

Huelga autobuses Barcelona SHOPPING (HTTP://WWW.LAVANGUARDIA.COM/SHOPPING) (http://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20160602/402230969787/huelga-autobuses-barcelona-3-de-junio.html)



SUSCRÍBETE (HTTP://SHOPPING.LAVANGUARDIA.COM/SUSCRIPCIONES.HTML) INICIAR SESIÓN

## Barcelona

Copa América 2016 Google (http://www.lavanguardia.com/deportes/futbol/20160603/402243122780/copa-america-2016-centenario-estados-unidos.html)

Alimentos (http://www.lavanguardia.com/alimentos) Internacional (http://www.lavanguardia.com/internacional)

### COCINA CON ESTRELLA

Política (http://www.lavanguardia.com/politica) Opinión (http://www.lavanguardia.com/opinion) Vida (http://www.lavanguardia.com/vida)

Deportes (http://www.lavanguardia.com/deportes) Economía (http://www.lavanguardia.com/economia)

Local (http://www.lavanguardia.com/local) Gente (http://www.lavanguardia.com/gente) Cultura (http://www.lavanguardia.com/cultura)

Sucesos (http://www.lavanguardia.com/sucesos) Temas (http://www.lavanguardia.com/temas)

# ¿Por qué Disfrutar es el mejor nuevo restaurante de Europa?

Los últimos tres jefes de cocina de El Bulli nos descubren los secretos de la cocina arriesgada de su flamante local barcelonés

h  
t  
p  
:  
/  
/  
w  
w  
w  
.  
l  
a  
v  
a  
n  
g  
u  
a  
r  
d  
i  
a  
.  
c  
o  
m  
/  
l  
o  
c  
a  
l

f | Comparte en Facebook

🐦 | Comparte en Twitter

🔗 36 🗨️ 1

RAQUEL QUELART (HTTP://WWW.LAVANGUARDIA.COM/AUTORES/RAQUEL-QUELART.HTML), Barcelona  
02/06/2016 23:05 | Actualizado a 03/06/2016 10:21

Una modesta puerta frente al mercado del Ninot, en el distrito barcelonés del **Eixample**, es la carta de presentación de **Disfrutar**, el restaurante que en diciembre de 2014 abrió las puertas de la mano de los últimos tres jefes de cocina de **El Bulli**. **Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch han puesto toda la carne en el asador para que su segundo proyecto gastronómico – el restaurante Compartir, en Cadaqués, fue el primero- brille con luz propia tras sólo año y medio de recorrido. Entre las numerosas distinciones recibidas, entre ellas una estrella Michelin, destaca el último galardón: el premio al Mejor Nuevo Restaurante de Europa que otorga la reconocida lista gastronómica Opinion About Dining (OAD)** (http://www.opinionatedaboutdining.com/2016/europe.html).

Los expertos y miembros de la organización del certamen debieron percatarse nada más entrar que otros sentidos, más allá del gusto, se despiertan en Disfrutar. El primer choque es visual. La zona de acceso

EN JUNIO  
Más tiempo de fnac,  
más tiempo de lo mejor.  
3 y 4 de junio  
Ahórrate el IVA  
En tecnología, ocio y cultura

\* Consulta condiciones  
TODO PASA EN FNAC | FNAC.ES

### Lo + Visto



Filtradas nuevas fotos prohibidas de Scarlett Johansson (http://www.lavanguardia.com/gente/20160602/402221357183/scarlett-johansson-



Agredido un empleado de seguridad del metro de Barcelona (http://www.lavanguardia.com/sucesos/20160601/402210045

combina los forjados de los mercados de antaño y la cerámica mironiana, la cocina –a la vista del comensal- recuerda a los antiguos hornos de Grecia y, al final del largo pasillo, una sala luminosa y blanca inspirada en los pueblos de pescadores –el comedor- enlaza, a través de una pared de cristal, con la terraza, un guiño al famoso establecimiento de platos para compartir de los tres chefs. Precisamente, la innovación de este diseño hizo merecedor a este espacio del primer premio de Interiores del Restaurant Bar Design Awards en su edición de 2015.



Comedor del restaurante barcelonés situado en la calle Villarroel, 163 (Disfrutar)

### La apuesta por la innovación

El segundo choque es la creatividad con sabor a **El Bulli** que impregna los tres menús degustación –**que van de los 18 a los 31 platos- que ofrece el restaurante, de cocina moderna y de marcada personalidad mediterránea.** “La gente alucina, le encanta”, asegura Oriol Castro, y a modo de ejemplo enumera algunas de las exquisiteces de vanguardia que colmaron las expectativas de los expertos y miembros de la OAD: **olivas crujientes que explotan, yema de huevo rellena con gelatina de setas, macarrones a la carbonara de gelatina servidos con una espuma y una versión de la típica tarta al whisky hecha a base de ámbar de aceites de avellanas con avellanas, yuzú, acompañado con nata montada.** “Luego, te lavamos las manos con whisky Lagavulin para aromatizarlas”, añade Castro. **Y este es el tercer choque: el olfativo.**

“Hacer una cocina arriesgada tiene sus pros y sus contras: al ser diferente, la gente acostumbrada a cosas reconocidas, la ve extraña, pero a la vez le sorprende”, explica Eduard Xatruch. Para el cocinero, uno de los motivos por el que han conseguido los elogios del público y de la crítica gastronómica es el hecho de apostar por los menús degustación, un concepto “pasado de moda”, según él, pero que es lo que les gusta hacer.



fotos-desnuda.html) 886/empleado-seguridad-metro-barcelona.html)



Encontrar tu móvil perdido es más fácil con esta nueva función  
(<http://www.lavanguardia.com/tecnologia/20160601/402206918553/encontrar-movil-perdido-android-ios.html>)

Juego de tronos inicia una cruzada contra las páginas porno  
(<http://www.lavanguardia.com/series/20160601/402198087688/juego-de-tronos-porno.html>)



Giménez, ‘aparcado’ por excesivamente agresivo  
(<http://www.mundodeportivo.com/futbol/fc-barcelona/20160603/402237783765/gimenez-aparcado-por-excesivamente-agresivo.html>)

Benítez se lleva un pastón por la Undécima  
(<http://www.mundodeportivo.com/futbol/real-madrid/20160602/40223577743/benitez-se-lleva-un-paston-por-la-undecima.html>)



En este sentido Xatruch matiza que un menú de muchos platos, como el de Disfrutar, no significa que el ágape “se alargue durante horas”. La principal esencia del **menú degustación** es interpretarlo como una canción, donde cada nota debe estar en orden para que el resultado sea global. “Tiene que tener un sentido, una lógica gustativa, estar secuenciado”, comenta Xatruch, y casi lo más importante: “No tiene que saturar el cuerpo”. Por esta razón los tres chefs y su equipo de cocina juegan con temperaturas y texturas con el objetivo último de que el comensal disfrute de cada plato y llegue al final con ganas de postre.

### La herencia de Ferran Adrià

A la experiencia gustativa, olfativa y visual se suma también la del trato humano. “Cuando hay detalles que fallan en un restaurante que aspira a tener un nivel alto, se nota más”, declara Xatruch. Por eso la plantilla de 45 personas trabaja bien conjugada para conseguir una experiencia completa en un **ambiente relajado**. “No queremos que la gente sienta la presión de un gran restaurante”, dice el cocinero.

Pero, ¿hasta qué punto el pasado de Xatruch, Castro y Casañas en El Bulli ha contribuido a consolidar su nuevo establecimiento barcelonés? “No nos esperábamos el éxito que ha tenido”, asevera Oriol Castro, a la vez que reconoce que el bagaje en El Bulli, donde se conocieron y pasaron más de 15 años juntos compartiendo altos niveles de exigencia, trabajo y rigor, ha sido “muy importante” a la hora de transmitirlo al equipo en este nuevo proyecto. Por último, no duda en afirmar: “Cuando cocinas tienes un ADN y ese –el de El Bulli- es el que llevamos dentro”. Y concluye con un deseo: “Queremos que disfrutes de todo”.

## El premio

La lista Opinion About Dining (OAD) se confecciona a través de las votaciones de expertos que viajan por todo el mundo y de las opiniones de la comunidad de miembros. El local de Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Estruch se impuso en su categoría a los establecimientos Alchemist (Copenhague, Dinamarca), AM par Alexandre Mazzia (Marsella, Francia), Lido 84 (Gardone Riviera, en Italia), Neige d’été (París, Francia), Pages (París), Seta (Milán, Italia), Souvenir (Ypres, Bélgica) y Tokuyoshi (Milán, Italia). En la actualidad el trío con raíces en El Bulli ostenta el puesto 38 del top 100 de este portal web especializado en gastronomía.

