



Gaudir del Disfrutar



No fan 'prêt-à-porter' bullinià, la seva és una proposta d'alt nivell que ofereixen a un preu més que raonable

● Al Disfrutar, com el seu nom indica, s'hi va a gaudir. És el que volen i el que aconseguen Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch en el seu restaurant davant del mercat del Ninot. Fa sis mesos van començar una aventura que arriba amb el seu Compartir de Cadaqués ja consolidat. Quan El Bulli va tancar portes, els tres caps de cuina, que hi treballaven junts des de feia 16 anys amb harmonia i complicitat, es van engrescar en una proposta que oferís una cuina informal per compartir, "oxigenadora pel que fa a pressió". Però en el seu ADN hi ha la creativitat, la tècnica i la innovació, i els seus plats no podien quedar-ne al marge.

La crítica ho notava i els animava a anar a més, a llançar-se a Barcelona, però els xefs tenien molt clar que el seu projecte aniria pas a pas, al seu ritme. No tenen ni tenien un pla prefixat del que volen fer, però són esponges: "Cadaqués ens ha servit molt per aprendre a ser empresaris i per tot plegat. D'allà ha vingut el Nil Dulcet, el cap de cuina del Disfrutar", reconeixen, i apunten que tots tres fan de tot, i sense parar. Un espai llogat al barri de Sants va ser durant dos mesos el banc de proves de la primera carta d'alta gastronomia que pre-

Van ser durant anys caps de cuina d'El Bulli i en sis mesos han revolucionat Barcelona amb un local d'alta cuina que ens porta aromes de cala Montjoi

sentarien al desembre a Barcelona, "una plaça difícil que ens mereix molt respecte", diuen amb una sinceritat i una timidesa que emociona quan saps que prové de tres genis creatius. "El millor d'aquest mig any és com ens han acollit els cuiners, que han vingut amb una gran generositat, també que estigui funcionant el boca-orella, i trobar-nos amb clients entusiasmats que volen repetir", diu Oriol.

I s'hi troben sovint. Hi ha un senyor gran molt fan que hi ha estat quatre vegades i, malgrat que li proposen variacions, sempre vol el mateix menú. No és gens estrany. Com resistir-se a dos pebrots que amaguen deliciosa xocolata?, al sorprenent *recuit de drap* d'ametlla?... Però el senyor fan també sap que l'afany inquiet dels xefs

fa que al Disfrutar els plats variïn sovint i s'adaptin a la temporada. N'hi ha hagut amb flors de taronger, amb móres i ara amb pinyons tendres. Plats lúdics amb contingut, productes de primera i sorpreses assegurades sempre amb tocs màgics digestius com l'amanida líquida. No és un *prêt-à-porter* bullinià. Parlem de cuina d'alt nivell que s'identifica en tècniques i estil amb l'esperit de cala Montjoi i que ja està a punt per jugar en les primeres lligues (guia Michelin, revista *Restaurant...*). Ho fa amb un preu tan assequible que sembla impossible: 68 euros el menú curt, de 19 plats, i 98 euros el llarg, de 27 (IVA inclòs però no begudes). La relació qualitat preu perfecta: "És el nostre somni, sabíem que ho podríem aconseguir i que el client també s'adonaria del que li oferim", diu la triada que a El Bulli es van guanyar fama de constants, perfeccionistes i valents. Són una pinya: "Hem estat en els bons i en els mals moments, hem viscut de tot junts."

Ara per ara ja són responsables d'unes 50 nòmimes entre els dos locals. I això requereix que hi vagi prou gent a tastar l'experiència. Les reserves pel dissabte al vespre són molt demandades i els arriben tant turistes com públic local. "Acabem de tenir



Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, al Disfrutar de Barcelona
FRANCESC GUILLAMET

Només uns dies per tastar el plat amb pinyons tendres de pinya verda

Encara que ho semblin, les olives del Disfrutar ni acaben de caure de l'arbre ni són esferificades. Amb una capa de mantega de cacau finíssima, es desfan a la boca i s'entrecreuen amb cítrics i oli d'oliva. Sí que hi ha esferificacions damunt uns pètals de rosa, una idea que va sorgir xerrant amb un client sobre el dia de Sant Jordi. Estan fetes d'aigua de roses i rosa de ginebra, i formen part de la remolatxa que surt de

terra, un plat on el cambrer fa que l'hortalissa d'escuma liofilitzada emergeixi del submón. En la pinyonada amb aigua de pi, els pinyons tendres de pinya verda, que només es poden trobar aquests dies de l'any, juguen amb les textures: els trobem tendres i també en tempura amb una pinya com a suport. Hi sumen mel d'avet i aigua de pi. Els macarrons són un èxit des que van obrir. Fets amb gelatina de caldo de

pernil ibèric (amb daus de parmesà i bacó) brillen transparents fins que el cambrer els recobreix d'una escuma de carbonara i la màgia visual s'inverteix: semblen fets a casa! La tarta al whisky juga amb els colors i les aromes: una avellana que sembla d'ambre i un rovell d'ou especial sobre un suro; i el sorprenent raig d'intensa malta de whisky que esquitxen sobre les nostres mans i que ens inunda els sentits.



Casañas, Castro i Xatruch treballen junts i s'entenen des de fa molts anys. Es van guanyar fama de perfeccionistes i treballadors. Ara tots fan de tot

una allau d'irlandesos inesperada perquè es veu que un cuiner molt conegut allà, que no es va identificar, va parlar públicament molt bé de nosaltres.”

A la cuina del Disfrutar s'hi mouen unes 30 ànimes àgils que no paren ni un segon. Les seves mans donen vida a les meravelles que serviran a la sala uns amables cambrers vestits amb camisa blanca

de moderna cremallera que interactuen amb el comensal i també finalitzen plats sobre la taula (“de manera natural, sense xous”) sempre amb el somriure per bandera. “Ells són la primera imatge que rep el client de la nostra feina, i els que la transmeten.” Com l'Oscar, que explica amb molta cura a uns astorats japonesos que els tirarà una mica de whisky a les mans i en-

tra en detalls quan li ho demanen. Com el pa que un dia es va cremar per casualitat i en lloc de llençar-lo ha acabat fent de negre suport de dos “entreplans aeris”.

Fins i tot la decoració, amb molt del blanc de Cadaqués i del gust per la rajola barceloní, vol despertar alegria. Una alegria que fa molta falta. Els esperàvem amb ganes, i no ens han decebut gens.