EMPRESAS Competencia multa con seis millones a Viesgo por alterar precios en el año 2014

Recomendado

Disfrutar Barcelona, un restaurante cuya cocina crece exponencialmente

Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruc, tres gallos en un corral, consiguen dar con la fórmula del éxito gastronómico.

DANIEL CAMIROAGA
Sábado, 23 Junio 2018, 04:30

Tres gallos en el mismo corral: Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruc; y sin embargo, la fórmula no sólo funciona, sino que además de llenar desde el primer día desde su apertura, ha tenido la irrupción más sorprendente en el último ranking de los 50 Best de San Pellegrino, ocupando el puesto decimoctavo. Una entrada así sólo está al alcance de unos pocos establecimientos muy especiales. Y es que Mateu, Eduard y Oriol; son cocineros con muchísimo oficio, pero lo más importante es que convierten la cocina en un espacio donde pasarlo bien, donde el comensal experimenta, se ilusiona y se come muy muy bien.

MÁS VISTAS

10 productos de tecnología en Amazon por 20 € que te harán la vida más fácil

Así es la celda que ocupa Urdangarin en la que estuvo Roldán durante diez años

La exención del IRPF de la baja maternal provoca una avalancha de reclamaciones

Es ineludible que en cualquier referencia a este trío de chefs se haga alusión a su paso por ***El Bulli*** como jefes de cocina. **Disfrutar es por ello el resultado de la experiencia** de sus tres socios y cocineros a las órdenes de Adriá. Eduard, Mateu y Oriol son **cocineros extremadamente creativos** que logran sorprender al comensal prácticamente en cada paso; son cocineros eminentemente técnicos con una asombrosa capacidad para construir platos que pueden ser protagonizados por un producto noble o un ingrediente sin apenas importancia y que, sin embargo en la boca lucen y se comportan de modo magistral.

Si ***Disfrutar*** plantea su estilo de cocina sobre dos o tres menús absolutamente técnicos desde el punto de vista de su planteamiento, construcción y presentación; es, sin embargo, sorprendentemente desenfadado y divertido para el comensal. Si a ello se une un servicio magistral en el que se conjuga la profesionalidad, con una cercanía y simpatía natural en el desarrollo del servicio, la experiencia se hace redonda y sin una sola arista que pulir. Así mismo, todo el guión del menú se asienta sobre la sorpresa, que aquí pasa a ser un elemento clave del discurso de los tres chefs.

Es de tal importancia el efecto sorpresa que esta se intrinca de un modo rotundo en el guión gastronómico de Disfrutar. Cada plato es capaz de mostrar sabores opuestos, llamativos contrastes, y explosiones de sabor que, en la boca surgen de modo inesperado sorprendiendo a propios y extraños. El hecho de que la sorpresa sea parte nuclear de la propuesta de Disfrutar y el hecho de que cambien la carta con cierta asiduidad, les resta sentido a explicar cada plato, cada uno de los 30 pases que conforman el menú largo y que debe de ser la opción elegida si es la primera vez que se acercan hasta aquí.

Si la cocina de Disfrutar es la herencia de la formación y la experiencia recibida en El Bulli, no lo es menos del rodaje que los tres cocineros obtuvieron en el primer establecimiento que abrieron, Compartir, en Cadaqués. Una versión un poco más informal o al menos una propuesta no de tan alta cocina. Una fórmula mas sencilla concebida para 'Compartir' con platos al centro de la mesa y que basa su éxito en la excelencia del producto elegido, la creatividad superlativa de los tres cocineros y el domino técnico que les permite formular platos increíbles.

DISFRUTAR

Villarroel 163
Barcelona

http://www.disfrutarbarcelona.com/

La historia de 'El Ministerio del Tiempo' continúa (en formato cómic) y da una inteligente lección

8 claves para que tu negocio tenga éxito al crecer, según los maestros de Harvard

Cuca Gamarra

Mujeres al volante

SUSCRÍBETE AL BOLETÍN DE LA INFORMACIÓN

Recibe a primera hora de la mañana en tu correo las mejores noticias y exclusivas de economía, empresas y management.

Introduzca su e-mail

QUIERO SUSCRIBIRME