

GASTRONOMÍA

## Disfrutar, una trayectoria récord

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

8 AGO. 2018 - 13:06



Disfrutar lleva abierto cuatro años. / Adrià Goula

**En diciembre de 2018, arrancó este espacio de alta cocina, definido por entonces por sus propietarios como "un restaurante de cocina moderna, ni creativa, ni de vanguardia".**

Disfrutar es el proyecto de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, que abrieron este negocio en Barcelona con la idea de desarrollar su propia propuesta como chefs, propietarios y emprendedores.

El balance, apenas cuatro años después, es una colección de reconocimientos para un espacio cuyos impulsores explican que "fue en 2017 cuando empezamos a poder decir que hacíamos cocina de vanguardia. Ahora, es cuando ya podemos afirmarlo". La sentencia se defiende al margen de los hechos, que, sin duda, son consecuencia de la premisa de Castro, Xatruch y Casañas de comenzar tímidamente con un formato moderno para convertirlo a los dos años y medio en pura vanguardia. En su currículum, destaca un hecho, haber sido jefes de cocina en elBulli y manos derechas de Ferran Adrià, con quien trabajaron de 1996 a 1998.

Entre esos reconocimientos, brillan especialmente dos: la doble estrella Michelin y su estreno el pasado junio en la lista *The World's 50 Best Restaurants*, directamente en el número 18 de la lista, lo que valió a Disfrutar protagonizar la mayor entrada en este ránking mundial. Un año antes, el espacio barcelonés ya se coló en el Top 100, ampliación de 50 Best, en el puesto 55 en 2017.



ÚLTIMA HORA 

- 16:57 **Latam Airlines invertirá 345 millones para renovar las cabinas de 200 aviones**
- 16:52 **El Gobierno de Bulgaria aprueba su hoja de ruta para adherirse al euro**
- 16:41 **Facebook y Twitter eliminan varias cuentas que fomentan la propaganda iraní y rusa**

LO MÁS LEÍDO



1. **Así se gestiona el Parque de Atracciones de Madrid**
2. **La vida en Zurich, la ciudad más cara de Europa**
3. **"No existe medicina tan beneficiosa y barata como el deporte"**
4. **La villa medieval de Mougins, última morada de Picasso**
5. **Fibromialgia: un dolor desde la punta del pelo hasta la uña**

NEWSLETTERS →

Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.

[Suscríbete]

[<https://seguro.expansion.com/newsletters.html?intcmp=MODNEWSLETTER>]



Con un equipo de 44 profesionales (22 en cocina, 18 en sala y 4 en limpieza) y un comedor de 50 plazas, Disfrutar funciona desde su inauguración sin carta y solo con la fórmula del menú degustación, con tres opciones: Gran Festival, basado en platos de temporada, a un precio de 150 euros; Gran Classic, con hits del restaurante, por 150 euros; y Disfrutar, la fórmula más extensa (190).

Hay que tener en cuenta que Disfrutar lleva creados 267 platos: 94 en 2015, 82 en 2016 y 91 en 2017 (eso sin contar aún 2018, año que ya suma unas 80 novedades). Más allá de los platos, uno de los méritos de Castro, Xatruch y Casañas, con potente creatividad y poderío estético en el diseño de sus platos, es su capacidad para inventar técnicas propias, como el *panchino*, brioche que se puede rellenar con producto fresco, como el caviar; un queso fresco de jamón o, incluso, un hojaldre sin harina.

## Disfrutar

Dónde: Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 93 348 68 96.

Web: [es.disfrutarbarcelona.com](http://es.disfrutarbarcelona.com)

Fórmula: alta cocina contemporánea.

Precio medio de los menús degustación: 150 y 190 euros (con IVA y sin bebidas).

Horario: cierra todos los sábados y los domingos.

## RELACIONADOS

Rincones Gastronómicos

**La herencia empresarial del chef Jœl Robuchon**

**Raíces: la apuesta más sana del Hotel Wellington**

**Nou Manolín: la barra de Alicante que enamoró a Jœl Robuchon**

## COMENTARIOS