

EL MUNDO

METROPOLI

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA Crítica

Los herederos de El Bulli

Xavier Agulló habla del restaurante de Barcelona Disfrutar y sus menús degustación



La sala blanca. Los tonos claros reinan en el nuevo local de Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch.

XAVIER AGULLÓ

Actualizado: 17/02/2015 10:26 horas

Si tuviéramos que definir **El Bulli** ahora mismo, diríamos que fue Juli Soler, Ferran y Albert Adrià. Pero esto no es exacto ni justo. Porque si atendemos a los últimos 20 años de su historia -los del estallido mundial-, deberíamos sumar a Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Los tres jefes de cocina que tantas y tantas técnicas ayudaron decisivamente a crear en Montjoi. Los tres espadachines del Compartir de Cadaqués también. Y los tres demiurgos del muy reciente [Disfrutar](http://es.disfrutarbarcelona.com/) (<http://es.disfrutarbarcelona.com/>) de Barcelona. Bulli sólo hubo uno, desde luego, pero, y ya entrando en el Disfrutar, éste sería **una espléndida panorámica técnica y conceptual para aproximarse a aquel big bang irrepetible**. Disfrutar, empero. Vale decir: todo el corpus culinario y creativo de El Bulli al servicio del placer directo, vibrante, sin el lustre apelativamente intelectual y complejamente confrontador de aquél. Pura molición. Y sensaciones. Y diversión. Y humor. Y... perfección abrumadora.

Disfrutar **es un viaje por el Mediterráneo** a través de un relato iniciático coloreado de cerámicas... La barra de la entrada, el pasillo, las celosías... Y, pasando por el puro centro de la cocina, el comedor, la sala blanca, la iluminación, la gran cristalera a la terraza y al cielo, los falsos lucernarios llenos de azul, los jardines verticales... Luz... Oriol, Eduard y Mateu en plena libertad... y disfrutando.

Sólo **menús degustación, hard rock**. Y todo para compartir, en el centro, a la francesa (contemporánea). Una experiencia de alta singularidad. Ritmos vertiginosos, colores fulgurantes, emociones *en abîme*...

Infusión de caipirinha de melón y una remolacha que, agitando el plato, surge de la tierra. El lazo crujiente de boniato y transparente de panceta ibérica curada y avellanas garrapiñadas con saúco. Polvorón de tomate (puro *shot* de sabor) y caviaroli de arbecuina en risa del *pantumaca*. Deconstrucción inapelable: ravioli de obulato rellenos de pesto para mojar en suero de parmesano. "Disfrute de la aceituna". ¿Esféricación? ¡Quia! Con *mycryo* de fantasmal finura; la verde rellena de aceituna líquida..., la negra de naranja sanguina. Ironías y caña. Galleta helada de idiazábal ahumado y chupito de manzana y apio. Temperaturas y texturas. Extravagante yema de huevo en tempura con gelatina de setas. Explosiones, evanescencias, colores raros, vértigo... Bocadillo aéreo (aéreo) de buey de mar y aguacate. Comerse un sueño... Anchoas y mató helado de almendras con trufa, miel de abeto y piñones. Caballa marinada con *taboulé* de coliflor y *ceps*... **Chispazos en el cerebro**.

Monumento a la suculencia contemporánea: macarrones transparentes de jamón a la carbonara dinámica. Espectáculo: *sashimi* vegetal. Homenaje en hipérbaton: tuétano de vieira con caviar, equívoco dentro del equívoco. Mejillones con guisantes de menta en salsa verde. Epifánicos berberechos con crema de trufa y *ficoide*. Sardinas con papada y *ñoquis* de berenjena ahumada. *Shabu shabu* de gambas. *Wagyu périgueux*. Mandarina. Pan de crema catalana de ensoñadora textura. Cucurucho de tarta de queso. Pimientos de chocolate, aceite y sal. Efímera lionesa de chocolate...

"Me abrazan los ejércitos de quienes amo y yo los abrazo..."

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

Cuánto: Menús Disfrutar 65 € y menús Festival 95 €.

Calificación global: 18/20.

EL MUNDO METROPOLI *Metrópoli, el suplemento de ocio de EL MUNDO, los viernes en su kiosko.*

© 2012 Unidad Editorial Información General S.L.U.
