



Mexilhões com ervilhas em salsa verde, do novo Disfrutar

Com gostinho de elBulli

Depois do êxito do restaurante Compartir, em Cadaquès (na Catalunha), o trio formado pelos cozinheiros Eduard Xatruch, Oriol Castro e Mateu Casañas abriu em dezembro o restaurante Disfrutar, em Barcelona, bem em frente ao mercado Del Ninot. Os três, que trabalharam juntos na cozinha do elBulli por 15 anos, apostaram em um conceito diferente, inspirado na história e herança do Mediterrâneo: desde a decoração, com muito branco no ambiente, abusando do gesso e da cerâmica, até a cozinha, com bastante descontração.

O "disfrutar" da gastronomia é oferecido pelo trio a partir de pratos no centro da mesa para compartilhar, coquetéis, aperitivos (salgados e doces) e tapas com linguagem e técnicas atuais. São dois menus degustação, o Disfrutar (21 elaborações a € 65) e Festival (25 elaborações por € 95). E, diferentemente dos outros restaurantes do gênero, é possível sentar-se no balcão e pedir à la carte os pratos que preferir, sem a obrigatoriedade de comer todo o menu.

Surpreendem o macarrão (feito a partir de caldo de osso de presunto ibérico) à carbonara com bacon, espuma de nata e parmesão ralado, finalizado diante dos comensais; o tempurá de gema crocante em casca de gelatina de cogumelos; os mexilhões com ervilhas em salsa verde; e o biscoito de sorvete de queijo idiazabal defumado, acompanhado de suco de maçã - sabores intensos pra degustar aos bocados. De sobremesa, os pimentões de chocolate servidos com azeite e sal enganam os olhos e derretem na boca. E o cone de cheesecake e a lionesa de café são imperdíveis.

Disfrutar

carrer Villaroel, 163 - Barcelona

tel.: 00 34 933 486 896

www.disfrutarbarcelona.com