



Disfrutar ocupa el puesto 55 en el ranking de los mejores restaurantes.

Disfrutar, 'sede' de '50 Best' por un día

Marta Fernández. Barcelona

Cuando, el pasado marzo, obtuvieron para su negocio el premio *One to watch*, equivalente a una especie de distinción *Restaurante Revelación Mundial*, aún les quedaba pendiente un reconocimiento más: estrenarse en el *top 100* mundial, en el que, apenas tres semanas después, entraron directamente en el puesto 55. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas dueños de Disfrutar, espacio de alta cocina de Barcelona que arrancaron en diciembre de 2014. Aparte de cocineros y emprendedores gastronómicos, fueron ex jefes de cocina de elBulli, donde, en cualquier caso, fueron indudables manos derechas de Ferran Adrià.

Ayer este trío de chefs actuó como anfitrión de la organización de la que, precisamente, se derivan estas dos distinciones: *The World's 50 Best Restaurants*, listado internacional que tiene una extensión del 51 al 100, tramo en el que Disfrutar ingresó el pasado abril. En torno a la celebración anteayer en Barcelona del 15 aniversario de este ranking, que ha contado con dos líderes españoles (Ferran Adrià y Joan Roca) desde su creación en 2012 por el grupo de medios grupo editorial William Reed Business Media, ha habido varias citas, organizadas con el objetivo de aprovechar la visita de un buen número de chefs y periodistas internacionales a la Ciudad Condal, lo que forma parte del indudable tirón de lo que ya es una marca como *50 Best*.

Entre estas citas, se encuentra la comida de ayer al mediodía en Disfrutar, que, por un lado, contó con los responsables de *The World's 50 Best Restaurants*; varios de los presidentes regionales del jurado de más de mil expertos que votan sus candidatos a este ranking; profesionales del sector gastronómico e invitados de Miele (patrocinador-socio principal en el evento del 15 aniversario de la lista).

Convertido en *sede por un día* de *50 Best*, Disfrutar mostró ayer el momento actual de su cocina, demostrando que, cada vez más, Castro, Xatruch y Casañas avanzan en un camino propio, que, por un la-

DISFRUTAR

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



Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas dueños de Disfrutar.

do, marca un evidente alto nivel en su capacidad creativa; mientras, por otro, desemboca en una conclusión: si, hoy, elBulli continuara abierto como restaurante (cerró como tal hace seis años, el 30 de julio de 2011), probablemente, su cocina sería equivalente o similar a la que hoy están practicando los tres dueños de Disfrutar.

Entre los platos más recientes de Castro, Xatruch y Casañas (también dueños de Compartir, en Cadaqués), se encuentra el Huevo frito marino, el Corazón de nuez, la Gilda de caballa, la Coliflor negra fermentada con bechamel de coco, las Costillitas de salmón con mojo de estragón, el Gelé de meruza en salsa verde o el *Panchino* relleno de caviar, que fueron despachados en la comida de ayer y que, en muchos casos, materializan nuevas técnicas culinarias no empleadas hasta ahora en la alta cocina.

Con un equipo de unos 45 profesionales (entre cocina y sala) y una sala de unas 70 plazas, Disfrutar funciona sin carta, con tres opciones de menú degustación (con precios de 110, 150 y 180 euros).