El restaurante español que asciende más rápido en las listas mundiales

Disfrutar, en Barcelona, pasa del puesto 55 al 18 en la lista de los mejores restaurantes del mundo, la escalada más importante del año

Publicidad

Oriol Castro y Eduard Xatruch, en Disfrutar - INÉS BAUCELLS

Carlos Maribona
@salsadechiles
Seguir

Actualizado: 22/06/2018 19:37h

En la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo hay otros triunfadores además de los que alcanzan el podio de honor. Y en la de este año, que se presentó por todo lo grande el pasado martes en el Palacio Euskalduna de **Bilbao**, uno de esos triunfadores, el más destacado, ha sido un restaurante español. Se llama Disfrutar y está en **Barcelona**. Ha entrado directamente al puesto 18 desde el 55 que ocupaba el año pasado. El salto más importante en esta edición de la lista, como destacaron los organizadores de la gala. Con más mérito aún, porque en la clasificación de 2018 los cambios de posiciones han sido muy reducidos.

Disfrutar es un restaurante abierto hace poco más de tres años y que ya está **dando mucho que hablar**, pero que aún lo hará más en los próximos años, llamado a convertirse en uno de los grandes de España

NOTICIAS RELACIONADAS

Y el nuevo Mejor Restaurante del Mundo 2018 es...

Cómo hacer dulces que engorden menos: la receta del mejor pastelero del mundo

LO MÁS LEÍDO EN ABC

Viajar | ABC

1 La Graciosa: así es la octava isla canaria

y de Europa. De momento ya ostenta **dos estrellas Michelin** y este flamante puesto 18 entre los mejores del mundo. El mérito es de tres grandes cocineros, asociados en este proyecto: **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas**. Los tres fueron piezas clave en el éxito de El Bulli de **Ferrán Adriá**. Tres chefs geniales que desde la más absoluta modestia están haciendo un trabajo magnífico. Siempre desde el máximo respeto por el producto, demuestran cada día que se puede ser creativo, que se pueden desarrollar nuevas técnicas, nuevos conceptos, sin olvidarse lo más mínimo de la materia prima. De la más lujosa y de la más humilde. Desde las nueces o las almendras hasta las espardeñas o el pichón. **Disfrutar no es El Bulli** ni pretende serlo. Pero cuando uno se sienta en una de sus mesas descubre esas sensaciones que tenía cada año en la obligada peregrinación a Cala Montjoi, vuelve a recuperar la capacidad de sorpresa que creía ya perdida.

Uno de los rincones de Disfrutar, en Barcelona- INÉS BAUCELLS

Su menú degustación más largo está compuesto por más de treinta pasos y **cuesta 190 euros**. Hay otros dos por 150 euros. En ellos, cada propuesta que llega a la mesa está cargada de técnica, de **imaginación**, de **belleza visual**, de **sabor**, de **ligereza**. Es una cocina fresca y a la vez sólida, y académica. Los tres cocineros trabajan y experimentan con cada producto para lograr resultados increíbles. En ocasiones a partir de trabajos complejos, en otras con la máxima sencillez, simplemente experimentando cosas que a nadie se le habían ocurrido. ¿Habían visto alguna vez unas espardeñas tratadas simplemente como si fueran boquerones en vinagre? Pues están buenísimas, con una textura muy peculiar.

PUBLICIDAD

Replay

inRead invented by Teads

Especialmente interesantes resultan sus **«secuencias» sobre un producto determinado**. Varios platos que permiten presentarlo en formas diferentes. Desde la liebre, la remolacha o las almejas hasta las espardeñas o el salmón. Y platos como el pan chino de masa fermentada y frita que va relleno de caviar; el juego con las cáscaras de nueces tiernas y verdes; el sándwich de gazpacho (pan de tomate relleno de crema de gazpacho); la oblea de flor de mandarino: la peculiar versión de la gilda, en este caso con caballa marinada (más aceituna esferificada, anchoa y alcaparras); o la ensalada de semillas de tomate, mango y almendras tiernas.

En resumen, cocina con mayúsculas. Hoy por hoy, **la de mayor proyección en el panorama nacional**. Cocina que además se complementa con un sólido equipo de sala, la mayor parte del cual

habitada reconocida por el Senado

2 Seis tintos para acertar más allá de la estación

3 Así es la playa de París buena, bonita y barata que Carmena no sabe copiar

4 Hugo, el español que trabaja dando la vuelta al mundo cobrando 2.500 euros al mes

5 Vinos blancos, los más frescos y los que mejor combinan

GASTRONOMÍA

Guía ABC de restaurantes

Encuentra los mejores restaurantes

CARLOS MARIBONA

Alta cocina
Tradicional
Regional española

GINOS

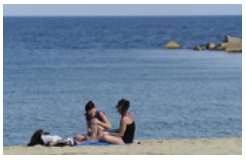
100% integral: la p también es una op muy saludable

lleva ya trabajando en Disfrutar desde su apertura. Un grupo de profesionales jóvenes pero sobradamente preparados que hacen que todo funcione a la perfección. Incluido un competente sumiller que apuesta por vinos muy poco habituales. Oirán hablar, y mucho, de este Disfrutar que hace honor a su nombre.

TE RECOMENDAMOS

Qué cosas no debes meter nunca en la maleta

Diez de las mejores calles de España para salir de tapas



Estos son los destinos que más han bajado de precio

Patrocinado

Nueva Gama Renault LIMITED. Más equipamiento de…

(Renault)

Patrocinado

Los mejores 10 mac antivirus del 2018

(My Antivirus Review)

Patrocinado

La tradición de comer ñoquis cada fin de mes, se instala en Santiago

(El Economista)

recomendado por

+ Deja tu comentario

ÚLTIMA HORA MUNDIAL RUSIA 2018

- Partidos de hoy en el Mundial de Rusia 2018
- México - Suecia en directo
- Corea del Sur - Alemania en directo
- Clasificación y resultados Mundial fútbol 2018

ABC SEVILLA

El descubrimiento arqueológico de India Martínez y su pareja

Publicidad

-59% | 46€ | 19€

Menú Tradicional Restaurante El Gamo

Restaurante El Gamo

LLÉVATELO CON

Código promocional eDreams

Código descuento eDreams

VER DESCUENTOS ABC

Publicidad

Publicidad

Copyright © DIARIO ABC, S.L.