



# EL IMPARCIAL

## sociedad

Miércoles, 28 de Enero de 2015



Noticias Opinión Las Crónicas Revista de prensa Multimedia Libros Ocio Servicios Hemeroteca  
 PORTADA ESPAÑA INTERNACIONAL AMÉRICA CULTURA ECONOMÍA SOCIEDAD DEPORTES COMUNICACIÓN Y TV GENTE

BUSCAR

### Crónica gastronómica: Soles en Barcelona: Dos Cielos y Disfrutar

27/01/2015@14:25:12 GMT+1

Por Rafael Anson

[Más artículos de este autor](#)

En las últimas semanas he tenido la oportunidad de visitar dos grandes restaurantes de Barcelona, Dos Cielos (Hotel Meliá Barcelona. Tfno 933 672 070), que ha obtenido los Tres Soles en la última edición de la Guía Repsol, y Disfrutar (Villarroel, 163. Tfno. 933 486 896), del que ya escribí hace unos días.

Dos Cielos, regentado por los hermanos gemelos Sergio y Javier Torres, goza de un escenario único, con vistas al mar y la Sagrada Familia, a la naturaleza y al mundo urbano. Ya en el interior, una cocina vista, una increíble terraza, mesas separadas y un excelente servicio que dirige Joan Espel Raventós. Todo contribuye a crear un espacio perfecto para la plena satisfacción del comensal. Más allá del entorno, lo más interesante es el extraordinario trabajo que desarrollan los Torres, protagonistas también del excelente programa de televisión "Cocinan-dos".



Lo acabo de visitar junto con Joan Ras, presidente de la Academia Catalana de Gastronomía, con motivo de un encuentro para impulsar la Academia de Gastronomía del Mediterráneo, que tiene su sede en Barcelona y tengo el honor de presidir.

Nos propusieron un menú original, donde se aprecia un máximo respeto al producto. Al comensal se le entrega un sobre con fichas que incluyen explicaciones sobre los ingredientes que se utilizan en cada receta.

Entre otros platillos, disfrutamos de algarrobas de Collserola, bizcocho de polvillo, erizo con pan de algas, tomate con capellanes y salazones, carabinero de Huelva, liebre "a la royale" y, de postre, frutos rojos y gin-tonic. Los Torres tienen un gran futuro, porque, además, se llevan admirablemente bien.

Otro gran equipo, como apunté hace unos días, es el de Compartir en Cadaqués, que ahora ha puesto en marcha **Disfrutar** en la Ciudad Condal. Sus responsables son tres de los principales colaboradores de Ferran Adrià en el Bulli, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.

Destaca el espacio, con decoración minimalista, casi ibicenca, la altura del techo, la falta de ruidos, las posibilidades de "compartir" y conversar. Y todo, pensado para "disfrutar".

La **cocina**, abierta, es un espectáculo de ballet, en cuyo centro están los tres directores, Oriol, Eduard y Mateu. Una imagen que, en conjunto, me recuerda a la de el Bulli, en la que únicamente falta, en una esquina, la figura de Adrià supervisando toda la escenografía.

En el plato, en diferentes soportes y recipientes de gran originalidad, una explosión de aromas, gustos y sabores, texturas y temperaturas. Recetas como las empanadillas de parmesano con tomate a la albahaca, "nuestros macarrones" a la carbonara, las anchoas y mató de almendra con trufa, o el tuétano de vieira con caviar Oscietra. Este conjunto de armonías y de sabores, de calidad gastronómica y excelencia en el servicio, puede disfrutarse por 65 euros el menú corto y a 95 euros el menú largo, ambos sin vinos.

Disfrutar y Dos Cielos serán, por tanto, dos de las **mejores alternativas gastronómicas en Barcelona** en 2015. Junto a ellos, lugares históricos como Vía Veneto, otros de siempre como Gaig o Ca l'Ísidre, más nuevos como Abac o Petit Comitè. Y en el Maresme, a pocos kilómetros, Sant Pau de Carne Ruscalada, la cocinera con más estrellas Michelin del mundo. Sin olvidar el Hispania de las hermanas Rexach.

RAJOY: "NI CAJA B NI SOBRESUELDOS"

### EDITORIALES

- [Cataluña, ¿quién nos roba?](#)
- [Grecia vista desde España](#)



### SIGUENOS EN NUESTRAS REDES



M'agrada Comparteix 1 Compartir Pin it Twitter 0