Disfrutar, su radiografía 2017

por Marta Fernández Guadaño el 30 de Junio de 2017 a las 9:56

Me gusta 156 Compartir Twittear G+1 Compartir

Con un elevado nivel creativo y organizativo y con la capacidad de crear técnicas nuevas (algo poco frecuente en el sector actual), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas avanzan en la propuesta de su espacio de alta cocina de Barcelona, que puede considerarse, al margen de listas, uno de los mejores restaurantes del mundo, mientras resulta inevitable pensar que Disfrutar equivale al hipotético 'elBulli 2017'.

No parece descabellado dar por hecho que, en 2018, estará en el **Top 50 mundial**. Y, aunque **'The World's 50 Best Restaurants'** ha madurado a la vez como listado que otorga indudable notoriedad y como 'circo', su entrada entre los 50 mejores espacios gastronómicos del mundo será una de las mayores justicias sectoriales del mercado culinario español (y, por qué no, internacional).

Disfrutar es el **proyecto de tres cocineros**, que un día fueron manos derechas de **Ferran Adrià**, "el número uno de los números uno", como hace unos días le definió **Joan Roca**. En Cala Montjoi, **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas** fueron jefes de cocina de **elBulli**, pinches cuando hizo falta e indudables piezas clave en la creatividad del que fue el mejor restaurante del globo.

NEWSLETTER
SUSCRÍBETE AQUÍ

Lo último

Últimos comentarios

arkarazo
en pamplona hay dos: el restaurante rodero ...

ulises valverde
hola acá en costa rica se le conoce como ...

josé maría lozano
muy trabajadores y responsables

vegetable puree
una muy buena lista, excelente trabajo ...

pablo crucci
hola mi nombre pablo crucci. me gustaría ...

Lo + comentado

Gastroeconomy en Instagram

Crecieron profesionalmente aprendiendo de los **Adrià (Ferran y Albert)**, pero también entregando y compartiendo tiempo, constancia, esfuerzo e ideas (el 'brainstorming' era una herramienta cotidiana para los 'bullinianos') para crear técnicas, elaboraciones y, en suma, platos.

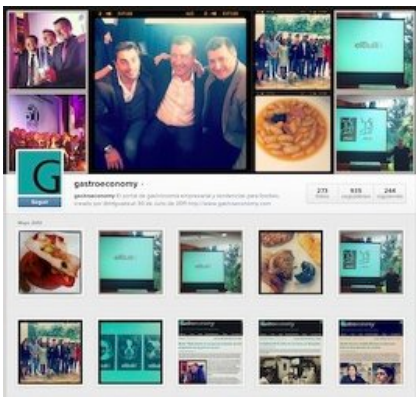
Cuando **elBulli** cerró como restaurante el 30 de julio de 2011, mantuvieron su entrega a 'la causa' en **elBullifoundation** (proyecto del que hoy ya están desvinculados), hasta que, con la curiosidad de saber qué significaba tener un negocio propio, abrieron **Compartir**, en **Cadaqués**. Hoy, ese local de la Costa Brava, en cuyo día a día suele estar **Mateu Casañas**, es una casa mediterránea de comidas en clave contemporánea, basada en un formato de carta, en el que, entre algún arroz y pescados del día, se suceden platos para casi todos los públicos, sometidos a técnicas de vanguardia gestadas en elBulli y en cuya creación los dueños de Compartir participaron.

De Compartir a Disfrutar

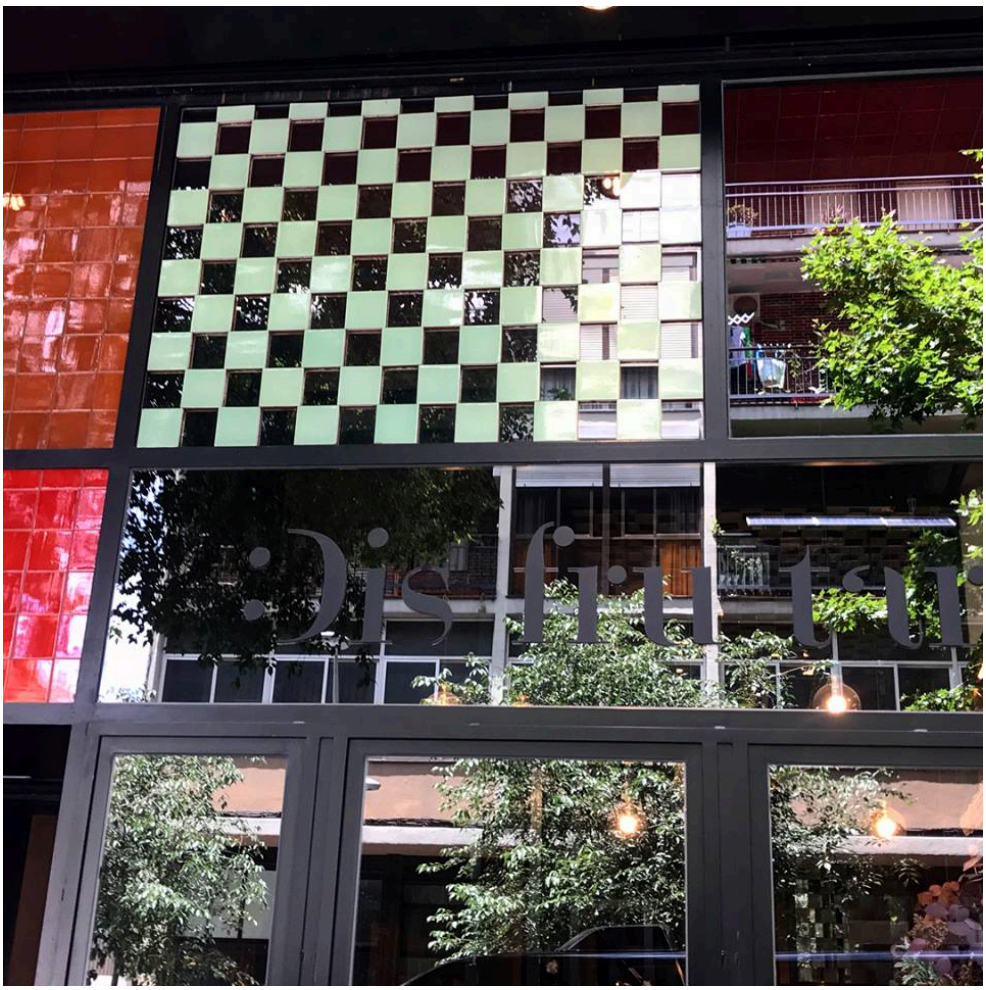
Compartir, abierto en la primavera de 2012, fue el ensayo de Castro, Xatruch y Casañas como **chefs-propietarios, empresarios y emprendedores**. "Nos consideramos cocineros, que ahora también son empresarios. Más que un negocio, Compartir era una ilusión. Buscábamos un sitio tranquilo y desconectar de la alta cocina; habíamos acabado muy cansados tras elBulli. La idea era hacer cocina moderna, no creativa, ni de vanguardia", explicó **Eduard Xatruch**, en el taller de emprendedores **Culinary Action! (CA!)**, organizado por Basque Culinary Center el pasado abril en Barcelona.

El 'experimento Compartir' les animó a abrir en diciembre de 2014, **Disfrutar**, concebido como un espacio de alta cocina en Barcelona, sujeto a un sistema de **menú degustación** (con varias opciones, con precios actuales de 110, 150 y 180 euros; al arrancar, los precios eran de 65 y 85 euros en los dos menús existentes). "Cuando abrimos Disfrutar, no nos veíamos capaces de hacer cocina creativa. Disfrutar empezó haciendo cocina moderna y, ahora, ya sentimos que podemos decir que es **cocina de vanguardia**. Quizás, nos autoengañábamos por miedo", señaló Xatruch en el foro CA! Barcelona.

Con un **equipo** en el que cuentan factores como "la formación, pero también los idiomas y las sonrisas" y con el reto de "ser mejores cada día en el trato al cliente y en la gestión del equipo, ya que si tienes gente comprometida al lado, te ayuda a ser mejor", Castro, Xatruch y Casañas se apoyan en 43 profesionales (27 en cocina y 16 en sala), que atienden una **capacidad** de 50 plazas, entre **comedor y barra**.

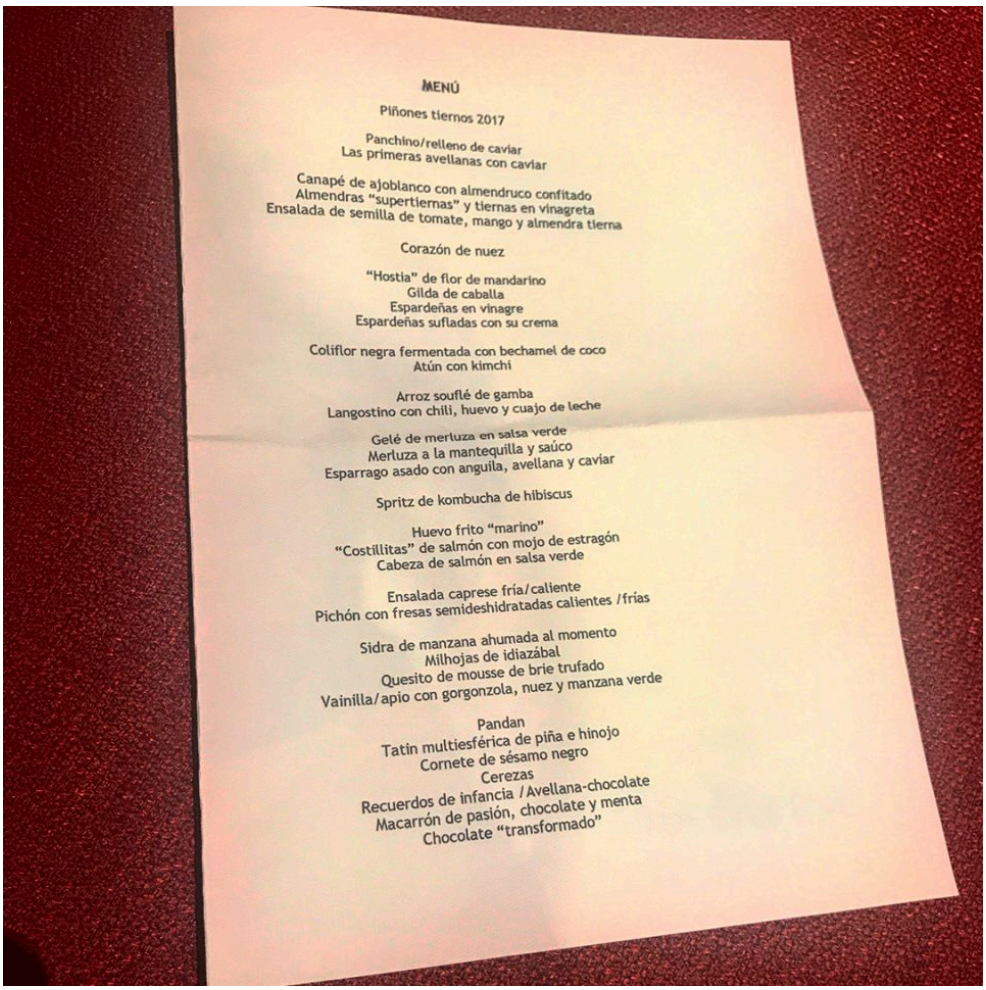


RSS Suscríbete
Email Contáctanos
Linkedin Síguenos
11870 Recomendaciones
Foodspoting Nuestros platos
Youtube Nuestro canal



Reconocimientos

Disfrutar se estrenó el pasado abril en el ránking global **'The Worlds's 50 Best Restaurants'**, en cuyo Top 100 ocupa en el **puesto 55**, al tiempo que ha recibido el **premio 'One to Watch'** (Miele) o restaurante a vigilar en los próximos meses, con más potencial o revelación en el mercado global. Además, suma **una estrella Michelin** (claramente insuficiente) desde la edición 2016 de la guía francesa, dos soles de **Guía Repsol** y premios como el concedido en mayo del pasado año por **OAD (Opinionated About Dining)** como Mejor Nuevo Restaurante de Europa (mientras, en este listado, ocupa el lugar número 29 en 2017). "Hemos generado unas expectativas que no buscábamos, pero a las que no renunciamos", añade Xatruch. "Cambiamos mucho la oferta, porque la gente repite mucho".



MENÚ

Piñones tiernos 2017

Panchino/relleno de caviar
Las primeras avellanas con caviar

Canapé de ajoblanco con almendruco confitado
Almendras "supertiernas" y tiernas en vinagreta
Ensalada de semilla de tomate, mango y almendra tierna

Corazón de nuez

"Hostia" de flor de mandarino
Gilda de caballa
Espardeñas en vinagre
Espardeñas sufladas con su crema

Coliflor negra fermentada con bechamel de coco
Atún con kimchi

Arroz souflé de gamba
Langostino con chili, huevo y cuajo de leche

Gelé de merluza en salsa verde
Merluza a la mantequilla y saúco
Esparrago asado con anguila, avellana y caviar

Spritz de kombucha de hibiscus

Huevo frito "marino"
"Costillitas" de salmón con mojo de estragón
Cabeza de salmón en salsa verde

Ensalada caprese fría/caliente
Pichón con fresas semideshidratadas calientes /frías

Sidra de manzana ahumada al momento
Milhojas de idiazábal
Quesito de mousse de brie trufado
Vainilla/apio con gorgonzola, nuez y manzana verde

Pandan
Tatin multiesférica de piña e hinojo
Cornete de sésamo negro
Cerezas
Recuerdos de infancia /Avellana-chocolate
Macarrón de pasión, chocolate y menta
Chocolate "transformado"

Taller

Ese **cambio frecuente de la oferta** implica un exigente trabajo de **creatividad**, que, ahora, cuenta con **su propio taller en el sótano de Disfrutar**, en el que paneles de trabajo con ideas y fotos de platos ya conviven con estanterías con vajilla, al más puro 'estilo elBullitaller'. "Así nos podemos organizar mejor: es la forma de ordenar el trabajo creativo y tener un espacio fuera de la cocina de arriba", explica **Oriol Castro**.

Y, desde el punto de vista de la **gestión**, "hemos tenido un poco de miedo **empresarial**. Por eso, repensamos las cosas mil veces, pero, al final, también tenemos un punto de locura", señaló Xatruch en CA! Barcelona. Con todo, "consideramos nuestros locales un caso de éxito **económico**, ya que buscamos que sean **sostenibles y rentables**, aunque no generemos un elevado beneficio, solo el necesario para poder llevar a cabo nuestro proyecto. Ser libre en lo que puedes cocinar para nosotros no tiene precio".

Disfrutar actual

¿Qué pasa ahora mismo en **Disfrutar**? El mix de alta **creatividad**, el elevado grado de **perfeccionismo**, el concepto de **hospitalidad** en un restaurante y la capacidad de crear **técnicas nuevas** (como la aplicada en el Panchino) convierten este proyecto en un lugar único, bajo una propuesta, en la que, además, la **temporalidad del producto** rige las **secuencias** (de varios platos) en torno a uno concreto o una familia de materias primas (como los frutos secos), lo que materializa el reto asumido por los cocineros para extraer el máximo partido (también creativo) a cada producto.

Y algo más: casi ningún equipo de un restaurante del mundo es capaz de **generar técnicas culinarias realmente nuevas**, algo que sí hacen Castro, Xatruch y Casañas y que se basa en un talento y un sistema organizativo de trabajo y creatividad nacido en elBulli. Con este planteamiento, Disfrutar es ya un **claro 'restaurante 50 Best' en la franja del Top 50**, siendo más que esperable que no solo entre en ella en 2018, sino que lo haga en una buena posición.

¿El equivalente a 'elBulli 2017'?

¿Qué pasaría si elBulli siguiera abierto? ¿Cómo sería 6 años después de su cierre como restaurante? Una opción clara es que, en otro contexto (Barcelona en lugar de Cala Montjoi) y en otro local (un espacio de diseño contemporáneo 'versus' una casa mediterránea), elBulli 2017 se pareciera mucho a Disfrutar. O, como se quiera, **Disfrutar** parece algo así como el equivalente al hipotético (y ya imposible) **'elBulli 2017'**. Y, sin duda, **elBulli sigue vivo a través de muchos proyectos** (desde los creados por el propio Albert Adrià en Grupo **elBarri** a los gestados por 'bullinianos' como Albert Raurich, Carles Abellan o Rafa Zafra, entre otros) y, sin ninguna duda, **elBulli 'vive' al cien por cien en Disfrutar**, que, al margen de listas, ya es uno de **los indudables mejores restaurantes del globo** (por mucho que nos quede por conocer la mayoría de los que ya lo son y de posibles candidatos).

"Cocinamos lo que llevamos dentro y somos intransigentes, porque somos muy exigentes", definen sus propietarios. "**Disfrutar y Compartir** funcionan basados en la amistad y el respeto profesional sincero de tres personalidades bastante fuertes, teniendo claro que el equipo nos define y que no podemos ser individualistas", sintetizan.

MENÚ DE DISFRUTAR EN JUNIO DE 2017

SECUENCIA DE FRUTOS SECOS

Piñones tiernos 2017

Las primeras avellanas con caviar

Panchino / relleno de caviar

Canapé de ajoblanco con almendruco confitado

Almendras ‘supertiernas’ y tiernas en vinagreta

Ensalada de semilla de tomate, mango y almendra tierna

Corazón de nuez

****

Hostia de flor de mandarino

Gilda de caballa

Espardeñas en vinagre

Espardeñas sufladas con su crema

****

Coliflor negra fermentada con bechamel de coco

Atún con kimchi

****

Arroz souflé de gamba

Langostino con chili, huevo y cuajo de leche

****

Gelé de merluza en salsa verde

Merluza a la mantequilla y saúco

Espárrago asado con anguila, avellana y caviar

****

Spritz de kombucha de hibiscus

****

Huevo frito marino

Costillitas de salmón con mojo de estragón

Cabeza de salmón en salsa verde

****

Ensalada caprese fría / caliente

(foto no disponible)

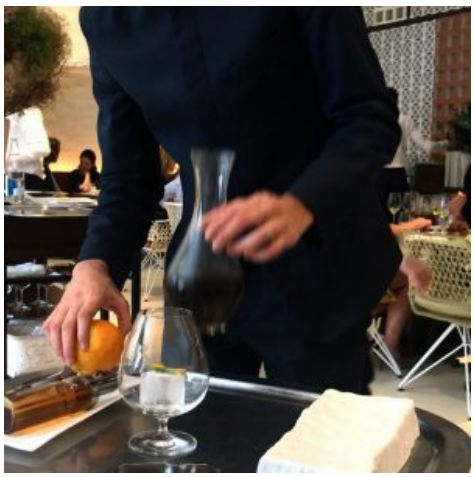
Pichón con fresas semideshidratadas calientes / frías

****

Sidra de manzana ahumada al momento

****

Secuencia de liebre



****

POSTRES

Cornete de sésamo negro / Cerezas

Pandan

Tatin multiesférica de piña e hinojo

Recuerdos de infancia / Avellana-chocolate

Macaron de pasión, chocolate y menta

Chocolate “transformado”

(fotos no disponibles)

Cómo se hace el ‘Panchino’

“Se prepara una masa de brioche con mucha agua y levadura. Se pone en un sifón y se consigue una espuma. Entonces, con un molde circular, se rellena el fondo con espuma, se añade el caviar y la crema doble y se vuelve a añadir espuma para cubrir el caviar y la crema. Se sumerge todo de golpe en una cazuela con aceite a 180 grados durante 20 segundos y listo!”. En Disfrutar. ahora se sirve el **Panchino relleno de caviar Beluga**, “pero se han hecho pruebas con todo tipo de productos como quesos, atún o sorbetes, ya que se puede rellenar con cualquier cosa”, explican en el restaurante.

Dónde | **Web** | **Precio** | **Horario**

DISFRUTAR. Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 93 348 68 96

Fuente de las fotos: MFG-Gastroeconomy y Disfrutar

Mateu CASAÑAS, Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Negocios, Reportajes, Tips con nombre y apellido -
Etiquetas: 50 Best, 50 Best 2017, Alta cocina, Barcelona, Cadaqués, Cataluña, chefs, Compartir, Cualquiera, Disfrutar, Disfrutar Barcelona, EDUARD XATRUCH, Girona, Más de 60 euros, Mateu Casañas, Mateu CASAÑAS-Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Oriol Castro, Panchino, restaurante, restaurantes, Segunda marca de chef, The World’s 50 Best Restaurants, The World’s 50 Best Restaurants 2017, Urbano

Acerca del autor

Marta Fernández Guadaño

"Soy economista de formación y periodista de profesión. Mi vocación es escribir, casi de lo que sea. Pero un cóctel de 'factor destino', gustos personales y carácter inquieto me empujó a la gastronomía, un ámbito que era uno de mis grandes hobbies y del que empecé a escribir inicialmente de forma circunstancial. Aquello avanzó, le apliqué el enfoque económico-empresarial, que es el que conocía, y se hizo una 'bola' que ha dado como fruto principal el portal GASTROECONOMY. Soy inquieta, casi hiperactiva, espontánea, directa y muy trabajadora. Creo en la capacidad infinita de las personas para reinventarse a sí mismas. Por eso, considero que uno puede estudiar Ciencias Empresariales; encaminar su vida profesional hacia los medios de comunicación; especializarse en periodismo sobre medio ambiente, auditoría, temas jurídicos, gobierno corporativo y 'management'; crear e impulsar en sus ratos libres una marca para hacer broches y collares como SesiónVermú (www.sesionvermu.com) y dar el salto al periodismo gastronómico con enfoque económico, sin que eso responda a ninguna estrategia traumática ni complicada. El lujo es poder escribir, algo que me encanta y que me enseñaron a hacer en mi casa y en el diario económico Expansión (www.expansion.com)”. **...POR QUÉ NOS GUSTA MARTA EN GASTROECONOMY:** Porque Marta es quien ha ideado este proyecto y quien cree ciegamente en su potencial.

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *