

THE LUXONOMIST

ANÁLISIS ECONÓMICOS FASHION/LIFESTYLE GASTRO/VIAJES JOYERÍA COSMÉTICA/PERFUMERÍA SALUD/ESTÉTICA MOTOR

EDUCACIÓN/CULTURA ENTREVISTAS/PARTYTHELUX INMOBILIARIA/DECO CURIOSIDADES/TECNOLOGÍA THE LUXSHOP

INDICES: EURODEAL-THE LUXONOM



Español



Nostalgias de El Bulli

Me sentía muy nostálgico de El Bulli hasta descubrir la obra de tres de sus hijos y jefes de cocina creadores de Disfrutar, en Barcelona.

24 jul 2015 Jesús Andreu

Me sentía muy nostálgico de El Bulli hasta descubrir la obra de tres de sus hijos y jefes de cocina creadores de Disfrutar, en Barcelona.



Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios mediante el análisis de sus hábitos de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso.

[Más info](#)

Barcelona

La nostalgia es un dulce dolor del alma, un desgarró que surge de la pérdida; las más de las veces, una añoranza de lo que nunca fue. Es, al fin, tristeza por el recuerdo de una dicha perdida. En griego *esnotos* (recuerdo) y *algia* (dolor). La asociamos a la juventud, al esplendor marchito o a la patria perdida, igual que a los sabores y olores que nunca volverán, porque **qué mayor patria que la de la cocina de nuestros recuerdos.**

Muchos seguimos con nostalgias de **El Bulli**, aquel lugar irrepetible en el que, tras una larga peregrinación a la nada, la experiencia del comer cambiaba para siempre y se convertía en placer total. Los suaves atardeceres sobre el mar de **Cala Montjoi**, la sinuosa carretera moteada de verdes y azules y el cálido abrazo de **Ferran Adrià** eran otros tantos elementos que se añadían a una cocina que, igual que la ópera de **Wagner** aspiraba a ser arte total, quería ser experiencia global.



Restaurante Disfrutar, Barcelona

Se recuerda aquella dicha y nos acomete la nostalgia o, como dicen los portugueses, la *saudade* que es una poética forma de añoranza. También emplean una bella frase, *matar saudades*, cuando se trata de mitigarla: volviendo a la patria, a los aromas de la niñez o a los sueños del pasado.

Me sentía muy nostálgico de **El Bulli** hasta descubrir la obra de tres de sus hijos y jefes de cocina, [Oriol Castro](#), [Mateu Casaña](#) y [Eduard Xatruch](#), creadores de [Disfrutar](#), un moderno, luminoso y enorme restaurante barcelonés que no siendo **El Bulli** transita por su estela, esa que ya muchos llaman la de la cocina recreativa, aquella que no solo quiere saciar el apetito sino cautivar los cinco sentidos a base de engaños, juego y sutilezas.



Frappé de fruta de la pasión al ron con café

También aquí hay un ejército de profesionales que nos atiende, **casi 35 personas para un máximo de 62 comensales**. Todo es fluido, rápido y acompasado como un baile. Nada se deja al azar y cualquier dificultad se torna facilidad. La luz y las plantas de un bello patio interior iluminan y engalanan cada plato.

Se cambia el orden -¿por qué el dulce al final?- con aperitivos como el frappé

de fruta de la pasión al ron con café o la remolacha que sale de tierra, un refrescante y delicioso sorbete el *frappé* y unos merengues de remolacha que lo juntan todo, porque el dulzor de este tubérculo sabe a postre pero siempre ha sido entrante.



Remolacha que sale de tierra

El **polvorón de tomate y caviaroli de arbequina** es tan bello como intenso y la crocante pasta de tomate se deshace entre esferificaciones de aceite que estallan en la boca.

El **ravioli transparente de pesto** es un envoltillo de plástico, escondido en una piña, pero el plástico es ficticio, **obulato** comestible y crujiente como unas **aceitunas** que son solo imitación aparente porque, siendo copia indistinguible, son en realidad la esencia de muchas olivas que inundan el paladar con asombrosa intensidad y lo suavizan después, con una cucharilla de **flor de azahar**.



Polvorón de tomate y ravioli transparente de pesto

La **galleta de Idiazábal ahumado con manzana** es helado de queso, un homenaje a aquellas mágicas esferas de parmesano que servía El Bulli. La apariencia de galletas de nata de Artiach, un juego encantador, pero sobre todo una gran alarde de maestría técnica al igual que la **yema de huevo crujiente con gelatina** caliente -uno de los revolucionarios hallazgos de **Adrià**- de setas, texturas variadas, sabores intensos,

esencia de cada cosa.



Aceitunas con flor de azahar y galleta de Idiazábal ahumado con manzana

También el **bocadillo aéreo de marisco y aguacate** es hijo de El Bulli y, como aquel, no se hace con pan -aunque nadie lo diría- sino con merengue de manzana. Nada es lo que parece, excepto la pericia artesanal y el conocimiento de muchos años y muchas cosas.



Yema de huevo crujiente con gelatina y bocadillo aéreo de marisco y aguacate

El **taco de tomate con parmesano a la albahaca** vuelve a esencias, cremas, esferificaciones y plásticos que no lo son, la **caballa marinada** no es un niguirí porque el arroz es falso, falsificado genialmente con granos de coliflor y el **dumpling de boletus** cambia la pasta [wontón](#) por una gelatina de dashi, cómo no, transparente, lo mismo que la **pasta a la carbonara**, idéntica al original, pero con macarrones de gelatina en lugar de pasta y espuma sustituyendo a la crema.



Taco de tomate con parmesano a la albahaca y pasta a la carbonara

El sutil sabor de los **espárragos a la meuniere** se anima con huevos de trucha y se realza con un aire de una levedad extraordinaria y algunos toques de avellana absolutamente perfectos. Los **salmonetes con papada y ñoquis de berenjena** también son una audaz y sabrosa mezcla en la que por supuesto, los **ñoquis** no lo son... lo mismo que las bolas del **solomillo de cerdo ibérico pibil** no son otra cosa que esferificaciones de maíz que refuerzan los sabores mexicanos de este plato típico de la cocina yucateca y aquí reformulado.



Espárragos a la meuniere y salmonetes con papada y ñoquis de berenjena

Y llegan los postres, más imaginación y pericia: **moras con albaricoque**, aquellas embebidas en aceite de eucalipto y este helado y bañado en **Amaretto**, una delicia frutal y algo alcohólica que recuerda a todos los licores de frutas que en el mundo son.



Solomillo de cerdo ibérico pibil y moras con albaricoque

Los **pimientos de chocolate, aceite y sal** son la versión más sofisticada que pueda imaginarse de esa merienda tan tradicional como anticuada que era el pan con aceite y chocolate. Los pimientos son tan perfectos que solo cuando se muerden, se cree en el chocolate.

Las **lionesas de café** participan en el mismo espíritu porque, sabiendo como siempre saben, se construyen con etéreos merengues, cremas espumosas y texturas tan leves que se rompen.



Pimientos de chocolate, aceite y sal y lionesas de café

Hay que comer cada cosa con mucho cuidado porque todo es tan sutil que casi todo se rompe con tanta facilidad como se desvanece un sueño, quizá el de volver a El Bulli. Gustara o no aquel universo del que todo el mundo habla y casi nadie conoció, **la visita a Disfrutar es obligatoria para cualquier mente gastronómicamente despierta.**

Carece del apasionamiento revolucionario de aquél, pero provoca más placeres que los meramente gustativos y olfativos y lleva la cocina recreativa a altas cotas de calidad y excelencia, justamente las que le otorgarán muchas recompensas, algunas críticas de

los más tradicionales y muchos senderos de tinta en los periódicos, porque **Disfrutar, en seis meses, no ha hecho más que empezar**. En calle Villarroel, 163. Barcelona. 933 486 896. *Fotografías: *Jesús Andreu*.



Por / By:



Jesús Andreu

 *JesusAndreu_FC*

Administrador civil del Estado especialista en Relaciones Internacionales. Director de la Fundación Carolina. Autor de la novela Tamara de Lempicka y del blog *www.anatomiadelgusto.com*

¿QUIENES SOMOS?

PATROCINADORES

EQUIPO

CONTÁCTANOS

Aviso Legal // Copyright 2015 The Luxonomist

