20 OCT 2020

DISFRUTAR ESTRENA ‘DELIVERY’ CON OFERTA ‘CASUAL’

Publicado por Marta Fernández Guadaño a las 20:57h en Mateu CASAÑAS, Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Negocios, Reportajes, Tips con nombre y apellido • 0 Comentarios

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas lanzan el formato de comida a domicilio con la marca ‘Compartir & Disfrutar’, que funcionará en Barcelona a través de la plataforma Glovo a partir de mañana por la noche. “Una propuesta gastronómica original, rica y asequible para tu día a día”, con platos ‘casual’ estilo Compartir y el ‘Panchino’ y las cajas de snacks y cócteles de Disfrutar.

Arranca mañana por la noche como el **formato ‘delivery’ de los dueños de Disfrutar**, espacio de Barcelona posicionado como **noveno mejor restaurante del mundo** (según la lista **‘The World’s 50 Best Restaurants’**), que plantean un **listado**

de platos de cocina 'casual' en los que demostrarán su capacidad para llevar su 'know how' bajo un formato democratizado a casa de los clientes. **Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas**, dueños del **biestrellado** barcelonés, han lanzado una **fórmula de comida a domicilio** planteada "con **platos para el día a día**", con una oferta que se puede "parecer más a **Compartir", su restaurante en Cadaqués** con un punto más 'casual'a través de una fórmula carta (en lugar de menú degustación).

El delivery **'Compartir & Disfrutar'** funcionará solo en **Barcelona** a través de la plataforma **Glovo**, **de miércoles noche a domingo noche** (incluyendo los mediodías de los días intermedios).

Es la **reacción del restaurante barcelonés a la obligación de cierre de la hostelería impuesta en Cataluña** desde el pasado viernes. "Queremos seguir a tu lado y, en Barcelona, te ofrecemos una **propuesta gastronómica original, rica y asequible para tu día a día**, de la mano de Glovo. ¿Te animas a disfrutarla y compartirla?", han anunciado esta tarde desde las cuentas de Compartir & Disfrutar en Instagram.

LA CARTA DE COMPARTIR & DISFRUTAR

En esta **carta** de comida a domicilio que se lanza mañana, se incluyen **platos** como Ensalada de tomate y fresas con suero y crujiente de parmesano; 'Noodles' con langostinos y mejillones con jugo especiado thai; Bogavante con jugo de pollo anisado; Longaniza con setas y cebollitas confitadas; Cochinillo deshuesado al estilo pibil; Merluza de pincho con puré de suquet o **postres** como 'Cheesecake' con cerezas o Tarta 'coulant' de avellanas.

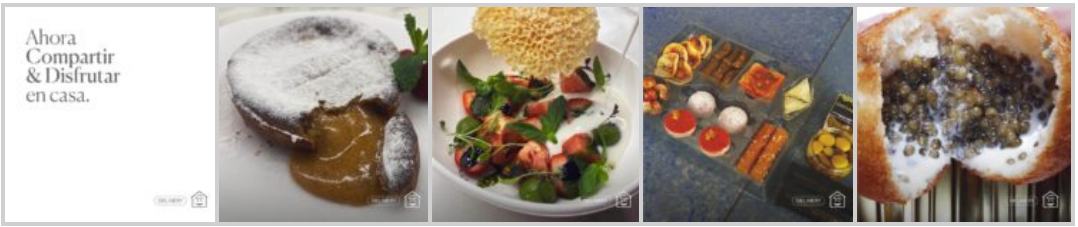
El **formato delivery con la marca 'Compartir & Disfrutar'** sí incluirá, no obstante, **un plato icónico de Disfrutar**: el **Panchino**, un bollo de masa de brioche ligero, frito y relleno de caviar, que representa una técnica creada por este trío de cocineros.

Por el lado **líquido**, se completa con una **oferta de cócteles**, como 'Piña mediterránea', y con un **listado de unos 15 vinos**.

Se puede calcular un **tícket medio por persona** de 30 a 45 euros, siempre sujeto a la cantidad de platos pedidos y a si se comparten o no con una o más personas o a si se añaden vinos o cócteles.

Además, este nuevo delivery se suma a la **fórmula de take away estrenada el pasado septiembre**, materializada en **2 cajas**: una de **snacks salados** (con un precio de 49 euros) y otra de **cócteles** (39) —juntas, se pueden adquirir por 85 euros—, a través de la web de Disfrutar y que ahora también se incluirán en la oferta delivery **'Compartir & Disfrutar'**

despachada a través de Glovo.



Fuente de las fotos: 'Compartir & Disfrutar'.

TAGS: Barcelona, Cataluña, chefs, Comida a domicilio, Compartir, Compartir & Disfrutar, Delivery, Disfrutar, Disfrutar Barcelona, EDUARD XATRUCH, España, Glovo, mas de 30 euros, Mateu Casañas, Mateu CASAÑAS-Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Oriol Castro, Panchino, Urbano

ACERCA DEL AUTOR

Marta Fernández Guadaño

"Economista de formación y periodista de profesión, me encanta escribir y, además, comer. GASTROECONOMY nació el 30 de julio de 2011 como un pequeño proyecto personal, a los 4 meses de decidir convertirme voluntariamente en periodista 'freelance'. Aquí escribo de lo que ocurre en el sector: cambios, novedades, estrategias, tendencias... Se trata de observar para contarlo de la forma más amena y detallada posible. La hostelería, sea un sencillo bar, una casa de comidas o un espacio de alta cocina, equivale a un relevante sector económico que se puede analizar con el mismo rigor y seriedad que cualquier otra actividad, eliminando la frivolidad que, por desgracia, sobra en los últimos tiempos en la gastronomía. A escribir aprendí y aprendo con la práctica y porque me enseñaron a hacerlo en mi casa y en el diario económico Expansión (www.expansion.com)".