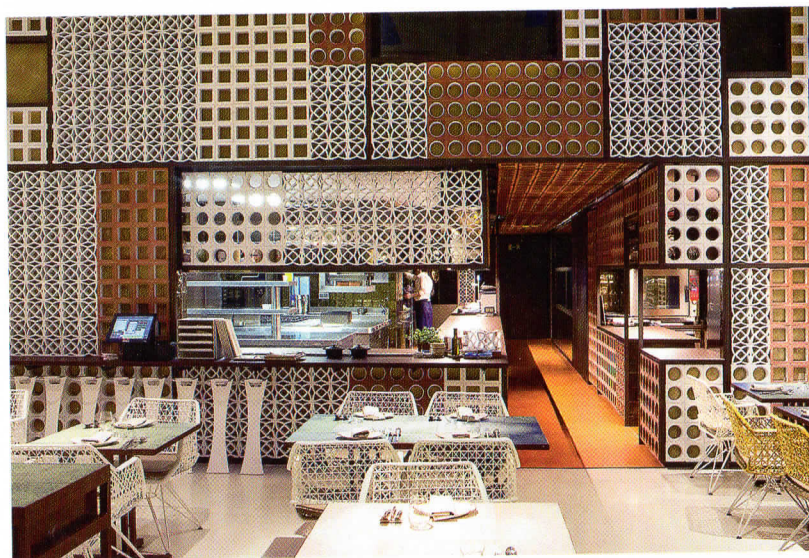


## PARA COMER LA COCINA DE TRES CHICOS BULLI EN BARCELONA

**RESTAURANTE DISFRUTAR.** El pasado diciembre abrió rodeado de las más altas expectativas. Se ubica en Barcelona (enfrente del Mercado del Ninot) y es el segundo espacio creado por Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los que fueron durante años jefes de cocina de elBulli y 'manos derechas' de Ferran Adrià, hasta el cierre del rincón de Cala Montjoi. Desde entonces, han sido piezas clave en su proyecto de elBullifoundation y Bullipedia, algo que han compaginado con la apertura, en mayo de 2012, del restaurante Compartir en Cadaqués.

¿Vuelve elBulli? Disfrutar no es elBulli por varias razones: Adrià no tiene nada que ver con este proyecto. Y, al mismo tiempo, sí 'es' elBulli, sobre todo por un motivo: su cocina. Aquí operan platos 100% *bullinianos*, en técnica, estética, ideología y una forma de comer en parte basada en *snacks*. No es que Castro, Xatruch y Casañas aprendieran aquello; es que formaron parte del núcleo de creadores de ese lenguaje culinario.

Quizá otros lo venderían como la oportunidad para revivir la cocina de Cala Montjoi. Pero estos tres chefs se rigen por la discreción y la prudencia, pese a que sus primeros clientes ya han dejado claro que un 'testimonio' de elBulli se da cita ahora en Barcelona y sus mesas se han ido llenando poco a poco.



**DECORACIÓN.** El interiorismo, de El Equipo Creativo, es un homenaje al Mediterráneo.

FRANCESC GUILLEMET

Caipirinha de melón, La remolacha que sale de tierra, Polvorón de tomate y caviaroli de arbequina, Ravioli transparente de pesto, Disfruta de la aceituna, Bocadillo aéreo de buey de mar y aguacate, Nuestros macarrones a la carbonara, Sashimi vegetal, Mejillones con guisantes en salsa verde, 'Shabu-shabu' de bogavante, Láminas de ternera, La Mandarina... Sin carta, hay dos menús degustación: Disfrutar (17 platos), por 65 euros (con IVA y sin bebidas); y Festival (25 platos), por 95 euros. De los *snacks* fríos y calientes se pasa a diferentes moluscos, pescados, carnes y postres.

Con un interiorismo firmado por El Equipo Creativo, Disfrutar (en el que trabajan 28 personas) suma barra con mesas, comedor, un 'pasillo' que une ambos espacios con la cocina vista y patio-jardín.

Este trío afronta el reto de su reconversión como 'gastroempresarios' que tras el éxito de Compartir, desembarcan en Barcelona. Esta urbe vive un momento álgido, con la herencia *made in Bulli* vía los conceptos de diferentes miembros del equipo: Albert Adrià (aliado con Ferran y la saga Iglesias), con Tickets, Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo y el futuro Enigma; Albert Raurich, con Dospalillos; o Eugeni de Diego, en La Pedrera. ◀

**POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO** + Villarroel, 163. Barcelona. Tel.: 93 348 68 96.