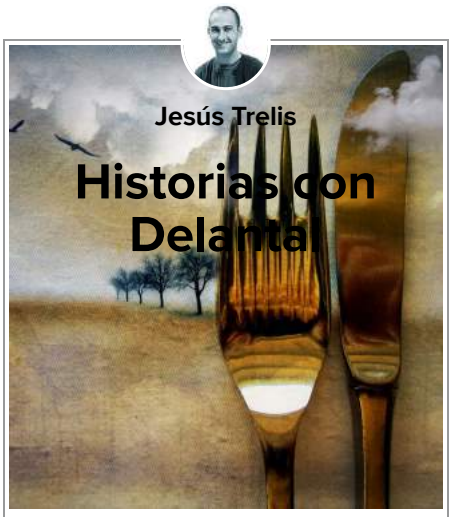
Blogs




## Cuentos con patatas, recetas al tutún y otras gastrosofías

SOBRE EL AUTOR

Soy un contador de historias. Un cocinero de palabras que vengo a cocer pasiones, aliñar emociones y desvelarte los secretos de los magos de nuestra cocina. Bajo la piel del superagente Cooking, un espía atolondrado y afincado en el País de las Gastrosofías, te invito a subirte a este delantal para sobrevolar fábulas culinarias y descubrir que la esencia de los días se esconde en la sal de la vida.

# Disfrutar: un restaurante con chistera

Jueves, 14 junio 2018, 21:10

1

**De los ex creativos de elBulli llega... una cocina de abracadabras donde todo sabe a magia: una máquina 'estruja-esencias', una gallina que quiere ser huevo, un sándwich de gazpacho, un hojaldre sin harina... Y una fábrica de ilusiones gastronómicas que estallan en el paladar por arte de birlibirloque.**

Ir a Disfrutar **es como salir al campo a cazar estrellas**: tumbarse, contemplar el cielo y verlas caer. Cuando te sientas en su mesa, esperas que su universo empiece a llenarse de destellos. Quieres cazar sus estrellas fugaces con el paladar. Y pasa. De hecho, **Oriol, Mateu y Eduard** son magos. Llevan delantal pero, en realidad, más que trabajar con cucharas y cuchillos parecen esconder una varita encantada en el bolsillo. O en su cabeza. Debajo de la chistera. De ella es de donde emerge toda su creatividad. Esa que todos recuerdan que eclosionó (como un volcán) en sus tiempos de elBulli. Allí coincidieron los tres hace ahora veinte años. Era 1998 y, a la sombra de **Ferran Adrià** y su hermano Albert, contribuyeron a hacer más grande su leyenda. A la sombra o, mejor, a su derecha e izquierda.

## Buscador

Busca un tema

junio 2018

| M | T | W | T | F | S | S |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

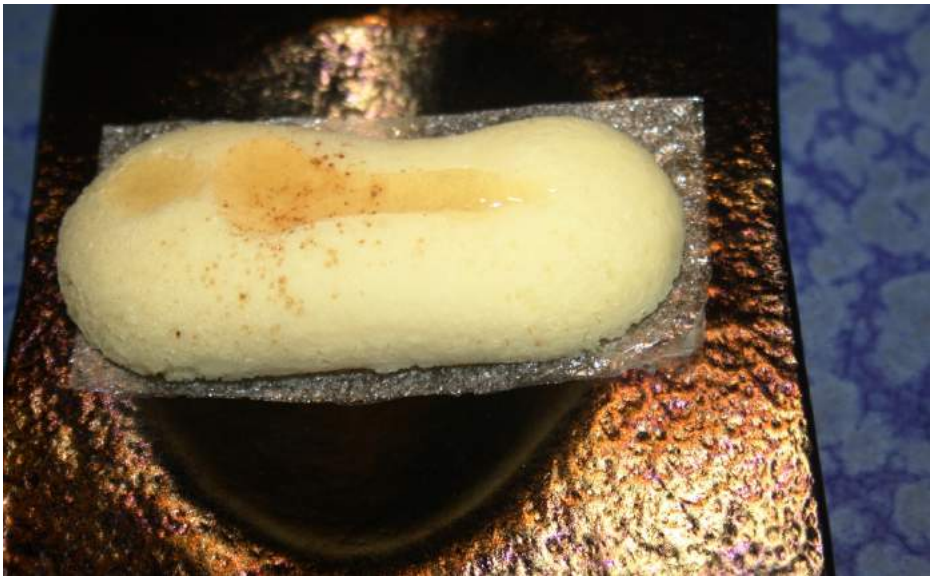
> «Llevan delantal pero, en realidad, más que trabajar con cucharas y cuchillos parecen esconder una varita encantada en el bolsillo»

**«Es lo más parecido a elBulli que hay»**, me advirtieron. No una vez, sino varias. Quizás por eso, cuando atraviesas la puerta del restaurante –que luce dos estrellas Michelin, tres soles y todo un planetario culinario de reconocimientos–, uno siente cierto cosquilleo en el estómago. El nervio del aprendiz que va a descubrir algo de lo que ya lleva escuchando hablar y leyendo mucho desde hace meses (quizás años), pero que nunca ha estado ahí. Es como el personaje del relato de **Kelly Link** titulado '*Magia para principiantes*': «Jeremy Mars sabe mucho sobre el planeta Marte a pesar de no haber estado jamás allí».

En efecto, sabes mucho hasta que te sientas en **esa mesa rodeada de informalidad, 'buen rollismo' y complicidad**. En ese instante te sacan su primer bocado –una lengua helada de pasión con ron– y descubres que no sabes nada. Que eres un novato en Disfrutar. Y alguien, quizás fue Enric –**Enric Batet**, camarero de primera– te dirá con la mirada la máxima de esa casa de comidas que parece bailar claqué: **«sin más,**

**relájese, déjese llevar y disfrute»**. Y tú sonreirás, agitarás tus alas y, como si fueras parte de un cuadro de **Chagall**, te dispondrás a volar por su magia. Después de todo, no estarás en un restaurante, sino dentro de una chistera. La chistera de unos magos de la que emerge un abracadabra tras otro: la lengua helada –de la que te hablé–; la remolacha invisible que, al mover la tierra, nace de la nada; una rosa a la ginebra con lichi, o ese lujo para el paladar que es su ensalada de semillas de tomate con vinagreta de mango. Los primeros pases sobre el escenario que irremediablemente arrancan los aplausos.

## EL PRIMER PASE



Lengua helada.

Pétalos con ginebra y ichi.

Ensalada de semillas de tomate.

Aunque el festival en el circo de Disfrutar es continuo. Las sorpresas, como en los buenos espectáculos, se encadenan para que nunca se relaje el ánimo. Más bien, al contrario. **Son casi una treintena de creaciones que parecen mensajes embotellados.** Bocados que saben a pensamiento, reflexión, divertimento, juego. Un sándwich de gazpacho (maravillosamente tramposo) digno de bravos; un milhojas de Idiazabal que es para repetir sin parar; un bollo con forma de meteorito que, al explorarlo, descubres que es un panchino relleno de caviar de beluga estratosférico. Trampantojos y antojos que te meten en el cuerpo las ganas de bailar. ¡Bailar claqué!, insisto.

## EL SEGUNDO PASE

Sándwich de gazpacho. (O no).

Holadre de Idiazabal.

«Pero no se vayan todavía...», como decía **Super Ratón**. Hay más. Hay macarrones (que no lo son) a la carbonara, hechos en realidad con caldo de ave y que te ponen la carne de gallina **(Top↑↑↑)**. Irresistible creación que da paso, precisamente, a uno de esos platos que se convierten en el minuto de oro de la impecable puesta en escena: yema de huevo crujiente con gelatina de setas **(Top↑↑↑)**. Un huevo (o mucho más) presentado con un 'attrezzo' que ya quisieran para sí los mejores teatros. «Lo hemos diseñado nosotros», me mostró **Eduard Xarduch**, al hablar de la vajilla. Un soporte de hierro con una escalerita sobre el que reposa un huevo, del que sale una tempura, como una erupción, que observa atónita a sus pies una pequeña gallina roja. Quizás, como yo, soñando con alcanzar ese bocado que es todo el universo de Disfrutar metido en una cáscara. Para flotar.

En realidad, su menú es un constante entrelazar una cosa con otra. Macramé culinario. Porque **Disfrutar es como un gran relato del que van fluyendo personajes –los ingredientes–; escenarios –las vajillas– y las tramas –el mar, la huerta, el cielo…–**. Siempre desembocando en una historia que da paso a otra pero sin desligarse de la anterior. O sea, un fascinante galimatías del que el paladar sale triunfante. Como ocurre, por ejemplo, con la trepidante secuencia del reino del Maíz. Un paseo que empieza vibrante con una tatín multiesférica de foie-gras, que da paso a un pichón abrazado por él, por el de maíz fermentado, mole y fruta negra; y que a su vez, da paso a un bombón y foie-gras, y acaba con la Laksa hecha con liebre y sabiduría. Magia destripada entre mazorcas, gallinas, pichones… que merece lágrimas emocionadas. Como en las buenas películas.

**EL PASE DEL MAÍZ**

Magia destripada entre mazorcas, gallinas, pichones… que merece lágrimas emocionadas

Todo gracias a que detrás de esta enorme chistera hay una maquinaria que lo hace posible. El epicentro es esa cocina que atraviesas al entrar y en la que ves trabajar un ejército de chefs que parecen ilusionistas. Como **un ballet entre fogones: yo pongo, tú cortas, él aliña**. Alquimia controlada de forma absoluta por Eduard Xatruch y Oriol Castro, desde el timón. «Venga esas dos merluzas inmaculadas», escuché exclamar al primero. Con ellos bajé a las entrañas del restaurante. En el sótano, junto a una potente bodega, reposan murales apilados y repletos de propuestas: dibujos, diseños, trazos de un lado a otro que vienen a desvelar que lo de ellos es el fruto de la reflexión, de probar y equivocarse, y volver a probar. El fruto de fusionar inteligencia y creatividad. Vanguardia en estado puro sin renunciar a nada, siempre al

servicio del sabor. Como lo hace **esa máquina coreana** que estruja esencias. Una máquina que saca el alma a una coliflor, una mazorca, una ensaimada...

La coliflor pasa por las manos de esa máquian coreana llamada OC'OO

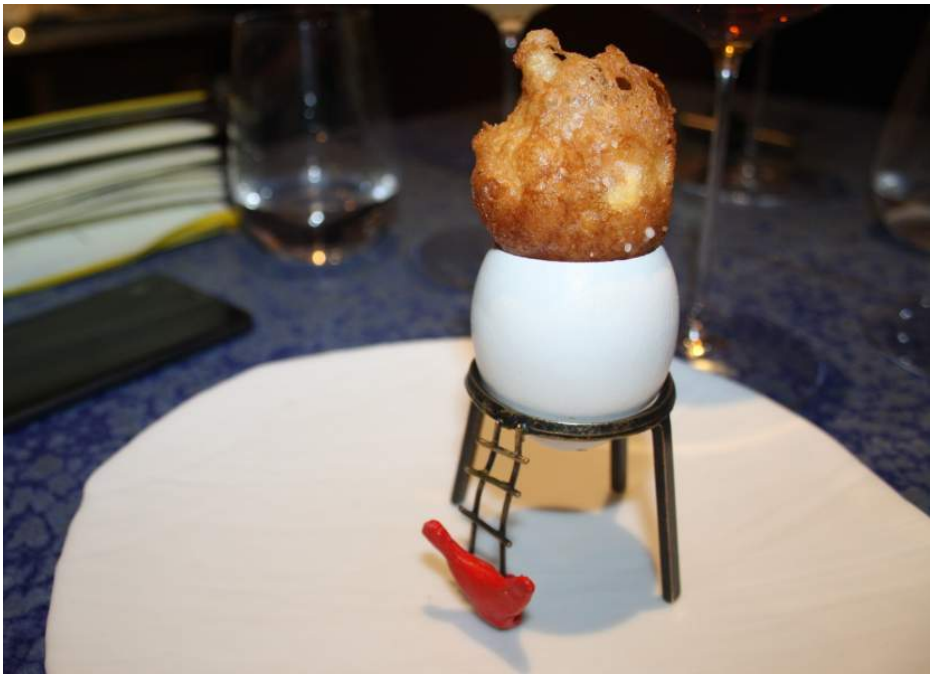
> «Venga esas dos merluzas inmaculadas», escuché exclamar

Los dos, **Oriol y Eduard**, están en Disfrutar. **Mateu Casañas**, en Compartir, su otro restaurante en Cadaqués. Entre los tres han conseguido sacar de la chistera todo tipo de magia. Los tres y un equipo entusiasta que hacen posible el festival. Como **Enric Batet**, siempre alrededor de la mesa; como **Toni Boada**, jefe de Sala (de los que te hacen fácil la estancia), o como un soberbio **Ruben Pol** en la bodega, haciendo aún más especial el menú con su maridaje. Un menú especial, en algunos instantes supremo. Puro ilusionismo como su hojaldre sin harina de jamón y sobrasada, sus cerezas imaginadas, su algodón de cacao y menta... **Todo como soñado, pero real. Todo dispuesto para Disfrutar.** Tanto como ir a cazar estrellas fugaces.

## —algunos de mis *DISFRUTAR*es favoritos—

**I. La cáscara encantada**

Este huevo en tempura con caldo de hongos resume lo que es el restaurante de los que fueron creativos de elBulli. Propuestas muy pensadas (como se ve en los bocetos de la vajilla), que buscan divertir y marcar. Por cosas como ésta, triunfa Disfrutar.



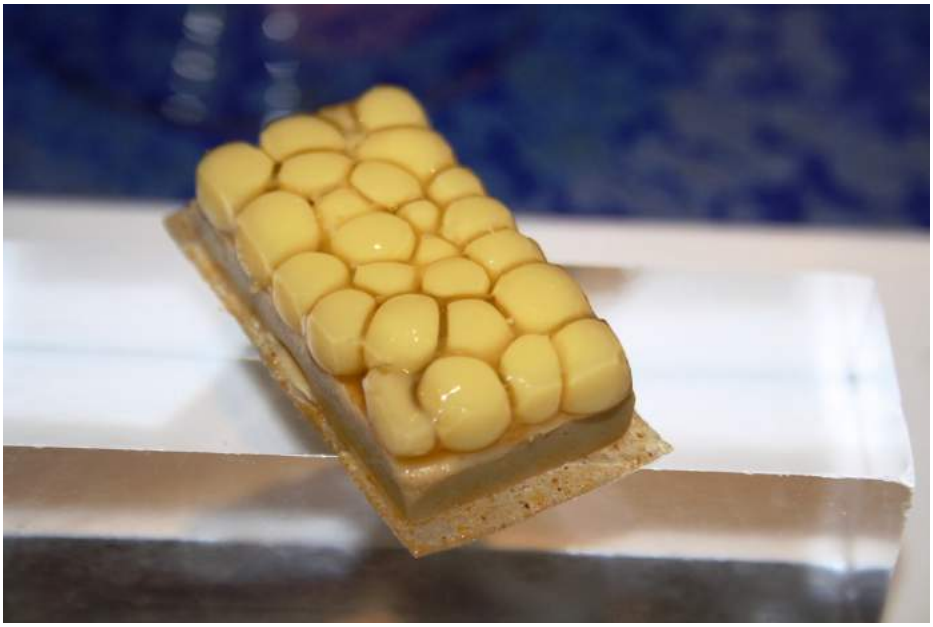
**II. Panchino de caviar**

Es uno de los grandes bocados. Un bollo al estilo panchino que guarda en su interior la sorpresa del caviar. Comida callejera y producto de lujo unidos para sorprender. Es suave, muy tierno y, su interior, espectacular.

Panchino con caviar de beluga.

**III. Tatín de maíz y foie…o puro arte**

Otra delicia. La muestra de cómo es su cocina: mucha técnica, mucha vanguardia e inteligencia. Abría la brecha a los platos de maíz. Aquí, esferificado.



**IV. Un pichón de maíz**

Fue el plato. El Top!!!. Un pichón elaborado con una cocción impecable, pero que guardaba toda la esencia del maíz abrazándole (mazorcas tratadas con su máquina OC'OO) e integrándose con la trufa. Para hacerle reverencias. Quizá, el pichón que jamás no olvidaré…

**V. Un hojaldre sin harina**

Es de lo más conceptual. Por eso lo destaco. Me recordó a Mugaritz. Un hojaldre elaborado sin harina con jamón y sobrasada. Impacta.

**VI. Gloriosos macarrones carbonara**

Es de esos platos que suelo decir que son para ponerle un altar. Y además, entre tú y yo, creo que comería esta pasta no pasta, todos los días. Son un zampabollos de cuidado. 😉

**VII. La Laksa**

No te detallo (ni destripo) mucho más, pero cierro con este plato que es pura magia. Sabores abiertos en canal, esencias a rabiar. El mago descolocando al comensal. Como todo el trepidante y divertido menú.

...y el último as en la manga...

## (UN ESPÍA EN LA COCINA)

# LOS PROTAGISTAS

**TEMAS** Disfrutar Barcelona, Eduard Xarduch, elBulli, Mateu Casañas, Oriol Castro, Restaurante Disfrutar

## 1 Comentarios