

Disfrutar, Barcelona

Tres chefs, pilares básicos de El Bulli, se juntan para ofrecer una cocina técnica, imaginativa, de producto y sobre todo divertida, para disfrutar de principio a fin



Disfrutar

Autor

Gato Garfield

[Contacta al autor](#)

Tiempo de lectura 6 min

15.04.2016 – 05:00 H.

5800 revoluciones por minuto y subiendo. El taquímetro se acerca a la marca de 250 kilómetros hora, donde casi todos los automóviles cortan. ¡Este no!

Tres golpes de palanca, la de la izquierda, y freno a fondo. Los ojos focalizados en el interior de la curva, marcando la cuerda desde antes y dando golpes de volante para equilibrar la zaga. Mantenemos acelerador y en el punto de vislumbrar la salida volvemos a hundir el pie derecho, y otra vez golpes a la maneta del cambio, firmes, secos, esta vez la de la derecha. Hasta otra curva y otra y otra... cada una con su singularidad, cada una de una exigencia distinta, para el coche y para nosotros. Alguna que hay que sacrificarla para entrar y, sobre todo, para salir más rápidos y mejor colocados en la siguiente. Oímos el motor detrás de nuestra nuca, le gusta, nos gusta ese trato duro y firme, y disfrutamos, los dos.

Disfrutamos.

Carrer de Villaroel 163. No tenemos el motor detrás de la nuca, pero el nervio y la adrenalina suben igual. Es una sensación parecida. Sabemos que nos espera una experiencia parecida, de acelerar, frenar, acelerar. Es lo más parecido a aquel lugar mítico, donde tantas veces disfrutamos, en una cala perdida de la Costa Brava. Tres de sus ases, de sus cimientos básicos, se han venido a Barcelona, y detrás de ellos hemos acudido nosotros. Ganas, ilusión, nervio.



Mateu Casañas, Oriol Casto y Eduard Xatruc son más que grandes cocineros. Tienen técnica, tienen imaginación, saben seleccionar producto, conocen bien lo que se traen entre manos, pero hay un paso más. Saben divertir. Saben ilusionar, en el doble juego de la palabra. Ilusión como apetencia con gana infantil e ilusión como juego de magia que hace ver lo que no es. Juegan con la cocina y con el comensal en una suerte, en un lance, que provoca la complicidad de este, el dejarse llevar y no en un dominio de ridículo, pese a que juegan con él. Se pasa bien.

De las muchas maneras de comer que hay (clásico, fusión, cocinas foráneas, cocina de vanguardia, etc.) nos gustan todas las buenas. Pero esta tiene un sentido propio, lo que estos tres mosqueteros traen a la mesa es algo más allá del disfrute de comer, que se disfruta, y mucho. Es convertir en actual algo que es historia viva de nuestra gastronomía.



Si algo marcó para este gato sus estancias en El Bulli no fue la creatividad de la cocina, que la había y profunda, ni el no copiar axiomático sobre el que se fundaban todas las ideas que allí se desarrollaron, ni la excelencia de las materias, su selección y su temporalidad, ni las perfectas secuencias de servicio, todo ello sobresaliente. Lo que marcó a este gato fue la implantación de una manera distinta de comer, en la que la sorpresa al llegar cada bocado, la arritmia de romper los moldes de dulce-salado, el juego y divertimento de los platos, desde sus enunciados a sus construcciones, la limitación al uso de los cubiertos llevada a lo estrictamente necesario, provocaban una complicidad del comensal, una pérdida de pudores y encasillamientos de comportamiento que concluían en eso, disfrutar.

Estar en el mejor restaurante del mundo comiendo con las manos, mordisqueando bocados desconocidos, chuperrreteándose los dedos de restos de anguila, caviar o crema de almendras, vivir que la cocina es lo que

se sea capaz de hacer con cualquier producto mientras sea un hacer nuevo y diferente, dando la misma importancia a un fruto seco, a las angulas, a una sardina o un piñón hicieron un camino nuevo para restaurantes, clientes y servicio que marcó un antes y un después en la vivencia en una mesa.



Y ese testigo lo recuperan y ponen perfectamente en escena nuestros tres protagonistas de hoy. Primero por una selección de equipo como no conozco otro desde Cala Montjoi. Gente joven, amable, simpática, cómplice en el juego del servicio y la explicación del plato y cómo abordarlo, cargada de humor en sus comentarios, y sobre todo involucrada en el proyecto y en el compromiso con el cliente. Sea la hora que sea, se pida lo que se pida. Siempre sí, siempre una sonrisa. Y son pieza angular en el desarrollo del menú y en la forma de vivirlo. Sin esa pieza mucho se perdería y mucho menos se disfrutaría.

Y el menú en sí mismo. No les voy a aburrir con una larga lista de bocados que posiblemente muchos ya sean antiguos o ni siquiera estén el día de su visita. Acudan y vívanlo por sí mismos. Pero a modo de acercamiento siéntanse relajados y con una sonrisa en la mesa, pidan su champán o su vino preferido (y mejor aún, los dos) de una completa y bien elegida carta con precios amables y, ¡por Dios!, pidan el menú largo, que no van a ir todos los días, y predispónganse a disfrutar una secuencia de 29 platos o más si están en gracia. Y jueguen y déjenles jugar con Vds. Y comprobarán la gustosidad de un coctel semisólido de fruta de la pasión con ron al café o el juego de la remolacha que sale de la tierra (emerge, literalmente, al mover el camarero la fuente de servicio una remolacha desde el fondo de la fuente cubierta de tierra), se chuparán los dedos con el 'candy' salado de nueces con mango (¡qué crema de nueces!) y whisky. Volverán a aquellas primeras aceitunas esferificadas, se les abrirán los ojos de sorpresa con el 'multipescaíto' frito con huevas frescas de trucha en un guiño a Andalucía, golosearán con la cremosidad del huevo crujiente con gelatina de setas (una yema en tempura que explota en la boca), se plantearán todos los interrogantes con la mazorca (etérea) de maíz, se divertirán con los macarrones carbonara (donde el macarrón es de caldo gelatinizado de pollo y la carbonara es una deconstrucción de esta) o disfrutarán con el polvorón de tomate y 'caviaroli' de arbequina.



Ojo a las navajas con salsa verde y guisantes (lágrima, claro) y mucha atención a la secuencia de la liebre, tremenda. La copa fría de su consomé al estragón, la galleta helada con 'foie gras' y un guiso de sus lomos con 'foie' y cacao de llorar.

Sentirán vértigo, aceleración, curvas, frenadas, alegría, disfrute. Disfrutarán.

Disfrutar. Carrer de Villarroel, 163. Barcelona

Calificaciones

CALIFICACIONES	
COCINA	- 8,75
SERVICIO	- 8,75
BODEGA	- 7,25
LOCAL	- 7,25
GLOBAL	- 8,00

No existe la perfección, los 2-3 mejores restaurantes en los que hemos estado (Celler Can Roca o Diverxo) tendrían una puntuación de un **9,5**.

Del **8 al 9**, estarían muchos de los mejores restaurantes entre los que estarían la mayoría de los 3 estrellas Michelin y un buen nutrido grupo de 2 estrellas así como alguno que las merecería aunque no las tenga.

Del **7 al 8** incluimos muy buenos restaurantes, muchos de los cuales tienen reconocimiento con estrella y otros tantos que no pero que, bajo nuestro criterio, son establecimientos muy recomendables y que hay que probar.