Publicado por *Philippe Regol* el *05/05/2017*

DISFRUTAR mayo 2017.(Barcelona)

Publicado en: BARCELONA. 14 comentarios

Buscar

Contacto

philipperegol@gmail.com

@PhilippeRegol

Entradas recientes

- DISFRUTAR mayo 2017.(Barcelona)
- CELLER DE CAN ROCA abril 2017. (Girona)
- DOS PALILLOS Barra Abril 2017. (Barcelona)
- ESTIMAR abril 2017. (Barcelona)
- L'ALEGRIA . (Barcelona)
- 99 SUSHI BAR. abril 2017 (Barcelona)
- MEDIA MANGA
- TUNATECA BALFEGÓ. (Barcelona)
- ROOFTOP SMOKEHOUSE. (Barcelona)
- CASA LEOPOLDO .(Barcelona)

Blogroll

- 7 caníbales
- Chefsbook
- Cibario il blog di Marco Borlasco
- ComerJapones
- Directo al Paladar
- El Pingue
- Fòrum Gastronòmic
- François Simon
- Gambero Rosso
- Garbancita
- Gastroactitud
- Gastronomía y Cía
- Gastronomia alternativa – Miquel Sen
- Gastronotas – José Carlos Capel
- Gourmet de Provincias
- Identita Golose
- Madrid Fusión
- Manolo Xantana
- Rosa Rivas
- So food so good
- Tana Collados – Al vostre gust TV3
- Utópic Bloc – Pep Palau
- Vip Gourmet

Enlaces RSS

- RSS - Entradas
- RSS - Comentarios

Categorías

- A CORUÑA (3)
- AGEN (1)
- ALBA (1)
- ALEMANIA (2)
- ALICANTE (8)
- ALMERÍA (1)
- ANDALUCÍA (13)
- ANDALUCÍA.SEVILLA (2)
  - VILANANT (1)
- ANDORRA (2)
- ARBÚCIES (3)
- ARENYS DE MAR (1)
- ARGENTONA (1)
- ARLES (2)
- ARRIONDAS (2)
- ASTURIAS (11)
- BADALONA (2)
- BAIX LLOBREGAT (1)

Quinta visita a **Disfrutar.** De hecho son algunas más si contamos mi visita del "4 "manos" con Central, y la que hice al día siguiente de la entrega de las estrellas Michelin en noviembre 2016.

Tuve entonces la ingenuidad de pensar que aquella noche el ambiente en este restaurante sería festivo. No me entraba en la cabeza la remota posibilidad de que no "cayera" la segunda estrella. ¿Cómo se entiende que una cocina que valía 3 estrellas en Cala Montjoi, se estanque a una estrella en Barcelona, con un confort, una vajilla, un servicio a la misma altura que los del ElBulli, considerado durante años como el mejor restaurante del mundo? Nuestros amigos de michelín nos lo pueden explicar? De una manera convincente, quiero decir. Contestar frases como *"Es una gran casa y la estamos siguiendo"* no es un argumento muy tranquilizador sobre la sagacidad gastronómica de sus inspectores. En efecto, cuando se habla de cocineros de la talla de **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateo Casañas**, pilares, con los hermanos Adrià , de lo que fue sin duda el fenómeno culinario más extraordinario de la segunda mitad del siglo XX al nivel mundial, se puede decir que no se parte de cero. Es como si a unos estudiantes de doctorado se les pidiera que enseñaran su título de graduado escolar. No es serio.

A ver lo que pasa con la edición de este año…Disfrutar (y algunos restaurantes más que ahora no viene a cuento citar) no podrá mantenerse durante mucho tiempo más al mismo nivel de reconocimiento que el que reciben restaurante de otros país como Singapur, mencionados hace poco como de cocina intrascendente, y de higiene más que dudosa, por críticos como José Carlos Capel o el propio David Muñoz en su programa de Cuatro. Si los criterios son los mismos, como se proclama,entonces algo falla en el sistema .

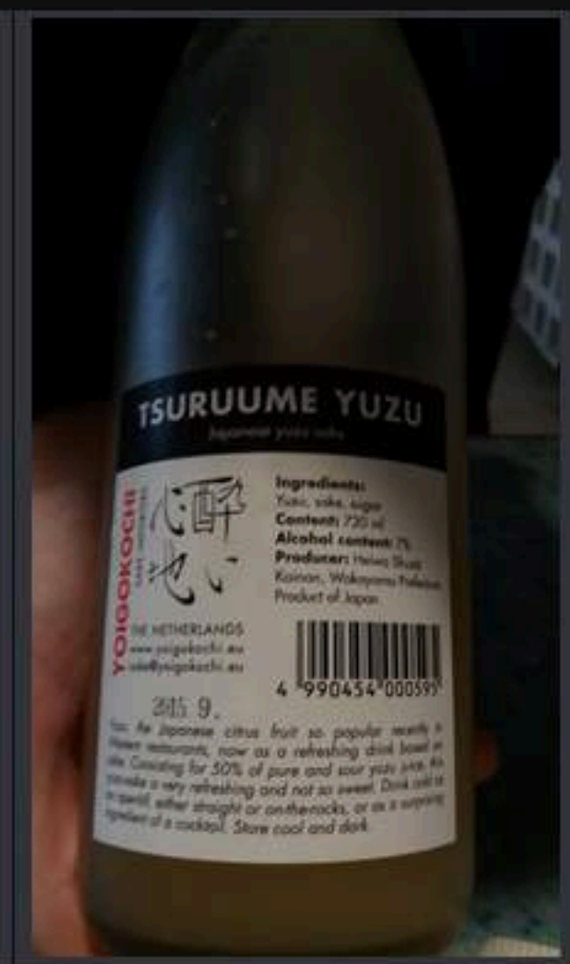
Yo deseo que Michelín no siga equivocándose de manera tan burda. Entre otros motivos porque no existe nada a la vista, en el mundo de las guías y rankings, que pueda sustituir su papel.

Por mi cuenta las cosas son claras. Habré comido más de 15 veces en el Bulli (mi primera vez en el 89 y la última en el 2011) y conozco un poco esta cocina. El nivel que encontramos en Disfrutar (como el de Tickets o Enigma, por cierto) es totalmente equiparable al perfeccionismo técnico, a la creatividad y , en una palabra, a la excelencia de aquella casa de Roses. También me paseo un poco por grandes casas de Europa y de la propia España (2 y 3 estrellas) y me siento mínimamente capacitado para comparar y evaluar. Esta cocina de Disfrutar puede gustar o no, pero es como si un crítico de arte denostara la pintura de Pollock so pretexto que le gusta más Rembrandt.

El mérito de la cocina de estos *tres mosqueteros* de Disfrutar es enorme. Técnicas deslumbrantes que siguen haciendo progresar la cocina, como la hojaldrada espuma frita o en forma de etéreo buñuelos de gorgonzola, pero siempre al servicio del gusto. Producto invisible como la merluza que se palpa en el paladar , como la gelé de merluza en salsa verde, o evidente como el taco de pescado que le sigue, de cocción perfectamente nacarada. Concepto "abstracto" de plato (pescado sin pescado pero sabiendo intensamente a pescado) y visión más "figurativa" de cocina con el pescado y su guarnición. O el magnífico pichón con fresas semi deshidratadas, digno de un gran plato de la época de la Nouvelle Cuisine. Un plato que llegó a convencerme del todo a pesar de mis reticencias iniciales sobre la presencia de la fruta). Sí. Son capaces (como lo son Albert Adrià y su equipo, ya que tienen el mismo ADN gastronómico) de hacer mágico lo que en otras manos podría resultar bazofia sin sentido.

- BARCELONA (454)
- BELGICA (8)
- BENALMADENA (1)
- BENICARLÓ (1)
- BERGUEDÀ (2)
- BILBAO (9)
- BOCAIRENT (4)
- CABRILS (1)
- cadaqués (2)
- CAGNES-SUR-MER (1)
- CALDES DE MONTBUI (1)
- CALELLA DE PALAFRUGELL (1)
- CALLDETENES (3)
- CAMPANIA (1)
- CANTABRIA (2)
- casares (3)
- CASTELLÓN (2)
- CASTELLDEFELS (1)
- CATALUÑA (424)
- CAVENAGO (1)
- CÁDIZ (8)
- CÓRDOBA (4)
- COCENTAINA (3)
- COLLIOURE (1)
- COLONIA (2)
- CONGRESO (2)
- CUENCA (1)
- Cunit (1)
- DAROCA DE RIOJA (1)
- DENIA (1)
- EL MASNOU (4)
- EL PUERTO DE SANTA MARÍA (3)
- ESPAÑA (573)
- EUSKADI (34)
- EZCARAY (2)
- FIGUERES (3)
- FRANCIA (60)
- FRANCIA PARIS (7)
- FRIBURG (1)
- galicia (23)
- GIRONA (37)
- GRAN BRETAÑA (5)
- GRAUS (1)
- GRUYÈRE (1)
- GUETARIA (1)
- GUIJUELO (2)
- Heuvelland (1)
- HUESCA (4)
- IGUALADA (1)
- ILLESCAS (1)
- INGLATERRA (2)
- ITALIA (23)
- JAEN (3)
- L'ESCALA (2)
- L'HOSPITALET de LLOBREGAT (2)
- LA CORUÑA (5)

¿Vemos el menú? (180€) Y así podremos aportar algunos matices críticos, también necesarios para hacer más creíbles mis elogios. Reconociendo el mérito de todo el menú, hay bocados que me han entusiasmado más que otros, como es lógico.



Rubén Pol , el sommelier despierta los paladares con un coctel de **sake y yuzu**. Excelente comienzo.

"Hostia" (obulato) de flor de mandarino.

- LA CORUÑA (5)
- La Madelaine sous Montreuil (1)
- LA RIOJA (6)
- LA SEU D'URGELL (1)
- LA VALL DE BIANYA (1)
- LALÍN (1)
- LARRABETZU (1)
- LIBROS (2)
- LILLE (1)
- LINARES (1)
- LLAFRANC (3)
- Llagostera (1)
- LLANÇÀ (2)
- LLANES,Pancar (2)
- LOGROÑO (2)
- LOMBARDIA (2)
- LONDRES (10)
- MADRID (52)
- MANRESA (2)
- MARBELLA (21)
- MASSA LUBRENSE (1)
- Matapozuelos (1)
- MATARÓ (1)
- MÁLAGA (25)
- MILANO (9)
- MOIÀ (1)
- MONTPELLIER (1)
- Montreuil sur Mer (1)
- MURCIA (2)
- NAVARRA (4)
- NÁPOLES (4)
- NIZA (1)
- O'GROVE (3)
- OIARTZUN (1)
- OLOT (6)
- OSTENDE (5)
- OVIEDO (4)
- PADUA (1)
- PALÀ DE TORROELLA (1)
- PALS (1)
- PAMPLONA (4)
- PARIS (44)
- PETRER (1)
- PIEMONTE (2)
- PLATJA D'ARO (2)
- POLLENZO (1)
- PONTEVEDRA (3)
- PRENDES (1)
- PUERTO BANÚS (1)
- PUERTO DE SANTA MARÍA (6)

Flor de azahar en tempura

"Gilda" de caballa. Marinada impecable. Carne tersa. Sabores estimulantes de **alcaparra, piparra, anchoa, pasión**. Una manera perfecta de "vestir" la **aceituna líquida** que conocemos de otros menús.

- PUTMIROL (1)
- RENTERÍA (2)
- RIVOLI (1)
- ROQUETAS DE MAR (1)
- ROSAS (5)
- ROSELLÓN (1)
- SAGÁS (3)
- SALAMANCA (2)
- San Lorenzo del Escorial (1)
- SAN SEBASTIÁN (22)
- SANT CELONI (3)
- SANT CUGAT (3)
- SANTA COLOMA DE GRAMANET (5)
- santiago de compostela (11)
- Sardón de Duero (1)
- SENIGALIA (1)
- SEVILLA (4)
- SIENA (1)
- SOLDEU (2)
- SUIZA (3)
- TAMARITE DE LA LITERA (1)
- TARRAGONA (2)
- TASTE-HUILE (1)
- TERRASSA (11)
- TOLEDO (3)
- TORINO (1)
- torrent (2)
- TOULOUSE (3)
- TOX (1)
- Uncategorized (732)
- VALENCIA (37)
- VALLADOLID (4)
- VALLROMANES (1)
- VIC (1)
- VICENZA (1)
- VICO EQUENSE (2)
- viladecans (1)
- Villaverde de Pontones (1)
- VITORIA (2)
- VIZCAYA (1)
- XÁTIVA (4)

Archivos

Elegir mes

Espardeñas en vinagre. Tratadas como boquerones. La primera sorpresa del menú. Textura más cartilaginosa de la holoturia. Elegante sabor a ajo.

Almendras cristal

Canapé de ajo blanco con almendruco confitado (fermentado).

Almendras "supertiernas" en vinagreta. Secuencia que hubiera unificado en ese espléndido helado de ajoblanco con las mágicas almendras cristal que me recordaban la textura de las uvas.

Coco

Ganache de coco. Así solo, no le encontré el interés.

Espaguetis de coco thai sorbidos. Ricos y curiosos.Dulces, picantes, lima kaffir

Candy de cacahuetes thai

Corneto de mango deshidratado (técnica Bulli antigua), **sorbete de curry y aire de limón**. Delicioso pero me hubiera gustado de postre…

Coliflor fermentada con bechamel de coco. Toque de lima cruda. Deliciosa combinación. Textura fundente de la verdura. Sabor con notas de ajo negro (sin el dulzor).

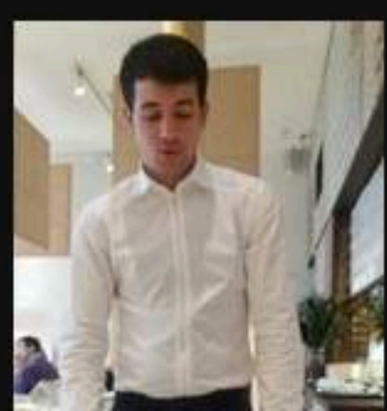
Atún con kimchi

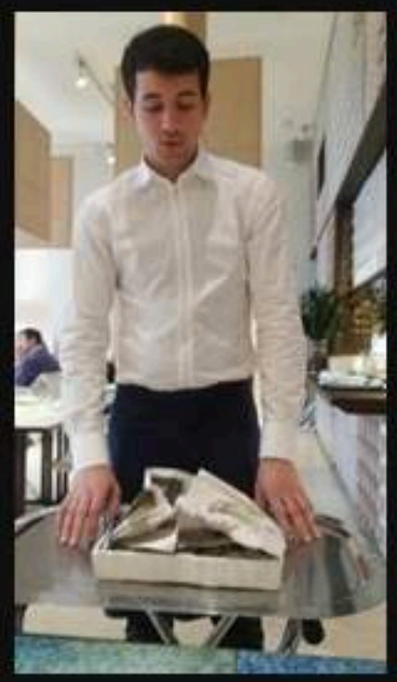
Merengue seco de agua de tomate relleno de mató. Una deliciosa pequeña genialidad. Fuerza gustativa, y texturas.

Arroz suflé de gamba (en forma de patata suflé). Me hubiera gustado relleno de alguna espuma de ajo y guindilla , en vez de las gotas de estos dos ingredientes depositadas encima.

Langostino con chili, huevo y cuajo de leche imitando la clara del huevo (versión de un chili crab), Suculencia pura y dura.

Más adelante en el menú nos encontraremos una falsa yema que es una esfera en medio de una clara de huevo, esa sí de verdad. Tal vez un "subtexto" gastronómico y lúdico que he sido solo en percibir…sin duda inexistente por parte de Oriol y Eduard…Es lo más seguro, pero me he divertido ahora imaginándolo como algo posible…





Consomé ahumado de espárrago.(no hay foto) Intenso, sabroso.

Y un **espárrago** tratado como un ***calçot***. Me sobra la emulsión de espárrago quemado (dioxinas innecesarias nutricionalmente y ligeramente amargantes gustativamente) pero agradezco el toque de **avellana** en la yema del tallo.

Ha llegado el momento del primer reset palatal. Estimulante **spritz de kombucha de hibiscus**.

Ostra en tempura. De hecho es un trocito de ostra marinada en limón encima de una masa frita de tempura. Me sabe a poco…Ya puestos, se podría hacer una auténtica tempura de una ostra entera.

Me gusta el ingenio de Oriol a la hora de crear soportes "pobres" como estas conchas recicladas, pintadas de dorado.

Gelé de merluza en salsa verde

Una bola de agar de un intenso sabor a ajo y perejil en su justo punto de temperatura y textura temblosa.Y la potente salsa de merluza. Repito. ***Un plato en deconstrucción es a un plato "normal" lo que es la abstracción a la pintura figurativa.***

Para los amantes del producto en su clara visibilidad, llega la **merluza a la mantequilla tostada y escabeche de sauco.**

No me disgusta pero me hubiera gustado más acompañada con la magnífica **bearnesa de huevas de salmón** que le sigue en el menú. Creo que hubieran combinado perfectamente, sin que se desluciera la originalidad de esta extraña y golosa bearnesa. Se come con **codium en tempura y bizcocho micro de plancton**.

"Costillitas" de salmón con mojo canario al estragón. Me recuerda un poco el **"carré" de mújol** Ángel León (post de otoño 2011)

Secuencia de la "tradición", evidentemente vista de una cierta manera…

Ravioli (curioso que no lo llaman dumpling…) **de caracoles y panceta**. Parece un plato simplemente rico (muy rico…). Casi solo *"pour le paisir"*. Pero tiene su pequeña curiosidad: el relleno de caracoles adquiere una textura de auténtica boloñesa.

Colmenillas a la crema. Esta última más aireada en forma de espuma

Huevo frito de trufa negra (parece increíble pero aun llega algo desde Teruel) **y caviar**. ¿Complejidad técnica o esencialidad? Tal vez ambas cosas.

Pichón con fresas semi deshidratadas caliente/fría. Me gustó mucho la textura de las fresas. Enteras, crocantes y a la vez de sabor más concentrado. Animo a Oriol y Eduard a que hagan con la fresa fría un buen postre de temporada. Estacionalidad que eché a faltar en los postres y que defiendo siempre. Como usamos guisantes o espárragos en los menús salados, es deseable que la fruta que toca en ese momento aparezca en los postres.

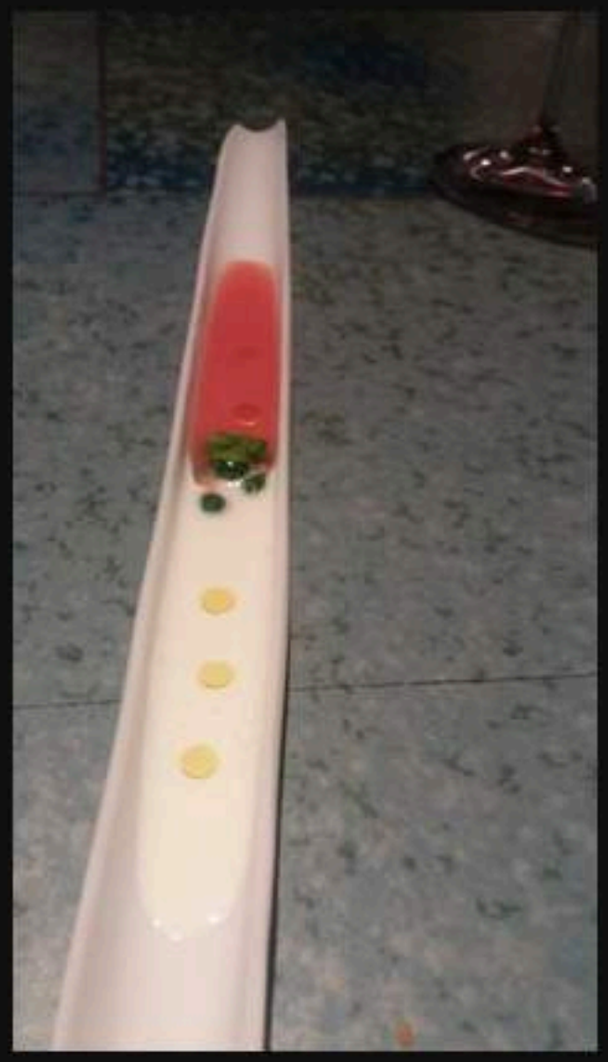
Pichón solo atemperado a baja temperatura pero acabado en sartén, creo. Una pechuga entera jugoso y sabrosa, con un jugo excelente muy bien trabajado y abundante. Terminada mi rodaja de pan, la rebañé con el dedo (ahora creo que esta licencia está permitida en la alta cocina…no?).

Estos dos últimos platos se degustan efectivamente con una rodaja de pan. Varias veces he tenido la ocasión de aplaudir esta llegada del pan al final de los menús planteados SIN pan.

Por tres motivos: nutricional (ayuda a asentar la comida), gastronómico (necesario para degustar un queso como en el caso de Mugaritz en estos dos últimos años. Este año no sé qué pasa), o simbólico (el pan como icono alimentario de nuestras culturas mediterránea/occidental).

Queso

Espectacular secuencia del queso.



Desde la simple y refrescante ***caprese* fría/caliente**

hasta el mágico **buñuelo de gorgonzola** (una masa de espuma frita)

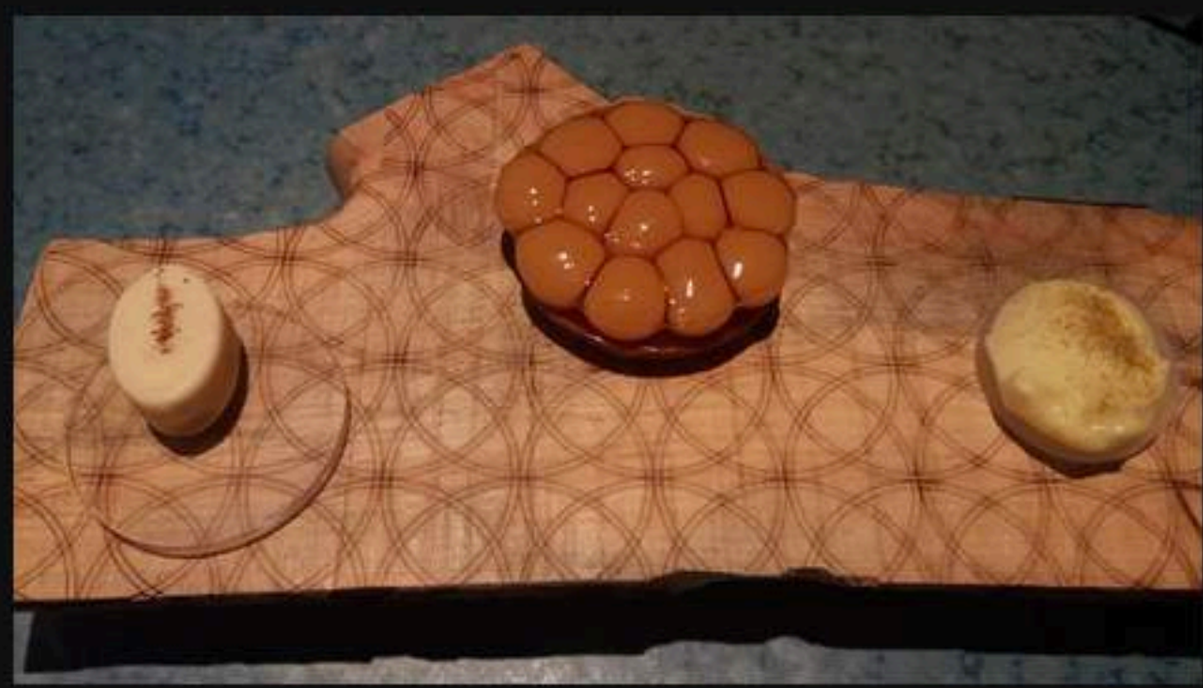
pasando por el riquísimo **"tortell" de parmesano** de textura hojaldrada,

y divertido (y rico!) **quesito de brie trufado** (única concesión al furor a veces absurdo del trampantojo)

o la sorprendente **"vaina de vanilla"** (en realidad un **apio fermentado y deshidratado, gorgonzola, nuez y refrescante sorbete de manzana**.

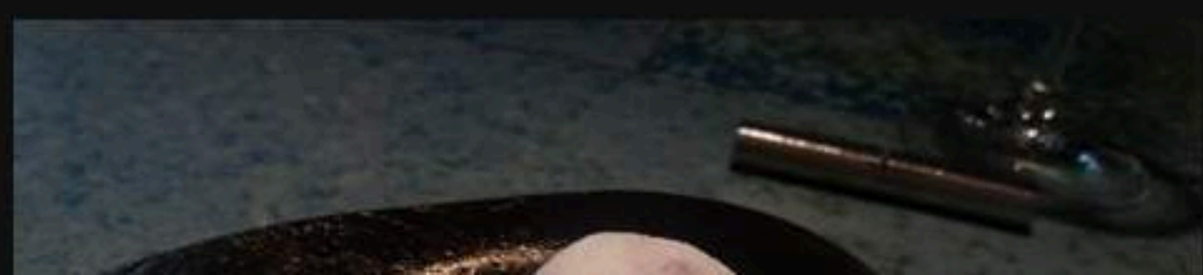
Como pequeño reproche, echo de menos un poco más de utilización de quesos catalanes de proximidad (ej.Tou dels Til.lers, Petit Nevat , azules como el Blau d'Osona etc,etc...)

Postres



Sería la parte un poco más floja del menú, menos la espléndida **"tatin" de esferas de piña** (otro juego visual técnicamente irreprochable). **Compacto de flan de anís, sorbete de piña e hinojo.**

"Salmorejo" de remolacha con naranja sanguínea y pistacho. Crema doble.



Merengues helados de remolacha y yogur

Bien el **corneto de sésamo negro** (que podría formar un buen duo con el de mango de la parte "salada").

Secuencia Recuerdo de infancia (el tema recurrente y un poco ñoño que inspira/encandila siempre a los cocineros, hasta los más despegados, aparentemente, de referencias nostálgicas):

Avellana de la infancia (para comer con los dedos). Una Nocilla, al menos sin aceite de palma…

Galleta de chocolate

Macarón de pasión, chocolate y menta

De esta manera continuada y progresiva se pasa de los postres a los bocados. Estos últimos haciendo función de lo que se suele llamar “petits-fours”. Cosa que no me parece mal…

Como siempre quiero añadir dos frases sobre el equipo humano de esta casa (esta vez no hice foto de la sala en su conjunto). Felicitar a **Nil Dulcet,** el jefe de cocina, quien desde la discreción, ayuda a que esta maquinaria de alta precisión funcione a la perfección. Y no debe ser fácil.

Rubén, el sommelier que sabe siempre buscarme los tres vinos que necesito, (el tinto del Bages me encantó), Otra prueba de que se pueden encontrar vinos catalanes de baja graduación, frescos y complejos.

Toni, el maître que no se parece a un maître (y se agradece) y **Vicente** quien siempre me atiende soportando mis constantes preguntas.

El confort acústico ha mejorado mucho. Una sala llena y 20 personas trabajando en la cocina vista : ni un grito. Tampoco ningún olor de cocina en la sala.

DISFRUTAR

WEB

Menús