



Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro, del Restaurant Disfrutar, són assidus al mercat del Ninot. FOTO: JOAN VALERA

una antiga casa de poble del segle XVII. Els seus productes KMO provenen de diferents orígens: **escarxofes i calçots del Prat**, musclos del delta de l'Ebre i carn biològica de Ripoll. Racions generoses, també en les croquetes de ceps amb arrebossat cruixent i lleuger o les xips d'albergínia amb mel i llima per als vermutos. La brasa és un dels seus trets distintius, oberta totes les nits i al migdia dels caps de setmana. Si hi arribes d'hora, la petita i assolellada terrassa al carrer és tot un luxe. Fent honor al seu esperit de bodega, **Isidre Marqués**, propietari d'El Canalla, ens recomana vins de la terra: un pinot noir del celler Castell d'Encus, de Tremp; el blanc La Calma de Can Ràfols, dels Caus, al Garraf, i un picapoll de l'Heretat Oller del Mas, al Pla de Bages.

## Amb més ganes de mercat

Per si us heu quedat amb ganes de visitar altres mercats de Barcelona i descobrir els restaurants que hi ha a la vora –els vostres paradistes de capçalera segur que tenen bones recomanacions–, n'afegim uns quants a tenir en compte. Al costat del Mercat del Clot hi ha **La Clotenca** (Clot, 49; tel.: 932 653 544), una pizzeria on fan servir masses ecològiques i productes frescos. **La Pubilla** (plaça de la Llibertat, 23; tel.: 932 182 994), just davant del mercat de la Llibertat, és un dels que tenen més adeptes a Gràcia. Si sou a prop del mercat de la Barceloneta, a **Los Pescadores** (Maquinista, 48; tel.: 933 193 058) tenen menús de migdia de cuina autènticament casolana. I, una illa més enllà del mercat de les Corts hi ha el **Leku** (Joan Güell, 189; tel.: 934 903 810), que fa una cuina creativa i de mercat saborosa.

### MERCAT DEL NINOT

**DISFRUTAR**  
CARRER DE VILLARROEL, 163.  
(EIXAMPLE ESQUERRE). TEL.:  
933 486 896. HORARI: DE 13 A  
14.30H I DE 20 A 21.30H. MENÚS  
DEGUSTACIÓ: 120, 150 I 180€.

● [Disfrutarbarcelona.com](http://Disfrutarbarcelona.com)

La cuina “mediterrània i moderna” dels reputats xefs **Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas**, amb dues estrelles Michelin a més d'altres prestigiosos premis, va trobar davant del Mercat del Ninot la seva seu barcelonina. “L'espai ens va encantar, però també el mercat, aleshores en plena reforma”, assenyala Castro. “Creiem molt en els mercats com l'essència de la ciutat de Barcelona, i en general dels pobles d'arreu”. A més, és un rebost fantàstic, una nevera extra per al restaurant. En un volt plegats pel **Mercat del Ninot** (remodelat sobre

un edifici del 1928), Castro fa gala de la seva passió pel producte pròxim i el tracte personal. La seva cuina, però, és sobretot avantguardista i tècnica. Com a petita mostra dels llargs **menús de degustació** (de 20 a 30 platets), tenen el llagostí cuat unilateralment per nacrar-lo i millorar-ne la textura, acabat amb aire de julivert i picada desconstruïda, amb cremós puré de patata esferificat, que recull la tradició del suquet de peix. Segur que també flipareu amb les **postres**: els pebrots de xocolata (ganache banyada en gelatina vermella o verda) o el pastís amb whisky, on participen els cinc sentits. Et rentes les mans amb el destil·lat i, mentre el menges, l'olors. Al **Disfrutar**, amb interessant interiorisme, a l'altura de la seva creativitat, s'estenen que visquem sorpreses, contrastos de sabors, temperatures i textures.



L'equip de Casa Dorita visita el mercat de Sant Antoni diàriament.