

# Disfrutar

Ahora también en casa

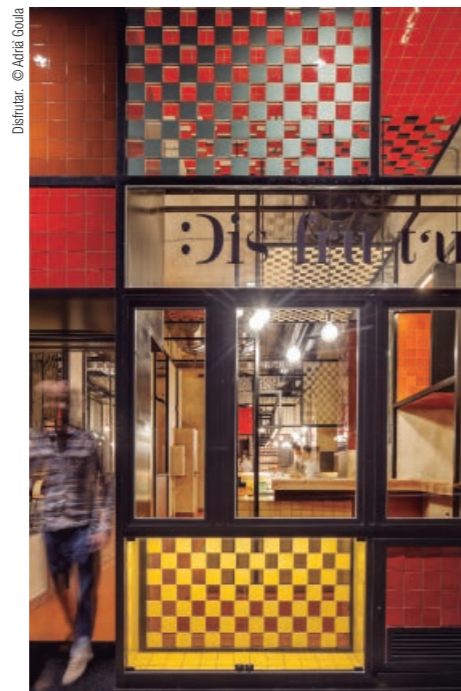


Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. ©Joan Valera

El restaurante Disfrutar, liderado por los ex-bulli Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, no solo posee dos estrellas Michelin sino que acaba de ser elegido, por cuarta vez consecutiva, como el mejor restaurante de Barcelona por la Guía Macarfi. A la espera de su reapertura –si las circunstancias no lo impiden– el próximo 8 de enero, podemos ‘disfrutar’ del restaurante.

**E**l restaurante Disfrutar, abierto desde diciembre de 2014, nace después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, y después de afianzar el trabajo hecho en Compartir inaugurado en abril de 2012 en Cadaqués. Disfrutar no es una réplica de Compartir, pero los unen aspectos inherentes que van con la manera de ser de los tres cocineros y propietarios: un ambiente confortable y acogedor; y un servicio atento, próximo y distendido.

En Barcelona la propuesta gastronómica gira entorno del menú degustación, con una cocina de estilo claramente vanguardista y donde los platos destacan por su gran perso-



Disfrutar. © Adrià Goula

nalidad, marcadamente mediterránea. En definitiva, un restaurante de cocina atrevida, divertida y moderna en busca del “gusto” como premisa principal.

Situado en la Eixample, justo delante del Mercado del Ninot, el establecimiento también sorprende por su diseño. El respeto por la historia y la herencia del Mediterráneo son lo que inspiraron la decoración y la cerámica es el hilo conductor que marca el espacio interior. La zona de acceso está inspirada en Barcelona, en los forjados del Mercado del Ninot y en los colores de la cerámica miro-niana. El pasillo central, hecho de cerámica con los colores y la textura de la argila, cruza la cocina que queda totalmente a la vista del cliente y da paso al comedor principal, que



está inspirado en los pequeños pueblos de pescadores y destaca por ser un espacio que guiña el ojo a Compartir. En definitiva, un local sorprendentemente mediterráneo, con un trato cercano y acogedor, y con un cocina creativa pensada para disfrutar.

## Compartir & Disfrutar en casa

Actualmente, y hasta que abra el restaurante, los clientes encontrarán la opción ‘Compartir & Disfrutar en casa’. Entre los platos imprescindibles, el Panchino relleno de caviar de Disfrutar (29 €); el Huevo a la carbonara con setas y trufas (9,50 €); las Navajas gallegas con vinagreta japonesa, huevas de salmón y algas (15,50 €); el Bogavante con jugo de pollo anisado (29 €); y la Paletilla de cordero en Salmorejo (para dos: 47,50 €). Como postre destacan el Cheesecake con cerezas (6,75 €) o la irresistible Tarta coulant de avellanas (7,50 €).

## Caja de snacks y cócteles

Encontramos dos opciones para poder degustar desde cualquier lugar, que seguirán disponibles una vez acabe el servicio Compartir & Disfrutar en casa que están ofreciendo desde el segundo cierre de la hostelería en Barcelona.

Se trata de una caja de snacks y una de cócteles que pueden solicitarse tanto individualmente (a un precio de 49 y 39 respectivamente) o juntas (precio 85 €).

La caja de snacks pensada para dos personas contiene diez tipos de elaboraciones y la de cócteles, cuatro combinados con base de fru-

ta y alcoholes de calidad. Aunque como decíamos, las cajas pueden solicitarse por separado, para disfrutar mejor de la experiencia, nos recomendamos combinar ambas.

La caja de snacks se acompaña de una serie de recomendaciones e instrucciones con un código QR que remite a un vídeo a través del cual se facilita la información para sacar el máximo provecho de cada snack. La caja se ha de abrir con cuidado y solo en el momento de consumir su contenido (para evitar que se humedezcan los snacks). La fecha de caducidad es de tres días desde la recepción del paquete.

En cuanto a los cócteles, en cada uno de ellos la etiqueta muestra el listado de ingredientes, el vaso en el que ellos recomiendan tomarlo, el tipo de hielo y pro-

## Take Away en Barcelona (recogida en el restaurante)

- Puedes realizar tu pedido llamando al +34 933 486 896
- Horario de atención telefónica: de 11:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00 h.
- Horario de recogida: de 13:00 a 15:00 y de 19:00 a 21:30 h (calle Villarroel, 163)
- Disponible de miércoles a domingo mediodía y noche.

puestas para decorarlo para darles un toque. Los cócteles están pensados como tragos largos pero también pueden compartirlos dos personas.

Los pedidos se han de realizar con un mínimo de 24 horas de antelación. \*

**Más información: Tínda online**

[www.compartirdisfrutar.com](http://www.compartirdisfrutar.com)



La Guía de Disfrutar. ©Francisco Gallamit

## Delivery en Barcelona (entrega a domicilio)

- En el apartado de alta cocina de la app de Glovo.
- O en la app de Macarfi Delivery.
- Disponible de miércoles a domingo mediodía y noche.