



Reflexión a cuatro manos, cuatro ojos y dos paladares sobre :)isfrutar, Barcelona



Al final de un día laboral como los de siempre nos vemos saliendo de casa con la hora pegada al culo (otra vez) para emprender el viaje hacía nuestro restaurante favorito. Todo vino porque hicimos la reserva para unos amigos, que por cuestiones médicas nos pidieron cancelar la fecha. Y nosotros

nos preguntamos ¿porqué no? Nosotros, los #gastrofanáticos, compartimos una peculiaridad, y es que siempre tenemos un motivo que merece ser celebrado en una buena mesa o barra. En este caso fuimos a celebrar la apertura apresurada de nuestro blog y el ascenso laboral de mi pareja Carlos, es curioso como siempre necesitamos una excusa para darnos un capricho tan placentero, pues a lo largo de la cena no recuerdo brindar ni una sola vez por un motivo que no fuera: “¡Por estar aquí, rodeados de profesionales que aman su trabajo, que buscan sorprender y hacernos :jisfrutar!”. No éramos vírgenes sino mas bien reincidentes, en un caso por tercera vez y en el otro la segunda. Reto difícil parecería el sorprendernos: ¡pues no! De nuevo lo consiguieron y con creces.

La experiencia empieza por teléfono, cuando te atiende Patricia con una muy positiva y amable voz para realizar la reserva. Esta primera toma de contacto merece ser destacada por la falta de personas tan enérgicas y entregadas a su labor, algo tan simple y complicado como recibir y gestionar las reservas de un lugar muy concurrido y demandado. Parece fácil pero les aseguro que no lo es. Normalmente uno encuentra a personas programadas, faltas de emociones, personas que parecen contestadores automáticos, y esta no es la filosofía de esta gran casa. Su nombre hace honor a lo que se respira, a lo que se siente, a lo que parece que el team tiene por las venas, aquí se viene a disfrutar y se disfruta.

En esta ocasión tuvimos la suerte de conocer a Patricia en persona. Ella y todo el equipo irradian una humanidad inaudita. Da mucho gusto entrar en un

local de este talante y que te hagan sentir como en casa, que se paren todos a darte la bienvenida con una sincera sonrisa en la cara, que sepan detectar cómo hacerte vibrar en cada momento... El nombre del restaurante da mucho de sí, no se trata sólo de su excepcional y original cocina, se trata de toda la experiencia en sí: desde que te reciben cuando entras por la puerta, hasta que te despiden al marchar. Una buena cocina se puede convertir en mediocre si el camarero es mediocre, y una cocina mediocre se puede convertir en una buena cocina si el camarero es bueno. En el caso de Disfrutar estamos hablando del espectáculo en suma: la compenetración entre cocina y sala es bestial. Oriol con vista de halcón hace de gestor del timing (que es impecable) entre un mundo y otro. Es como ver a Zubin Mehta al mando de la filarmónica de Berlín ¡puro espectáculo! Elegancia, delicadeza, tensión, máxima concentración y armonía. ¡Pero ojo! tenemos a Eduard y Mateu a los flancos, ¡menudo tridente! Venga va... ¡Vamos al turrón!

Bienvenida desde el restaurante D...  



Nosotros “para variar” llegamos tarde y seguramente a ellos les supuso un cambio en el servicio, y más tratándose de un viernes. Pues bien, sólo nos hicieron esperar un poco en una terraza interior muy agradable para poder preparar nuestra mesa. Desde luego, esta

pausa valió la pena, temperatura suave en pleno febrero, luz tenue, Don't Let Me Be Misunderstood de Lana del Rey de fondo y una copa de cava en mano para relajarnos mientras contemplábamos a través de una cristalera la sinfonía interpretada por equipo :)isfrutar y el chute de placer que producía entre los comensales.

Mientras se nos iba quitando el estrés de la carrera hasta Barcelona e íbamos entablando una de nuestras conversaciones post semana ajetreada y sin la pitufa de la casa, ¡ZASCA! Nos llega la primera sorpresa: unos torreznos súper aéreos con un cachondo toque al curry. Fuimos lo suficientemente patosos a la vez que cometidos como para romperlos (de lo frágiles que eran) y disimular recogiendo algún resto del suelo (¡fíjate si merecían la pena!) y ya nos venían a avisar para pasar a la mesa.

Una vez acomodados nos presentan los tres menús disponibles, con la variante en número de platos y precio. Sin duda alguna, a por el Menú especial del día (el más largo de los tres). Muy emocionados por las expectativas, nos encomendamos de nuevo a la travesía mas larga. Hay que ser atrevido y tener la mente tan abierta como el cielo de las baldosas luminosas del techo de este restaurante. Aquí lector, no te sirven simplemente comida, nada es lo que parece y sin embargo hay cosas que parecen lo que son. Se rompen los conceptos y se trastoca la memoria gustativa, se evoca el recuerdo aunque cambiando la forma. Pon tu mente a cero y déjate llevar sin juzgar primero. Por supuesto puede haber algún plato que lo entiende mejor un paladar que otro, pero hay que tener la idea bien clara de que esto no es un restaurante clásico o normal. Esto es Alice in the Whonderland y los tres tenores están interpretando su obra.

El Menú del día constaba de 30 laboriosos, delicados y

deliciosos platos:

Here we go!

Disfrutar Barcelona



Arranca el primer acto con el cocktail del día: fruta de la pasión y café. Empiezan las texturas, “ahora está, y ya no”, se escapa y te deja las papilas gustativas a flor de piel. Seguimos con la remolacha que sale de la tierra, a través de un divertido juego de la física hacen nacer unos macarones de remolacha entre sésamo negro y pétalos de rosa. Completamente volátiles simplemente desaparecen en la boca en dos bocados. Lichi y rosas, primera vuelta de tuerca a la primera visita, a las mini esferificaciones de gin que simulan una gota sobre un pétalo de rosa les incorporan una reproducción de un lichi a modo de granizado, provoca sabor y limpieza en boca, muy acertado. La remolacha helada con caviar es toda una declaración de intenciones, concepto, sutileza, técnica, ejecución y presentación.

Las nueces con ratafia es la única secuencia que me cuesta entender aunque sí observo una mutación respecto a la primera vez que la probé. Llega el Candi salat y nos encontramos con un cofre que encierra dos bocados (hay que destacar que todo el menaje juega un papel muy importante en las sensaciones: te enamora a primera vista): el primero crujiente, explosivo, atemperado, meloso y después el mango con tonka que te limpia la boca de nuevo dejándote un elegante

recuerdo de lo comido.

Candi salat de nueces con mango...  



Seguimos con la galleta de Idiazábal ahumado con manzana y apio. Es el primer trampantojo de la factoría Disfrutar: una cremosa y helada reproducción de una galleta Artiach blanca acompañada de una copa de cava con un líquido completamente translucido. La galleta, que está montada sobre una finísima capa crocante, estalla en sabor al acompañarse de un trago del caldo de apio y manzana, se multiplican los sabores y de nuevo somos llevados al cielo para retornarnos con cara de tontos e intentando recordar lo que hacía nada teníamos en el paladar. Vamos con las olivas: de nuevo un trampantojo con la apariencia de dos olivas que estallan en boca con dos esencias y sabores diferentes cada una. Una finísima capa de textura de un glaseado contiene el líquido. Esta tiene su tiempo de ingesta y aquí llegó el segundo match point: una se me rompió al ir a coger, no había acabado de decírselo a mi pareja que ya estaba llegando otra. Máxima atención, fue todo un detalle. A partir de aquí todo va a más, nos subimos en su particular montaña rusa para experimentar subidas y bajadas vertiginosas interpretado con todo tipo de sensaciones en boca. Un auténtico placer gustativo y emocional. Me encantaría disertar sobre la elaboración y sensaciones que me produjo cada plato, pero chafaría la guitarra a futuros disfruadictos y

caería en la monótona enumeración que me suelo encontrar sobre los menús de los grandes sitios. Prefiero hacer hincapié en los más destacados y sobretodo en los detalles que otra vez convirtieron esta velada en algo mágico. Puntazos como la atenta y agradecida atención que nos prestaron Patri, Vicente, Marga, Andrea y el sommelier; entre otros. Detalle a destacar y mucho es el hecho de que todos los bocados son presentados, acabados y explicados en mesa, Show cooking por bandera y religión, ¡me quito el sombrero! La increíble sencillez de dos de los artífices de esta obra de arte (Oriol y Eduard) a los cuales desde niño contemplo, leo y ensalzo en mi biblioteca gastronómica personal.

Del segundo acto destacaría especialmente la textura liviana del multipescadito, el sorprendente concepto de la yema de huevo y su repercusión en mi cerebro que viajó muy lejos de mi silla y esa cochinita pibil deconstruida que me rompió por su potencia y sabor. Llegamos al tercer match ball: nos incluyen los macarrones en el menú, pues recordaron que nos gustan especialmente. Pero no quedan ahí la historia, cuando creíamos que iban a ser los espectaculares carbonara de siempre, se desmarca un camarero por la banda derecha y nos raya una trufa negra que tenía nombre y apellidos encima: only for you. Nuestros corazones ya eran suyos, este tipo de detalles te hacen sentir muy especial.

Macarrones a la carbonara del Dis...  



Querría destacar también la yuba de dashi con habitas y erizos de mar marinada con el punch de una soja que nos impregnamos en los labios. No apto para los que padecen problemas cardiacos (desde el punto de vista figurativo) ni estrechos de miras. Llegamos a el cuarto acto y su secuencia de la liebre, es de otra galaxia, pero lo de la copa fría al estragón es para decir, ¡venga ya! ¿os quedáis conmigo o qué? Van y te montan a modo de copa (del estilo de Licor) un caldo ultra clarificado de caza, con un hielo completamente perfecto y sin impurezas, un twist de naranja, una ramita de estragón fresco y un spray de Armanagnac. Brutal concepto, puesta en escena y resultado. Nuestra alma se separa del cuerpo rollo Ghost y dice: chavales, esto ha sido para vosotros... Aquí llega el summum, en una parada de Olga para fumar, Oriol Castro se acerca a la mesa para interesarse y despedirse, pues éramos de los últimos, y yo ni corto ni perezoso le pregunto si se podría hacer una foto con nuestro logo Food Fighters. Cuál es mi sorpresa cuando me contesta un por supuesto y va en busca de Eduard Xatruch, me llevan a la cocina y ¡nos hacemos la foto! Dos de mis ídolos tirándose una foto en su reino con el logo de nuestro club en sus manos. Todo un orgullo y una muestra más de su humanidad extrema.

Llegamos al mundo dulce, quinto acto, y somos partícipes de su tarta al whisky. Ahí es donde me destrozan por completo a nivel conceptual y gastroaddicted. Es la deconstrucción más increíble que de momento a día de hoy he probado. Lagabulin 16 años en las manos y al olfato y entonces la secuencia de la crema quemada, la nata y el crocante. Es un viaje de ida sin retorno, aquí es donde dices apaga y vámonos... Y así es, pues acabas de

ser actor de una de las películas gastronómicas más increíbles jamás contadas.

"Tarta al whisky" Disfrutar Barcelona  



Pero no quedó ahí, llegó el quinto y último match ball, el que decantó nuestras almas y el partido a su favor. El personal, activo y amabilísimo hasta el final, con total cooperación y encantadísimos nos dedicaron el menú y se fotografiaron con nuestro logo en su cocina. Era tarde ya y estaban cerrando y sin embargo accedieron sin ningún tipo de mala cara o queja. Son todos increíbles y seguro crecerán muchísimo más. Larga vida a la familia de Disfrutar y Compartir (queda pendiente un post sobre Cadaqués, son muy grandes también). ¡Nos volveremos a ver el 4 de junio! Y con muchas ganas.

Carlos y Olga



G+1

0

Share

Me gusta

0