© Íntimos Studio

RESTAURANTES

Qué pedir si vas al restaurante Disfrutar, el noveno mejor del mundo

por Edel Salvadores
10 de octubre de 2019

Hoy no toca comida de negocios, ni cita gastronómica casual. Toca auténtica celebración. Este es uno de los grandes restaurantes de la cocina española más vanguardista. Sin trampa, ni cartón.

Hace un par de días, los fundadores del restaurante Disfrutar, se ganaron el **reconocimiento del auditorio** de uno de los principales congresos de gastronomía con su **'cirugía culinaria'.** Cirugía porque lo de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas es, por precisión, capacidad técnica y creatividad pura 'cirugía culinaria'. Este trío de cocineros formados en elBulli hablaron de nuevos tratamientos de las grasas (mejor dicho, "cómo conseguir texturas grasas y aceites a través de un conchadora de chocolate"), con técnicas que muchos colegas calificaron como una novedosa y útil aportación, en el escenario de **San Sebastián Gastronomika**.

No son nuevos estos tres en esta cita 'gastro' en la que hace unos quince años (o, seguro, más de diez), comenzaron a subirse al escenario. Por entonces, eran indiscutibles 'manos derechas' de Ferran Adrià, restaurante al que Castro, Xatruch y Casañas se incorporaron entre 1996 y 1998 para realizar prácticas (los famosos 'stages') y, más tarde, **quedarse en plantilla fija y convertirse en piezas clave** para Ferran Adrià en Cala Montjoi. Tras el cierre el 30 de julio de 2011, el trío siguió fiel al día a día de su antigua jefe para estar dos o tres años trabajando

con él en elBullifoundation. Hasta que **decidieron emprender y montar un restaurante** llamado Compartir, al que siguió otro denominado Disfrutar.

Es posible que, a estas alturas, el lector se esté preguntando el porqué de **esta especie de 'minuto histórico'** que parece no llevar a lo que buscamos: hablar de un restaurante y de qué platos comer en él. Disculpas por ello, pero creemos que puede tener sentido esa introducción para **entender por qué es tan necesario** que empieces a planear **visitar Disfrutar**.

© Adrià Goula Sarda

De la Costa Brava a Barcelona

Así que seguimos. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas se animaron a abrir su primer restaurante en la primavera de 2012. Ocupó una antigua pizzería en Cadaqués, **en el tramo de la Costa Brava más daliniano**. Sin dejar al 'jefe Adrià', compatibilizaron la 'Fundación Bulli' con una carta de cocina mediterránea contemporánea, que **empezó a registrar éxito**.

Dijeron que no se querían complicar y que así mataban su gusanillo por tener un negocio. Pero el virus hostelero les picó fuerte y, **en diciembre de 2014, llegó Disfrutar a Barcelona**, esta vez, sin disimulo. Era un espacio de alta cocina, donde empezaban con timidez a aplicar no solo lo aprendido en elBulli, sino lo creado o cocreado por ellos mismos en elBulli. El estilo 'bulliniano' de ser perfecto en lo técnico e infinito en lo creativo quedaba claro en un **formato de menú degustación** que no era alta cocina; era altísima cocina.

Michelines y '50 Best'

Los reconocimientos llegaron: la primera estrella Michelin, en **noviembre de 2015**; y la segunda, en noviembre de 2017. ¿La tercera? Si los inspectores de la guía francesa tuvieran algo de

cordura, debería llegar ya. Hay más: la lista 'The World's 50 Best Restaurants' les estrenó en 2017 con un puesto 55 en su tramo ampliado y con el premio **'One to watch'**, algo así como el restaurante que no puedes perder de vista porque **dará que hablar**. Y tanto que dio que hablar: en 2018, Disfrutar saltó al puesto 18 (con la mayor entrada en el listado de aquel año) y, **el pasado junio**, rizaron el rizo al **meterse en el Top 10 mundial**, con un noveno puesto, que solo superan los grandiosos Etxebarri y Mugaritz.

Son grandes. Y, por eso, hoy, hemos empezado la casa por el tejado. Disfrutar lo merece. **Vale la pena que reserves en este restaurante** para celebrar algo especial o, simplemente, participar en **la fortuna de vivir en la misma época** que estos tres y sus colegas.

Cómo reservar

Primero, para reservar, ten en cuenta que abren plazas **vía web con 6 meses de antelación**, mientras mantienen también la opción telefónica. Suele llenare rápido, sobre todo, en viernes por la noche, ya que, desde hace año y medio, este restaurante **cierra en sábado y domingo**. De lunes viernes, un equipo de unos 50 profesionales atiende una capacidad de entre **50 y 70 plazas**, repartidas en **dos comedores** (separados entre sí por la cocina).

Los menús

Pesto multiesférico.
© Francesc Guillamet Ferran

Segundo, ten en cuenta que aquí no hay carta, sino 4 opciones de menú degustación, con precios de **155 a 195 euros**. De los 4 menús, dos se centran en "elaboraciones 'clásicas' de la casa" ('Disfrutar Classic' y 'Gran Classic') o las recetas de la actual temporada ('Disfrutar Festival' y 'Gran Festival').

Los 'chicos Disfrutar' crean sin parar. Un dato que he leído en alguna parte: **en los primeros tres años** de funcionamiento de Disfrutar, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas **crearon 267 platos**.

Pero, a la vez, **mantienen algunos de sus clásicos** (sí, clásicos, en solo cinco años), de modo que **el menú puede adaptarse** a si el comensal es nuevo en Disfrutar o es fiel repetidor y busca probar cosas nuevas.

Qué platos pedir

'La Gilda de Disfrutar'.
© Francesc Guillamet Ferran

¿Qué es mejor? ¿Probar lo más nuevo o lo más clásico? Pues **es difícil** responder porque, quizás, **todo merece la pena**.

Damos pistas: es maravillosa **'La Gilda de Disfrutar'**, versión del pinto vasco con el que ellos desbordan capacidad creativa. Es imprescindible que **intentes que resuciten para ti el Pesto mutiesférico** con pistachos tiernos, piñones y anguila o, quizás, su versión de una 'macarrones carbonara'.

Y, si hay suerte, quizás, llegue a la mesa **el 'Tatin' de 'foie gras'** y maíz. Pero también es increíble su llamado 'panchino', que permite rellenar una masa de brioche con productos como el caviar. Además, ellos, que contribuyeron a inventar la 'sferificación' de elBulli, la han evolucionado como **'multisferificación'**.

Entre **creaciones recientes**, están Frambuesas, rosas y almendras; **Pizza-coca** sin harina, su versión de la Tarta al whisky o la **Empanada de ventresca** de caballa.

En resumen, ve literalmente a Disfrutar. Es uno de los grandes

restaurantes de la cocina española más vanguardista. Y lo más importante es que lo es sin trampa, ni cartón.

'Tatin' de 'foie gras' y maíz.

Disfrutar. Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 93 348 68 96. es.disfrutarbarcelona.com

También te puede interesar:

Qué pedir si vas a BiBo

Qué pedir si vas a Espai Kru

Qué pedir si vas a Amazónico

RESTAURANTES BARCELONA

GQ RECOMIENDA