



s'afanyen 32 persones –sí, aquest art taaan *tecnificat* requereix moltes i traçudes mans– i entrar a la gran caixa blanca amb 50 seients és com tocar el miratge i que el que has imaginat sigui real. Els amfitrions diran: “És la connexió amb Cadaqués”. La calç a les parets, la llum retinguda. La feina de sala és excel·lent: el cambrer Toni Boada, a qui vaig conèixer al Cafè 1907, remata a la taula diversos plats. Tinc subratllat, i amb admiracions, els macarrons: fets amb gelatina de pernil, són acabats en directe amb una escuma de carbonara, rovell d'ou i pomesa ratllat. Macarrons d'última generació que revifem el desig per tants macarrons perduts.

En aquest 2014 que s'acaba, Barcelona ha donat a llum una trentena (!) de restaurants amb interès. La xifra és bestial: els cuiners són valents. Obertures potentíssimes com el BistrEau o el doblet Hoja Santa/Niño Viejo o el multiespai El Nacional. Sé, tot i que es tracta dels primers passos del Disfrutar, que serà un restaurant que deixarà empremta a la metròpolis. I no al passeig de la fama, sinó en un lloc molt més profund.

### Disfrutar

Villarroel, 163 (Esquerra de l'Eixample). T. 93 348 68 96  
P: 65 € (menú degustació, sense vi) i 95 € (menú festival, sense vi).

## Són uns artistes

Deixarà marca: obre portes el Disfrutar, el projecte més ambiciós dels ex caps de cuina d'El Bulli. Per **Pau Arenós**

Són uns artistes. Ho penso i ho torno a pensar amb la desfilarada de 27 platets que en dues hores han cuinat els nois –sí, els nois–. Assenyalo això del temps perquè en una bacanal com la viscuda al Disfrutar la velocitat és culminant. Si hagués durat més, si s'hagués estès entre una passada i l'altra, l'atenció hauria decaïgut i l'estómac s'hauria tancat com una ostra espantada. Passa sovint en grans restaurants amb els rellotges avariats. La velocitat amb què treuen còctels, aperitius, entrants, mol·luscos, peixos i carns –els apartats en els quals es divideixen els dos menús, degustació i festival– és idònia. Els 12 primers serveis són tan al·lucinants que deixen tremolant el verat marinat i el tabule de coliflor. És un bon plat, però com es pot competir

amb el polvoró de tomàquet, els espaguetis amb escorces i cansalada ibèrica, els raviolis de pesto i el rovell d'ou cruixent amb gelatina de bolets? A quina altura estan aquests platets?

Mentre Albert Adrià repensa el 41º a dins del complex Enigma, aquesta cuina de matriu bulliniana, tecnoemocional pura, s'ha

d'anar a buscar al Disfrutar, propietat d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, que van assajar amb el Compartir, a Cadaqués. El Compartir no és el Disfrutar. El Compartir és el germà petit de vacances a la platja. El Disfrutar té barba, és neurocirurgia i viatja en descapotable. El carrer de Villarroel està d'enhorabona: el Clínic és el segon millor hospital d'Espanya i el Disfrutar, gairebé al davant, acaba d'obrir.

Tot el que van aprendre a El Bulli –del qual van ser caps de cuina i inventors– després ho han aplicat aquí. He assistit al part del Disfrutar des que era un espai buit, uns baixos desocupats. I ara, en entrar-hi i veure la barra i el sostre amb les ceràmiques de colors i travessar la cuina en què

### PICA PICA

#### Atenció a

La barra (al gener), on hi ha carta i no cal reservar-hi.

#### Recomanable per a

Els que vulguin iniciar-se en la millor cuina.

#### Que en fugin

Els que detestaven el Bulli sense anar-hi.