

MENU

26. JULI 2015

NYTELSE I 27 AKTER

Jeg skriver fremdeles om mat, altså. Dette er ikke et forsøk på å skrive en billig småerotisk historie.

tara

Disfrutar betyr å nyte på spansk. Og det gjør man virkelig på denne restauran-
ten (http://tara.no/). Tre av kokkene fra tidligere El Bulli (kåret til verdens beste restaurant før de
startet **Compartir** i Cadaques, en restaurant jeg har besøkt 6 ganger, for de
fantastisk. I vinter åpnet Disfrutar dørene i Barcelona. Dette er en fantastisk
som serverer middelhavsmat, men med Barcelona som kulinarisk fokus.

Erik og jeg velger den store menyen: Menú Festival til 98 euro. Den litt mir-
heter Menú Disfrutar og koster 68 euro. Stedet tilbyr ikke vinmeny, men vi
stort og det skal jo sies at denne delen av Spania har fantastiske viner, så
lokal vin, blir aldri feil.

Det er flere avdelinger i lokalet. Vi sitter i den første avdelingen som tar ca
Neste gang sitter vi i det store, luftige rommet lenger inn forbi kjøkkenet. De
Dessuten er det en nydelig terrasse på utsiden som du kan sitte å spise lu-
drink etter middag. Anbefales.

Du må bestille bord på Disfrutar, for den begynner å bli fryktelig populær.

Vi har altså hoppet på den store menyen, og for å ha sagt det før jeg start-
bildefremvisningen: Det er ekstremt mye mat! Vi teller 27 forskjellige retter
av dem skikkelig små, men 27 er 27 forskjellige smaker som skal oppfatte:

[Helse \(http://tara.no/h](http://tara.no/h)[Mote \(http://www.tara](http://www.tara)[Mat \(http://tara.no/ma](http://tara.no/ma)[Tara \(http://tara.no/pa](http://tara.no/pa)

Men det smaker nydelig og rettene har klare henvisninger til mange klassi-
du helt sikkert har smakt før. Presentasjonen er leken og lekker. Velbekom-
kommer rettene:



Enkelt dekket på, men med kule detaljer hos Disfrutar.



Første rett er en velkomstdrink laget av rom, pasjonsfrukt og kvernet kaffe på toppen.
Den er iskald og i fast form. Spennende og frisk.



Rett 2: Så kommer retten «The beet comes out of land»- Dette er rødbetemarengs som kommer opp til overflaten når servitøren rister på bollen.



rett 3 + 4: Krisp med ibericoskinke og hasselnøttkuler med salt skorpe.



Rett 5: Tomat med «kaviar». Fantastisk konsentrert tomatsmak og kaken smelter på tungen.



Rett 6: Transparent pesto-ravioli. Posen med basilikum, pinjekjerner og parmesan dyppes i et bad av parmesanvann og spises så med fingrene.



Rett 7: Først spiser vi den grønne olivenen som har et skall av kakaofett og flytene fyll med smak av oliven. Fyllet i den sorte olivenen er ikke oliven, men blodappelsin. Dette er fullstendig «Mindfuck», for man tror man skal få en annen smak enn det man forventer.



Rett 8: Rett etter at man har spist den sorte olivenen skal man ta denne skjeen med appelsinblomsterkrem i munnen. En skikkelig smakseksplasjon, kan jeg love deg.



Rett 9: issandwich læt av røkt idiazabalost fra Baskerland servert med en juice av epler og selleri. Nydelig og friskt.



Rett 10: Frityrstekt eggeplomme (oh, yes!) med varm soppgelé i eggskallet. Spennende og lekker rett.



Rett 11: Kongekrabbesanswich med kimchi og avokado. Sandwichen er laget av en slags marengs, så den forsvinner i munnen med en gang.



Rett 12, del en: iskald «Ost» laget av mandelmelk med trøffelolje, fjellhonning, pinjekjerner og flaksalt.



Rett 12, del to: «osten» serveres til tynne toast med deilige ansjoser fra L'Escala (på Costa Brava)



Interiøret i første rom av restauranten.



Rett 13: Soppdumplings. De kom i en dampende kasse med masse røyk.



Rett 14: Marinert makrell og røkelaks med rogn. Dette ser ut som vanlig sushi, men «risen» er laget av blomkål.



Rett 15: Pasta carbonara med gelatinpasta.



Smaker som helt vanlig carbonara når alle komponentene er satt sammen.



Rett 16: Liquid salad. Utrolig deilig og frisk juice som vi virkelig trengte etter de første rettene.



Rett 17: Røkt ål, kaviar, fløte og gelatin. Smaker som en god røkelakspasta.



Blåskjell med «erter» i salsa verde. Ertene er kuler med flytende fyll. Lekkert og deilig.



Rett 19: Endiver med brunet smør, sitronskum, lakserogn og hasselnøtter. En utrolig deilig rett.



Rett 20: Red Mullet med et tynt lag svinekjakeskinke på toppen servert med aubergingnocchi, yoghurt, teriakisaus og sesamfrø



Rett 21: Sjøkreps med sort hvitløk, friterte småreker og persilleskum. Smaker helt som en klassisk Gambas al pil-pil.



Rett 22: Wagubiff med foie gras, brøkrummer og sort trøffel. Servert med en kraftig kjøttsky. Smelter på tungen!



Rett 23: En herlig og frisk start på dessertdelen: Lemon Verbena med ananassorbet, kokos og lakris. Minner om dessertene du kunn kjøpe på restaurant i Syden på 80-tallet, og som du sikkert får fremdeles. Men den minner bare sånn utseendemessig, ikke smaksmessig. Denne desserten var fantastisk frisk og god.



Rett 24: Ostekake med bringebærvaffel som smelter i munnen med en gang du spiser den.



Rett 25: En snedig rett. Dette er en whisky-terte med forskjellige elementer som tilsammen skal smake whiskyterte.



...og for den ekte følelsen av å spise en whisky-terte må hennene vaskes i røykwhisky fra Lagavulin. Litt rart hele greia, men det er da litt show.



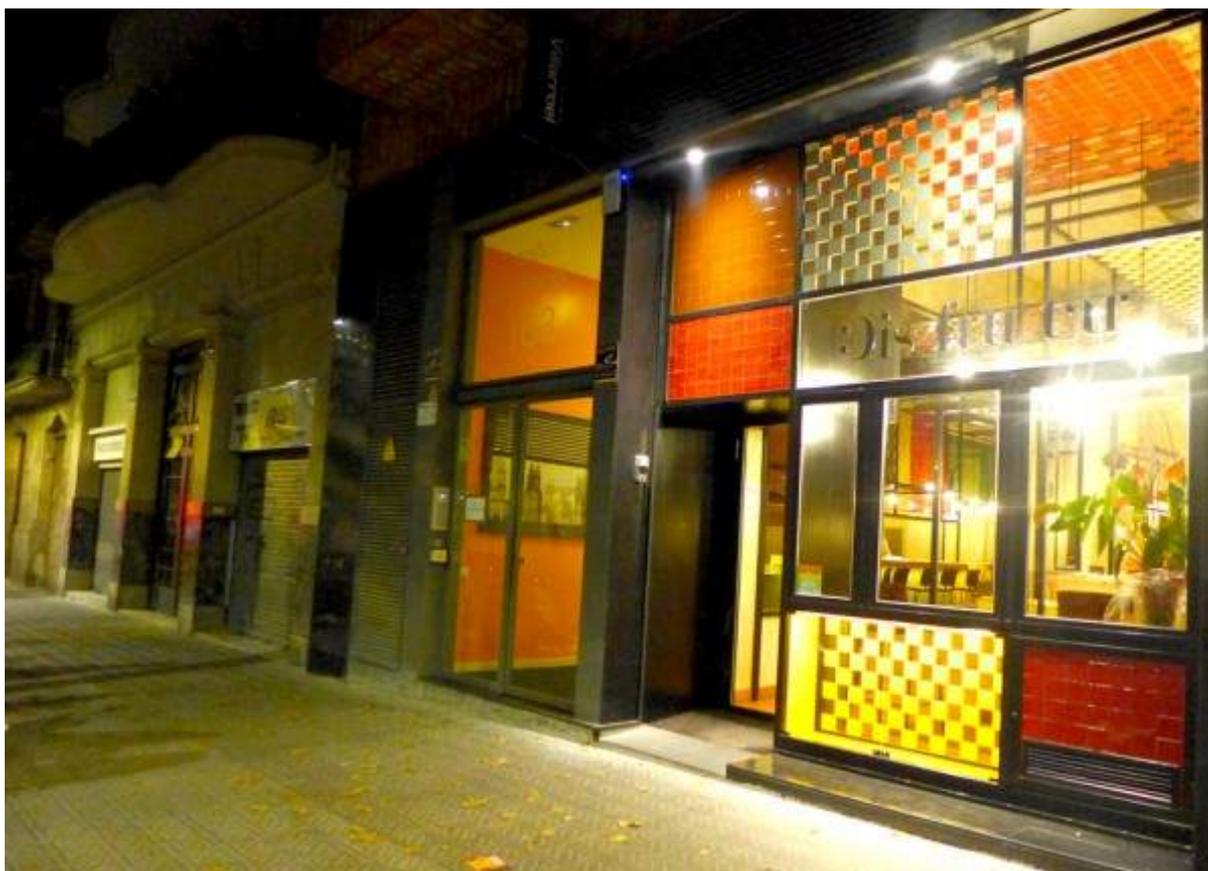
Rett 26. ...og vi fortsetter på dessertlisten. Minner fra en katalansk barndom. Falske paprika (som kan spises) fylt med deilig sjokolademousse og toppet med olivenolje og salt. Herlig!



Rett 27. Siste rett! Kaffeprofiteroles med amarettogranité, kaffeskum og marengs. En aldese nydelig avslutning.



Og vi slapper av på terrassen etter måltidet.



Inngangspartiet på Disfrutar. Adresse: c/Villarroel, 163



RELATERT

Italiensk perle i Barcelona
31. august 2012
i "Barcelona"

Den beste pizzaen jeg har
smakt og en legendarisk
kaninpasta
13. april 2012
i "Malta"

Verdt å stå i kø for
18. januar 2013
i "Paris"

2 COMMENTS

FILED UNDER: BARCELONA, RESTAURANT

COMMENTS**Torill says**

26. JULI 2015 AT 13:13

Har ventet på at du skulle skrive om denne restauranten helt siden jeg fikk høre at Compartir hadde åpnet søsterrestaurant i Barcelona. 😊 Så takk for enda et tips. Har fått utrolig mange gode tips av deg, bl.a. Compartir som vi har vært på flere ganger.

Svar

**frederik says**

26. JULI 2015 AT 13:57

Bare hyggelig, Torill!

Svar

LEGG INN EN KOMMENTAR

SØK I OPPSKRIFTSARKIVET MITT

HELLES KITCHEN

ABONNER PÅ NETTSTEDET VIA EPOST

Oppgi din epost-adresse for å abonnere på Helles Kitchen og motta varsler om nye innlegg via epost.

Bli med blant 6 andre abonnenter

ABONNER

HELLES KITCHEN PÅ FACEBOOK



HellesKitc...
824 likerklikk

Lik side

Bli den første av vennene dine
til å like dette



SENESTE INNLEGG



DELEMAT PÅ DEN ALLER BESTE MÅTEN

SØTPOTETPURÉ MED APPELSIN



GOURMETBURGERE OG GIN OG TONICS



MITT FØRSTE MØTE MED EKTE KOREANSK MAT



BASILIKUM- OG PINJEKJERNETOAST OG EN LITER MED VIN



SJEKK UT ARKIVET MITT:

Sjekk ut arkivet mitt:

Velg kategori



INSTAGRAM

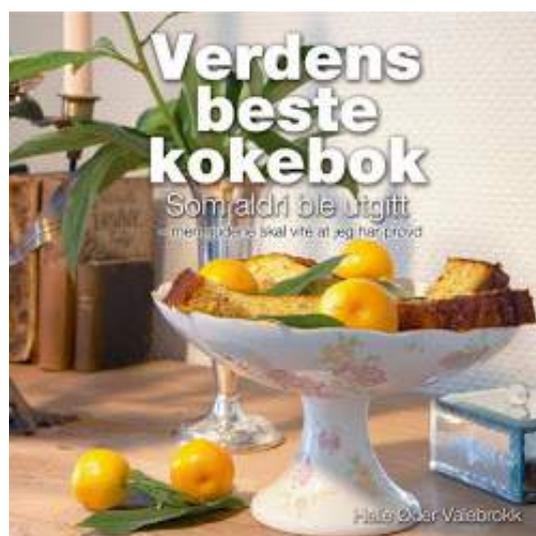






følg meg

BESTILL KOKEBOKEN MIN



[ARKIV](#)[Arkiv](#)

NOMINERT TIL ÅRETS MATBLOGGER 2014 I KATEGORIENE: ÅRETS MATBLOGGER OG
BESTE BLOGGOPPSKRIFT



SISTE KOMMENTARER

[MINE BESTE RESTAURANTTIPS TIL BARCELONA - ERIK VALEBROKK TIL VI MÅTTE TILBAKE](#)

[MINE BESTE RESTAURANTTIPS TIL BARCELONA - ERIK VALEBROKK TIL VERMUT OG TAPAS I
VERDENSKLASSE](#)

[FREDERIK TIL MITT FØRSTE MØTE MED EKTE KOREANSK MAT](#)

[HANNE TIL MITT FØRSTE MØTE MED EKTE KOREANSK MAT](#)

[UKENS MATBLOGGER: HELLES KITCHEN TIL SJØKREPS MED PEPPERSAUS](#)

[META](#)

[LOGG INN](#)

[INNLEGG RSS](#)

[KOMMENTARER RSS](#)

[WORDPRESS.ORG](#)

STIKKORD

[and](#) [appelsin](#) [bacon](#) [Barcelona](#) [Bondens marked](#) [bulgur](#) [chili](#) [chorizo](#) [drink](#) [egg](#) [fisk](#) [frokost](#) [grill](#)

[helleskitchen](#) [helle](#) [øder](#) [valebrokk](#) [India](#) [italiensk](#) [jul](#)

kake konfekt krydder **kylling** København laks Lam litt om meg london Marrakech middag Oslo

Paris **pasta** pizza potet poteter **restaurant** ribbe salat singapore sitron svin tilbehør tomater

vegetar økologisk

BLOGLOVIN



MATBLOGGERNE



MATBLOGGSENTRALEN



BLOGGLISTEN

Alleopskrifter.no

MER FRA BONNIER MEDIA

> VI I VILLA ([HTTP://VIIVILLA.NO](http://VIIVILLA.NO))

> BOLIG PLUSS ([HTTP://BOLIGPLUSS.NO](http://BOLIGPLUSS.NO))

> STYLISTA ([HTTP://STYLISTA.NO](http://STYLISTA.NO))

> BO BEDRE ([HTTP://BO-BEDRE.NO](http://BO-BEDRE.NO))

> STELLA ([HTTP://STELLAMAGASINET.NO](http://STELLAMAGASINET.NO))

> TARA ([HTTP://TARA.NO](http://TARA.NO))

Kundeservice (<http://www.kundeservice.com>)

Bestill Tara (<http://shop.tara.no/node/1163?>

media=shoplist&popup=1&utm_source=tara.no&utm_medium=101005&utm_campaign=menu)

Annonsørinfo

(<http://bonniermedia.no/article/157052-tara>)

Kontakt redaksjonen (<pages/kontakt-oss>)

Bonnier Media

Postboks 61 Sentrum

0101 Oslo

Telefon: 22 04 70 00

Tara.no eies av Bonnier Media

Digital leder (perm): Viktoria Hallberg Digital leder

(vikar): Lene Vintervoll Sjefredaktør: Torunn Pettersen

ABONNER NÅ (<http://shop.tara.no/node/1163?>

media=shoplist&popup=1&utm_source=tara.no&utm_medium=