

## Uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias mediante el análisis de sus hábitos de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra [Política de cookies](#)




Todo



## Mi biografía

Marta Fernández Guadaño

## Más leídos

El revival de Javier Muñoz-Calero en Muñoca

Adiós gastrobares, ¡vivan las 'neotabernas'!

Cocina emprendedora en The Market Madrid

Tandoor, auténtica cocina india en Barcelona

Disfrutar, la cocina de tres chicos Bulli

La nueva casa de 99 Sushi Bar

La doble fórmula mexicana de Albert Adrià

El bistró marino del nuevo dos estrellas

El club musical de Paco Pérez

Oferta gastronómica catalana en Plaza Real

## Disfrutar, la cocina de tres chicos Bulli

 0

23/01/2015 | 13:34

El pasado diciembre abrió este restaurante rodeado de las más altas expectativas. Se llama Disfrutar, se ubica en Barcelona (enfrente del Mercado del Ninot) y es el segundo espacio creado por Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, quienes fueron durante años jefes de cocina de elBulli y *manos derechas* de Ferran Adrià hasta el cierre del rincón de Cala Montjoi el 30 de diciembre de 2011. Desde entonces, han sido piezas clave en el proyecto de elBullifoundation y Bullipedia, algo que han compaginado con su estreno como chefs-empresarios con la apertura, en mayo de 2012, del restaurante Compartir de cocina mediterránea en Cadaqués.



¿Vuelve elBulli? Es la pregunta que ronda entre la clientela *foodie*. Disfrutar no es elBulli por varias razones: Adrià no tiene nada que ver con este proyecto que, además, surge bajo un formato urbanita y, en lugar de la Costa Brava, se instala en una gran ciudad. 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* (versión del tapeo en clave *finger food*), surgida en aquella incubadora que fue elBulli para la gastronomía mundial. No es que Castro, Xatruch y Casañas aprendieran aquello; es que formaron parte del núcleo de creadores de ese lenguaje culinario.

Quizá otros chefs lo venderían con fuegos artificiales, como la oportunidad para revivir la cocina de Cala Montjoi. Pero ellos se rigen por la discreción y la humildad, 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.

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 temera, La Mandarina... Sin carta, estos platos se pueden probar a través de dos menús degustación: Disfrutar (17 platos), por 65 euros (con IVA y sin bebidas); y Festival (25 elaboraciones), por 95 euros. De los *snacks* fríos y calientes se pasa a diferentes moluscos, pescados, carnes y postres.



Disfruta de la aceituna.



Mejillones con guisantes en salsa verde.



Lazo crujiente de panceta ibérica curada.



Nuestros macarrones a la carbonara.

Con un interiorismo que homenajea al Mediterráneo, firmado por El Equipo Creativo (estudio de los arquitectos Oliver Franz Schmidt y Natali Canas del Pozo), Disfrutar (con un equipo de 28 personas) suma barra con mesas, comedor (la *sala blanca*), un pasillo que une ambos espacios con la cocina vista y patio-jardín.



Casi desligados de elBulliFoundation este trío afronta el reto de su reconversión como gastroempresarios que, tras el éxito de Compartir, desembarca 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. En todo caso, si primero tocó Compartir, ahora es el turno de Disfrutar.

Fotografías de Francesc Guillamet.

Más información. [Disfrutar](#), Villarroel, 163. Barcelona. Tel.: 93 348 68 96. Cierra domingos y lunes.

Fuera de Serie: Atención al cliente - ¿Quiénes somos? - Publicidad - Hemeroteca - Aviso legal

**Otras webs del Grupo UNIDAD EDITORIAL**

[expansion.com](#) | [nauta360.expansion.com](#) | [elmundo.es](#) | [marca.com](#) | [yodona.com](#) | [telva.com](#) | [suvivienda.es](#) | [expansionyempleo.com](#) | [jugandovoy.com](#) | [diariomedico.com](#) | [correofarmaceutico.com](#) | [esferalibros.com](#) | [aprendeingles.com](#) |

© 2011. Madrid. Unidad Editorial Información Económica, S.L.