

# QTRAVEL.ES

(<http://www.qtravel.es>)

**DESCARGA PDF Y LECTURA ONLINE GRATUITA**  
para Mac OSX, PC y tabletas iPad o Android desde la app issuu.com



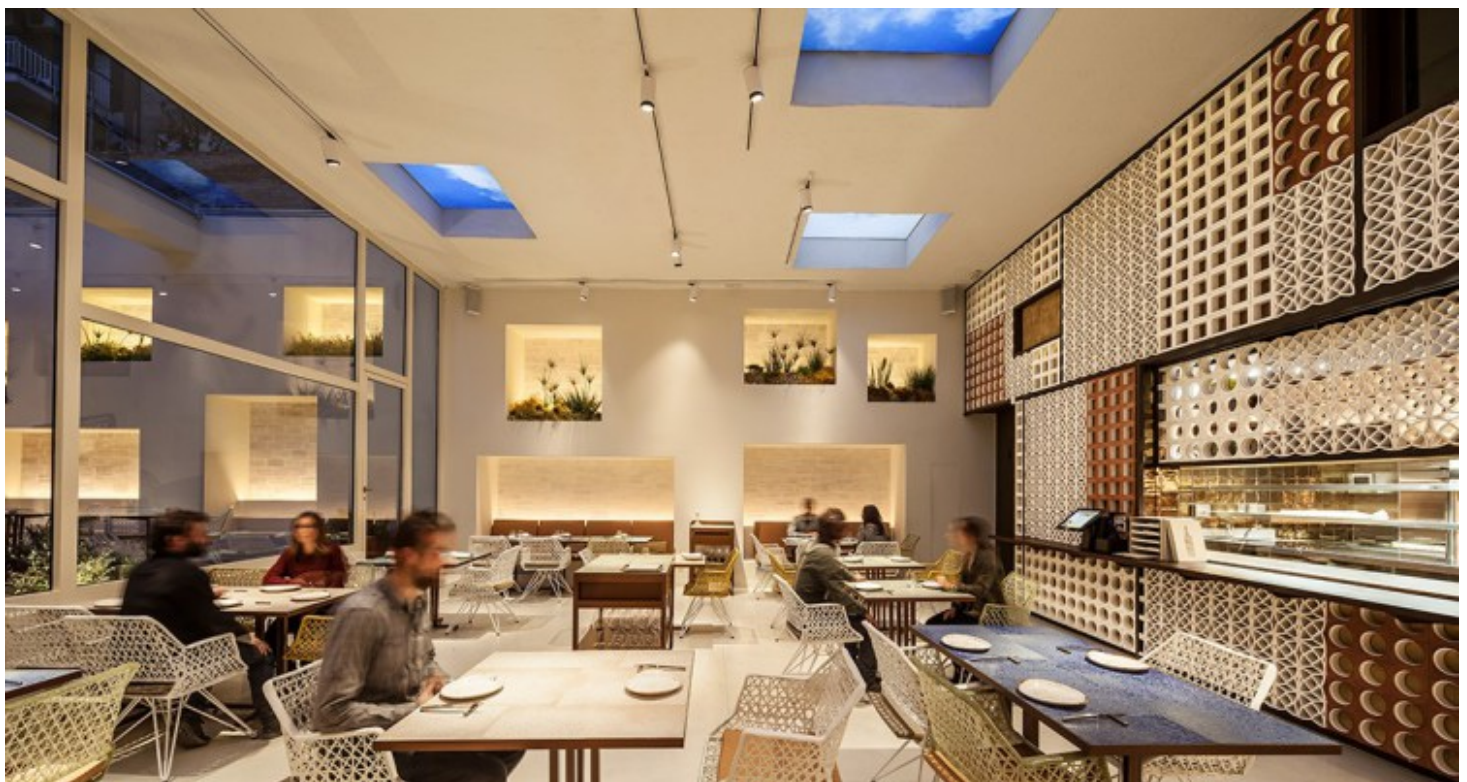
REVISTA DE VIAJES Y TURISMO  
**QTRAVEL**  
EDICIÓN DIGITAL



(<http://www.qtravel.es/qtraveldigital/revista-qtravel-digital-n-1/>)



[Inicio \(http://www.qtravel.es\)](http://www.qtravel.es) > [Actualidad \(http://www.qtravel.es/actualidad/\)](http://www.qtravel.es/actualidad/)



## Restaurante Disfrutar, uno de los mejores del mundo en Barcelona

🕒 Mar 14, 2016

📄 [Actualidad \(http://www.qtravel.es/actualidad/\)](http://www.qtravel.es/actualidad/), [Gastronomía y enoturismo \(http://www.qtravel.es/actualidad/gastronomia-enoturismo/\)](http://www.qtravel.es/actualidad/gastronomia-enoturismo/)

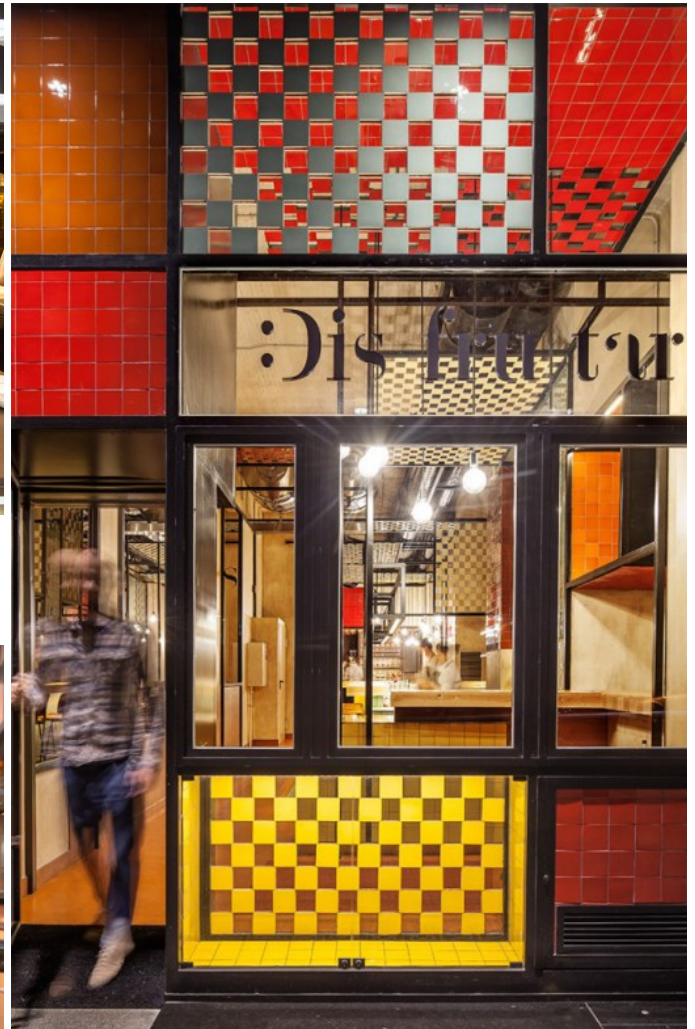
El Restaurante El Bulli de Roses, bajo la maestría de **Ferran Adrià** fue sin duda el mejor restaurante del mundo. Y es que ese restaurante situado en la paradisíaca Cala Montjoi al norte de la Costa Brava, fue un restaurante único que hizo entre muchas otras cosas, arrebatar la supremacía gastronómica a Francia, por delante de los grandes chefs como **Joel Robuchon** o **Michel Bras**. Y eso no lo digo yo, lo dijo ni más ni menos que Robuchon considerado el mejor cocinero francés del siglo XX y por tanto, el mejor cocinero del mundo mundial.

Y todo este relato viene a cuento porque los propietarios del Restaurante que nos ocupa, **Disfrutar**, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas fueron los **últimos jefes de cocina del Bulli** representando, juntamente con Albert Adrià y Paco Pérez, los auténticos guardianes del imperio culinario que representó ese restaurante universal.

Castro, Xatruch y Casañas **empezaron su periplo empresarial fuera del Bulli** en el espectacular restaurante Compartir en Cadaqués, unos kilómetros más al norte de Cala Montjoi, y ahora hace 1 año que inauguraron el Disfrutar en pleno ensanche barcelonés, justo delante del Mercat del Ninot . Son 2 propuestas que nada tienen que ver una con la otra y en Disfrutar hacen crecer la creatividad culinaria hasta límites estratosféricos.



(<http://www.qtravel.es/wp-content/uploads/2016/03/Mateu-Casañas-Oriol-Castro-i-Eduard-Xatruch-Francesc-Guillamet.jpg>)



No, no me equivoco cuando afirmo que **Disfrutar es uno de los mejores del mundo**, comparable sólo al extraordinario 41º de Albert Adrià, ahora cerrado y que volverá a abrir bajo el nombre de Enigma en enero. Es la guardia, la auténtica guardia pretoriana del Bulli de Roses.

El **Restaurante Disfrutar** se nos presenta con 3 localizaciones diferenciadas : la barra, la bodega y la sala. Y todas 3 con las mismas propuestas: **3 menús degustación**. Esa es la carta. Ese su poderío!. Una **cocina abierta** que alberga a **más de 30 cocineros** (!!) comandados por algunos de los 3 propietarios ( siempre hay alguno en el Compartir ), para dar transparencia en todo aquello que hacen. De hecho es una gozada observar cómo funciona una cocina del más alto nivel!. Y es que Disfrutar en un proyecto en común en el que trabajan más de 40 personas, que **elaboran y sirven para 50 clientes** y donde se degustan alrededor de **30 platos**. 30 elaboraciones con un nivel tan alto que superan a muchos restaurantes de 2 estrellas de la Guía Michelin. Es un universo culinario y de paso obligado para todos **aquellos que no pudieron ir nunca al Bulli** o para aquellos que como yo sienten nostalgia de él. Aunque, todo hay que decirlo, no nos podemos engañar : El Disfrutar no es una copia del Bu-

lli, tiene una personalidad propia y muy fuerte que le otorgan los 3 propietarios, auténticos creadores de **tendencias culinarias**. Hablo de creadores porque en poco menos de 1 año han creado 99 platos y han descartado otros 120 (!!!), una brutalidad que a parte de hacerlos únicos, motiva que tengan una dedicación casi enfermiza por el proyecto Disfrutar. “Muchas, muchísimas horas de trabajo, de dedicación, pero contentos de trabajar disfrutando de este proyecto”, me comenta Oriol. Realmente poder pagar todas las nóminas y todos los gastos cada mes, viendo que llena la sala cada día al mediodía y por noche y haciendo lo que les gusta y disfrutando es para estar felices.



(<http://www.qtravel.es/wp-content/uploads/2016/03/Llaç-cruixent-de-cansalada-ibèrica-curada-Francesc-Guillamet.jpg>)



En Disfrutar **no hay carta**. Hay 3 menús ( Disfrutar, Festival y Especial del Día) a unos precios que van de los 70€ a los 130€ y que se diferencian por la longitud de los platos que van de las **17 a las 30 degustaciones**. Habrán muchísimos que se quedarán en mi memoria (no los nombraré todos para no cansar) como es el caso del **bulliniano** polvorón de tomate y caviaroli de arbequina; el magnífico **Disfruta de la aceituna** (Diós que texturas!!); **La yema de huevo crujiente** donde la cáscara esconde una gelatina de setas; el excepcional bocadillo aéreo de cocktail de langostinos; el imposible **sushi de caballa y salmón** con coliflor envinagrada que sustituye al tradicional arroz (Diós!); o el ya clásico ( a pesar que llevan tan sólo 1 año abiertos!) Nuestros Macarrones a la carbonara, un excepcional plato que se acaba delante del cliente, con unos **macarrones hechos con gelatina** de caldo de jamón, panceta, espuma de nata y parmesano.... Brutalidad en grado máximo!

Diferentes platos de caza (ahora que es temporada) también están presentes con una mágica secuencia de la liebre presentado en primer lugar con un sorprendente **consomé frío servido en copa "balloon"**, seguidamente presentan unas sutiles y sabrosas **galletas de liebre** a la royal y finalmente una **sopa Laksa** con leche de coco y caldo de liebre, presentada encima de un cascarón de almeja con fideos, con la idea de ser succionados tal y como hacen en el continente asiático. Una maravilla!

No me quiero olvidar de los langostinos unilaterales, con falsa guindilla, ajo negro y aire de perejil o de la extraordinaria **navaja con guisantes** (falsos) y salsa verde, la galleta de idiazábal, la extraordinaria **ensalada líquida** y tantos y tantos otros magníficos y únicos platos. Del apartado postres que para no cansar (se tiene que ir!) sólo explicaré su versión de **Tarta al Whisky, totalmente deconstruida**, con la yema, nata, avellana y café, donde se moja antes de empezar las manos del comensal con whisky Lagavulin de 16 años con fuerte aroma ahumado. To-

dos y cada unos de los ingredientes se comen con las manos que cuando se acercan a la boca aportan el aroma al destilado. Y qué decir de sus **Pimientos de chocolate**, aceite y sal, con el rojo con sutiles toques de chile y el verde como si de un after eight se tratara...Extraordinario!



No quiero acabar sin mencionar el sobresaliente servicio de sala al frente de la cual está **Albert Guerrero** y que hace que la experiencia aún sea más exclusiva y única ( un homenaje al llorado Juli Soler!) . Tengo que decir que mi paso por el **Restaurante Disfrutar** siempre quedará en mi memoria. El Disfrutar enamora con sus propuestas gastronómicas, por su decoración ( donde la sala recuerda a su añorado Cadaqués) y por todo el personal, profesionales simpáticos, muy correctos y serviciales.

No soy de recomendar restaurantes a mis amigos, pero si podéis, id!

Estratosférico!

[gastronomía \(http://www.qtravel.es/tag/gastronomia/\)](http://www.qtravel.es/tag/gastronomia/)

[RestauranteDisfrutar \(http://www.qtravel.es/tag/restaurantedisfrutar/\)](http://www.qtravel.es/tag/restaurantedisfrutar/)

**COMPARTIR:**

12	12	0	0
<b>Compartir</b>	<b>Me gusta</b>		<b>G+1</b>

Twitter

*Weekendesk*

**¡APROVECHA LOS PRIMEROS RAYOS DE SOL!**

¡Escápate en Semana Santa!

Hasta un

**-75%**