

R Que no t'ho expliqui ningú

EL RESTAURANT DISFRUTAR MANTÉ UN ESPERIT BULLINIÀ QUE BATEGA AMB MOLTA FORÇA A LA CIUTAT

MARTA CARNICERO

“Jo podia fer-los feliços”. Amb aquestes paraules justifica Babette –la protagonista d’un festí culinari que molts deuen recordar– la seva vocació. **L’equip del Disfrutar** és hereu d’aquesta idea, i el nom del restaurant n’és tota una divisa. Els seus responsables (Eduard Xatruch, Mateu Casañas i Oriol Castro) es reserven part de la jornada per a tot allò que té a veure amb la recerca: **imaginar, tastar**, fer provatures, descartar, no defallir i, al final, quan tot va com caldria, entusiasmar-se.

És una disciplina que, com l’amor pel perfeccionisme, van adquirir **treballant plegats a El Bulli**, on els tres van exercir de caps de cuina. Allà van començar a experimentar amb productes i tècniques que encara fan servir. “L’ADN dels plats és bullinià, això és innegable”, afirma l’Eduard.

El Disfrutar està construït sobre **un bagatge sòlid** que es respira a la sala i la cuina, sí, però la cuina batega d’idees i els seus caps continuen treballant en nous conceptes. Són plats que els permeten anar transformant els seus menús, i que també ofereixen als clients habituals perquè no hagin de renunciar a viure la sorpresa.

Disfrutar és un joc

És la sorpresa, de fet, el que fa tan atractiva la proposta. Hi ha plats que **plantegen una endevinalla** i d’altres que estan pensats per fer somriure. N’hi ha que ens porten sabors d’infantesa i alguns que aconseguen enganyar-nos. N’hi ha, fins i tot, que s’acaben a taula, “perquè la sala és una prolongació de la cuina” i la immediatesa del gest permet participar al client i oferir-li el plat tal com ha estat concebut. No hi ha **res gratuït ni deixat a l’atzar**. El sopar és un joc i, si hi entres i en gaudeixes, hauran assolit la seva fita.

Els que no siguin amants de les sinopsis faran bé **deixant de llegir** quan acabi el paràgraf. Com diria la frase, i en tots els sentits, “que no us ho expliquin”. Alerta; amb això no pretenc ocultar cap cop d’efecte: senzillament sóc del



Eduard Xatruch i Oriol Castro, juntament amb Mateu Casañas, estan al capdavant del projecte. FOTOS: FLAMINIA PELAZZI



L’interior del local s’inspira en els ambients mediterranis. A la carta hi trobareu plats tan sorprenents com el yuba de dashi.



parer que **la creativitat darrerere els plats** del restaurant bé es mereix que els descobriu per compte propi. Només diré, per anar fent boca, que el restaurant **ofereix dos menús**: el Disfrutar, amb 18 degustacions, per 70 euros, i el Festival, que n’inclou 27 i en costa 100. I proposa alternatives, al mateix nivell de la resta dels plats, per a vegetarians i clients que requereixen dietes especials.

Alerta, filtració

Per als que han decidit continuar la lectura, un petit tast: **una merenga de textura quasi etèria**, olives de cor líquid, un ravioli sorprenent que es converteix en un bon pesto, un fals ou passat per aigua farcit de bolets i coronat amb una tempura del rovell que flueix en la boca, uns macarrons que amaguen el secret del seu origen i **un recuit de drap** fet de gelat d’ametlla que s’acaba amb mel d’avet, oli de tòfona, pinyons i un contrapunt d’anxova, i ens remet a Pla quan deia que la cuina és el paisatge posat a la cassola.

Si no n’heu tingut prou, imagineu-vos **fregant-vos les mans** (literalment!) amb whisky per degustar una **tar-ta impossible** amb els cinc sentits ben esmolats, o un parell de pebrotets de xocolata que a primer cop d’ull sembla que siguin del Padrón però que hauré de tastar per saber si realment piquen o non.

Quan pregunto per la imminent **possible estrella Michelin**, l’Eduard explica que al restaurant no han treballat mai per cap premi. “Com tot reconeixement, seria benvingut”. Se’l mereixen, esclar, però el reconeixement més important, el dels clients, ja el tenen.

DISFRUTAR

W W W W W

VILLARROEL, 163. METRO: HOSPITAL CLÍNIC (L5). TEL.: 933 486 896. DINAR, DE 13 A 15H; SOPAR, DE 20 A 22H. TANCAT DILLUNS I DIUMENGE. CONVÉ RESERVAR. PREU DELS MENÚS, SENSE BEGUDA, 70-100€. WEB: www.disfrutarbarcelona.com