

Disfrutar, premio '50 Best' revelación mundial

Marta Fernández. Madrid

One to watch, algo así como el restaurante a vigilar en los próximos meses, con el plus de que la distinción tiene carácter global, equivalente a un premio revelación mundial. Es el reconocimiento que acaba de obtener Disfrutar, el restaurante abierto en Barcelona en diciembre de 2014, por Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, tres cocineros que ya contaban antes con Compartir, local de Cadaqués en el que un par de años antes se estrenaron como chefs-empresarios.

Esta semana, este trío de cocineros ha ganado el Premio Miele *One to watch*, organizado por *The World's 50 Best Restaurants*, listado cuya edición 2017 se presentará el próximo 5 de abril en Melbourne (Australia). Junto con el último ranking de los 50 mejores restaurantes del globo, la organización entrega varios premios.

En el caso de *One to watch*, *50 Best* lo traduce como un premio al Restaurante Con Más Potencial de 2017, con la idea de "enaltecer al talento internacional emergente y reconocer al restaurante que no está dentro de la lista *50 Best*, pero que tiene todo el potencial para escalar en la misma en un futuro próximo". Es decir, el reconocimiento aspira a llamar la atención del mercado culinario para enfocarla en espacios con proyección, lo que este año corresponde a Disfrutar, elegido entre candidatos de todo el planeta.

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, que recogerán este premio en Melbourne dentro de tres semanas, se conocieron trabajando en elBulli, donde fueron jefes de cocina durante años y piezas clave en el equipo de creatividad e investigación de Ferran Adrià. "La revelación del año", define *50 Best*, que considera que "Disfrutar es el

DISFRUTAR

- **Dónde:** Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 93 348 68 96.
- **Web:** es.disfrutarbarcelona.com
- **Fórmula:** Alta cocina contemporánea.
- **Menús degustación:** 110, 150 y 180 € (con IVA y sin bebidas).
- **Horario:** Cierra los domingos y lunes.



Disfrutar ha ganado 'One to watch'.

escenario donde se exhibe el gran talento individual de estos tres chefs que buscan expandir su influencia en la escena culinaria española. Su compromiso de empujar los límites de la creatividad culinaria los hace merecedores del Premio Miele al Restaurante Con Más Potencial".

Disfrutar se apoya en un equipo de unos 45 profesionales, que atiende un comedor de 70 plazas. Funciona sin carta, bajo el formato de menú degustación, con varias opciones. "Si bien los menús degustación de múltiples pasos de Disfrutar respetan los principios culinarios modernistas, también revelan las personalidades peculiares de los chefs: Vanguardista, teatral e inventivo, cada platillo busca deleitar y excitar los sentidos. Entre sus platos emblemáticos, los Macarrones hechos de gelatina, mezclados en la mesa con espuma de trufa y colmado con queso parmesano, la Tarta al whisky deconstruida que invita a los invitados a lavarse las manos en whisky e inhalar el aroma mientras comen", explican desde *50 Best*.