# DISFRUTAR

PESTO MULTIESFÉRICO CON ANGUILA Y PISTACHO.

*"Ponemos la creatividad al servicio del sabor y del producto. Por eso todos nuestros clientes pueden disfrutar de nuestra cocina creativa"*

**¿Cuáles son los ingredientes que nunca faltan en su cocina?**
Nos definimos como cocineros mediterráneos, por lo que productos como el aceite de oliva virgen extra, los frutos secos, el pescado y marisco, (porque somos más de productos del mar que de carne), y las hierbas frescas, como la albahaca, la menta, el tomillo, el romero... son ingredientes que utilizamos muchísimo. También, aunque seamos cocineros catalanes, españoles, hay un ingrediente que también utilizamos mucho: el queso parmesano. Nos encanta.

**¿Qué creen que han aportado a la gastronomía española a través de sus creaciones?**
Cuando cerró el restaurante El Bulli, muchos decían que la creatividad estaba muerta en España y que ya no se harían cosas interesantes. Y en ese sentido, hemos demostrado que, con trabajo e ilusión, la creatividad puede seguir viva. Y tanto nosotros en Disfrutar, como muchos otros compañeros en España, que están haciendo cosas fantásticas, estamos demostrando que la cocina está en constante evolución ya que siempre van apareciendo cosas super interesantes y novedosas.

ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS, LOS TRES CHEFS CREADORES DE DISFRUTAR.

En cuanto a nosotros tres, hemos aportado técnicas y conceptos nuevos durante los siete años que lleva abierto Disfrutar, de los que estamos muy orgullosos. Creo que por eso, en el mundo profesional ,se nos respeta. También hemos sido capaces de hacer un restaurante de cocina creativa con el que la gente conecta muy bien. Siempre decimos que ponemos la creatividad al servicio del sabor y del producto, y creo que es un acierto porque tanto los clientes experimentados como los más nuevos pueden disfrutar de nuestra cocina creativa.

**Centrándonos en Disfrutar, ¿Cómo coordinan sus labores? ¿Cuál es el punto fuerte de cada uno?**
Normalmente Oriol y yo (Eduard) estamos en el restaurante Disfrutar y Mateu está más Compartir, en Cadaqués. Semanalmente, mínimo un día a la semana, estamos juntos aquí en el restaurante para compartir las pruebas de platos y afinarlos. Como siempre decimos, es una suerte que seamos tres porque al final somos tres lenguas, seis manos, seis ojos y tres cerebros. Y los resultados finales son mucho más afinados.

*"ES UNA SUERTE QUE SEAMOS TRES, PORQUE AL FINAL SOMOS TRES LENGUAS, SEIS MANOS, SEIS OJOS Y TRES CEREBROS Y LOS RESULTADOS SON MÁS AFINADOS"*

Nos repartimos las labores de una forma muy pragmática. Estamos acostumbrados a trabajar en equipo entre los tres y nos vamos repartiendo las tareas a medida que van surgiendo.

**¿Cómo se desarrolla el proceso de creación e investigación para unir el sabor, la gran precisión técnica y la estética que les caracteriza?**
Siempre buscamos técnicas y conceptos nuevos, son procedimientos que pueden ser muy largos, porque el proceso creativo es ilimitado. De hecho, hay platos que hacemos en tres horas y otros que tardamos años en crear. Lo importante es vestirlo de una forma golosa, apetitosa. Que haya sabor. Buscamos siempre gustos que sean muy agradables, pero también nos encanta ser transgresores en las texturas, en la presentación, en el concepto, y que el plato esté dispuesto de una forma bonita.

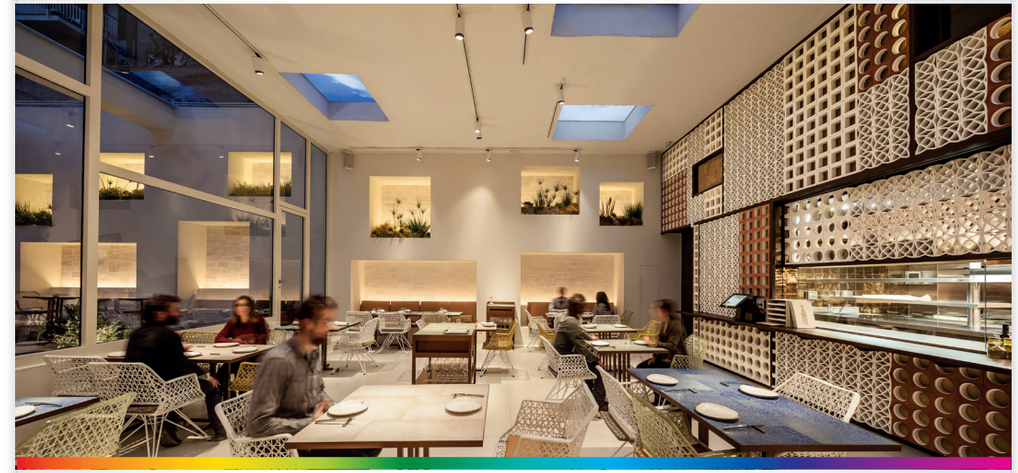
**Disfrutar está considerado uno de los templos de la gastronomía más vanguardista y uno de los mejores del mundo ¿Cómo ha sido su evolución hasta llegar hasta ahí y, por supuesto, mantener ese elevado nivel? ?**
La evolución ha sido muy natural. Cuando abrimos el restaurante, hace 7 años, hablábamos de que haríamos cocina moderna, nunca de creatividad, porque para nosotros las palabras creatividad y vanguardia, son palabras muy serias, porque hacer técnicas y conceptos nuevos es una cosa que cuesta mucho. Al final, el restaurante abrió y nos fuimos ganando la confianza de la clientela para podernos soltar más y ser más atrevidos.

Paralelamente, el equipo cada vez estaba más cohesionado y más fuerte, más maduro. Y llegó el momento en el que decidimos empezar a trabajar la creatividad como lo habíamos hecho en El Bulli, intentando hacer cosas nuevas. Y, a base de ilusión, esfuerzo y también talento, empezaron a surgir las primeras técnicas y conceptos que se fueran encadenando de forma muy orgánica, muy natural y muy acompañados por la clientela y el equi-

ARRIBA, LA GILDA DE DISFRUTAR. SOBRE ESTAS LÍNEAS, BIZCOCHO HELADO DE CAVIAR CON CREMA AGRIA Y ALMENDRAS TIERNAS.

PANCHITO RELLENO DE CAVIAR Y CREMA AGRIA.

## DISFRUTAR, LA COMPLICIDAD DE TRES GRANDES CHEFS



Ubicado en la calle Villaroel, en el distrito de L'Eixample de Barcelona, Disfrutar es un espacio en el que convergen la cocina mediterránea tradicional y la pasión por la nouvelle cuisine heredada de El Bulli, donde se conocieron y formaron los tres fundadores de Disfrutar: Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, bajo la atenta mirada de Ferran Adrià.

Tras varios años trabajando juntos en El Bulli se embarcaron en su primer proyecto, un restaurante de cocina mediterránea en el que podrían plasmar todo lo que habían aprendido. Así nació el restaurante Compartir, en Cadaqués, un concepto pensado para los aficionados al picoteo, en el que, como su propio nombre indica, todos los platos están concebidos para ser compartidos.

Disfrutar abrió sus puertas tan solo dos años después, siguiendo la estela de éxito del restaurante Compartir, pero con una propuesta diferente. De inspiración mediterránea y filosofía vanguardista, este restaurante destaca también por su trato cercano y acogedor. Y, por supuesto, por su cocina creativa, presentada en forma de menú degustación.

*DISFRUTAR*
*Villarroel, 163*
*08036 Barcelona*
*disfrutarbarcelona.com*

po. Al final Disfrutar se ha convertido en un restaurante referente a nivel de vanguardia. Es una cocina comprometida con un diálogo con la ciencia, pero también con los pequeños productores y, obviamente, comprometida con la creatividad y con la innovación.

**Cuando se sientan a la mesa ¿Cuáles son sus platos favoritos? ?**
Siempre lo decimos, el plato favorito es aquel que te apetece en el momento. Disfrutamos de todo, siempre y cuando sea bueno. Un simple huevo frito es maravilloso, una paella es maravillosa, un pan con tomate es maravilloso, un plato de jamón es maravilloso, y un plato de alta cocina también es maravilloso. Lo importante es que esté bien hecho, con cariño, técnicamente bien ejecutado, con un buen producto de base. Y si estás en un restaurante, también es muy importante que el personal de sala que te atienda sea amable, cálido y agradable. En definitiva, disfrutamos de la buena cocina, que no entiende de estilos ni de precios. Disfrutamos con lo más humilde o lo más "top", siempre y cuando esté hecho con cariño.

**¿Tienen algún nuevo proyecto en mente del que nos puedan hablar?**
Tenemos muchos proyectos. De hecho, hemos puesto en marcha una tienda online, donde vendemos productos que hacemos nosotros, como vinos propios, destilados como el vodka de trufa, e incluso la vajilla que diseñamos para el restaurante y que ponemos al alcance de cualquiera que la quiera comprar online.

También hemos sacado a la venta el primer volumen del libro de Disfrutar, que es un resumen de todo el trabajo que hacemos tanto a nivel de filosofía como técnico en cocina y, cómo no, también están todas las recetas con fotos. Estamos muy orgullosos porque es una obra muy bonita para nosotros. Y de cara al futuro próximo, tenemos un proyecto que será muy potente y que nos hace mucha ilusión, pero os lo vamos a desvelar de aquí a un tiempo.

FOTOS: JOAN VALERA; FRANCESC GUILLAMET; ADRIÀ GOULA; D.R.