



Disfrutar (Barcelona), tres grandes cocineros

Publicado por [Carlos Maribona](#) el ene 21, 2015

Pocas veces un restaurante hace honor a su nombre. Pero les aseguro que en esta nueva casa barcelonesa van a disfrutar de lo lindo. Al menos yo lo hice. Y mucho. De la mano de tres de los mejores cocineros que tuvo El Bulli (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas) llega este restaurante de aspecto informal pero con una cocina muy seria. No hay carta, solo dos menús por 65 y 95 euros. Aunque hay evidentes influencias de Adriá, no es comparable en absoluto con el restaurante de Cala Montjoi. No comparto para nada algunas opiniones leídas estos días sobre que **DISFRUTAR** supone la vuelta de El Bulli. Si lo conocieron, hay detalles que les recordarán vagamente aquel lugar. Si no lo conocieron no piensen que se encuentran ante una clonación. El mérito de los tres chefs y socios es que han sabido marcar una línea distinta, propia, basada en la humildad. La suya es una cocina mediterránea, fresca, sabrosa y con muy buen producto (lo que hace que el precio de los dos menús sea muy competitivo). Encontrarán mucha técnica, sorpresas, detalles delicados, y muchos guiños al comensal. Lógicamente, a las pocas semanas de abrir, algún que otro bajón, pero también elaboraciones brillantes. Castro, Xatruch y Casañas se han rodado primero en Compartir, su restaurante de Cadaqués (que continúa abierto), antes de dar el salto a la gran ciudad, donde la competencia es feroz. Lo han hecho frente al mercado de El Ninot, en un espacio informal, dividido en dos zonas claramente diferenciadas. Una primera más de batalla, y, tras pasar un pasillo que bordea la cocina, abierta al público,

un sencillo comedor muy luminoso y bastante ruidoso (algo en lo que ya están trabajando), que cuenta además con un patio ajardinado en el que se pueden hacer las sobremesas y, por supuesto, fumar. Joven y profesional equipo de sala y cuidada bodega, con aceptable oferta de vinos por copas para acompañar el menú. Un restaurante llamado a ser (ya lo es) una referencia en la Ciudad Condal.



Disfruta de la aceituna

Lógicamente probamos el menú más largo (Festival), 25 pases en total, muchos de ellos en forma de snacks o pequeños bocados. Siguiendo la moda que impuso Adriá, se abre el menú con una refrescante caipirinha de melón, que da paso al primer “juego” del día, “La remolacha que sale de la tierra”: un merengue de remolacha que aparece cuando el camarero agita la fuente que aparentemente sólo contiene tierra. Menos interesante el siguiente bloque, con un lazo crujiente de panceta ibérica curada y unas avellanas garrapiñadas con saúco. Recuperamos las mejores sensaciones con el siguiente conjunto de snacks que abre un intenso polvorón de tomate y caviaroli de arbecuina, interesante juego con la hortaliza y el aceite. Potente también el ravioli transparente de pesto, que se moja en suero de queso parmesano. Rica la galleta de idiazábal ahumado con una copita de zumo de manzana y apio. Y decepcionante un bocadillo “aéreo” de marisco y aguacate muy mal resuelto técnicamente ya que se rompe completamente a la hora de comerlo con la mano. Recuperamos con dos grandísimos bocados: “Disfruta de la aceituna” (un trampantojo con cobertura de cacao y perfecta forma de aceituna, una con aceite que rompe en la boca, otra también con aceite pero combinado con zumo de naranja sanguina), y la yema en tempura, crujiente, perfecta, sobre una gelatina de setas.



Yema de huevo crujiente

Entramos con estos dos bocados en la mejor parte del menú. Sobresaliente, y divertido, el falso mató de almendra, en realidad un helado cuya textura simula la del mató, con trufa, miel de abeto y piñones. Un bocado dulce a mitad del menú. Excelente también la caballa marinada con taboulé de coliflor y ceps y vinagreta de piñones. Sigue la diversión con unos falsos macarrones de gelatina, con textura de pasta, que el camarero prepara en la mesa como si de una carbonara se tratase. El sabor se lo da una espuma de carbonara, y se completa con dados de bacon y parmesano rallado por encima. Aires orientales en el sashimi vegetal. Diversas miniverduras, cada una con un aliño diferente: pepino con menta, endivia con aceite de vainilla... y al lado jengibre con yuzu, cebolla y rábano.



Falso mató de almendra

De todos los buenos platos del menú me quedo con la vieira con tuétano y caviar. Tres ingredientes que se combinan a la perfección en un plato en el que se busca jugar con la textura del molusco, similar a la del tuétano, bañado en un jugo del propio tuétano. Fantástico.



Tuétano de vieira con caviar

Siguen los mejillones con guisantes en salsa verde. Un mejillón en su concha, muy rico, y al lado, en otra concha, guisantes en salsa verde esferificados a los que, tal vez por la potencia del plato anterior, les falta intensidad. De gran nivel

la navaja con crema de trufa, hoja de ostra y espuma de limón, una combinación que funciona muy bien.



Mejillones con guisantes en salsa verde

En el terreno de los pescados, bien los salmonetes con papada y ñoquis de berenjena ahumada, y segundo toque oriental (sólo dos en un menú de 25) con el delicado shabu shabu de bogavante, con esencia de su cabeza para mojar los trozos del crustáceo y algas. Y terminamos con unas finas láminas de ternera de raza wagyu con royal de foie gras y trufa. Contraste entre la sencillez de la presentación y el fondo técnico de alta cocina que oculta.



Shabu shabu de bogavante

En los postres, la mandarina es refrescante pero no aporta gran cosa, mucho mejor la peculiar versión de la tarta de queso presentada en un cucurucho (con tres capas: galleta picada con trozos de fruta, yogur y helado de frutos rojos), y un agradable pan de crema catalana con un cuscús helado de naranja sanguina. Lo mejor en este apartado, otro trampantojo: los pimientos de chocolate, aceite y sal, con un punto ligeramente picante.



Pimientos de chocolate, aceite y sal

Inmejorable impresión, refrendada por el público barcelonés que llena todos los días los dos comedores. Y precio muy competitivo de los menús dada su complejidad y la materia prima que se incluye en ellos. Ya tienen otra referencia cuando visiten Barcelona.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter: @salsadechiles