

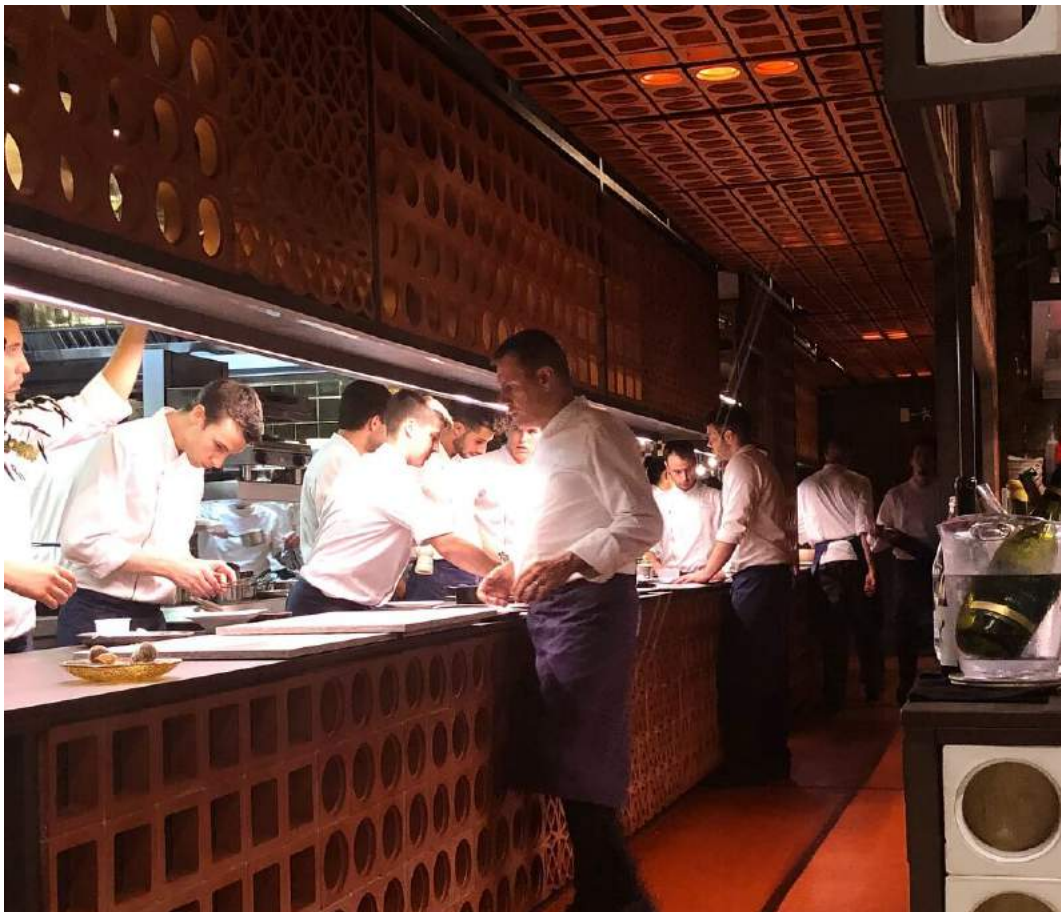
05 AGO 2018

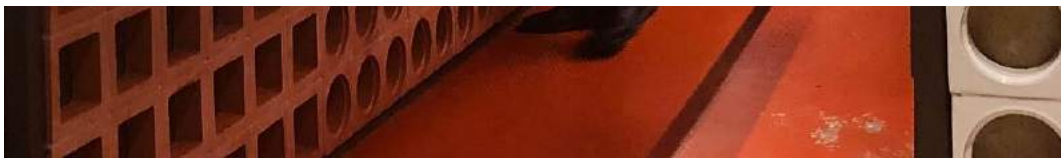
LA VERSIÓN 2018 DE DISFRUTAR, NÚMERO 18 EN '50 BEST'

Publicado por Marta Fernández Guadaño a las 01:21h en Mateu
CASAÑAS, Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Negocios,
Reportajes, Tips con nombre y apellido · 0 Comentarios

42

En su estreno en el Top 50 mundial, en el que el pasado junio protagonizaron la mayor entrada en la lista 'The World's 50 Best Restaurants', Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas firman 4 años en su espacio de alta cocina de vanguardia de Barcelona. Este es un repaso a su trayectoria y a algunas de sus últimas creaciones de platos y técnicas.





Puede que su historia aparente suerte o, al menos, la necesidad de adjetivarla como meteórica. Pero su éxito no es casual y puede que sin ser exactamente fruto de una medida y estudiada estrategia, sí sea el resultado de una suma de factores con un denominador común: el esfuerzo durante más de 20 años de carrera profesional previa a la apertura de este restaurante de Barcelona.

Como sus dueños, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, buscaban hacer disfrutar al cliente cuando se sentara en sus mesas, escogieron este verbo para bautizar su espacio de Barcelona. Como calentamiento previo, jugaron dos bazas. Una: ser jefes de cocina de elBulli, restaurante al que llegaron entre 1996 y 1998 para hacer prácticas para convertirse después en manos derechas de Ferran Adrià en Cala Montjoi y ser fieles al proyecto 'bullinianos' no solo hasta el cierre el 30 de julio de 2011, sino incluso hasta dos o tres años después trabajando en elBullifoundation.



COMPARTIR, COMO ENSAYO PREVIO

Dos: abrir **Compartir**, formato de cocina mediterránea contemporánea abierto, en una antigua pizzería de Cadaqués (Gerona), en la primavera de 2012 para quitarse el gusanillo de emprender su propio local hostelero. “Compartir, más que un negocio, era una ilusión”, dice Xatruch. “Buscábamos un sitio tranquilo para trabajar y desconectar de la alta cocina; acabamos muy cansados tras los años en elBulli”, añade Casañas. “Teníamos ganas de probar a tener nuestro restaurante; buscábamos algo sencillo”, comenta Castro. Hoy, **Compartir** funciona con una capacidad de 50 plazas en comedor y otras tantas en terraza y un equipo de 10 personas (6 en cocina y 4 en sala), que crece hasta 18 en verano (9 y 9, respectivamente) atiende, bajo una oferta de platos a la carta y ticket medio de 60 euros.



ARRANQUE DE DISFRUTAR

La experiencia en elBulli y el ensayo en **Compartir** fueron los

puntos de partida para el siguiente paso, de nuevo, como emprendedores y únicos propietarios de su establecimiento: la apertura de Disfrutar en Barcelona, en diciembre de 2014.

Y, sí, su trayectoria de apenas 4 años tiene apariencia de supersónica: **doble estrella Michelin** (la primera, en noviembre de 2015; y, la segunda, el pasado noviembre) de un restaurante posicionado en el **puesto 18 de la lista 'The World's 50 Best Restaurants'**, en la que se estrenó el pasado junio protagonizando la mayor entrada en este ránking, a cuya ampliación hasta el Top 100 se incorporó en el número 55 en 2017. Solo 3 españoles adelantan a Disfrutar en 50 'Best': El Celler de Can Roca, segundo del mundo; Mugaritz, noveno; y Etxebarri, décimo. "No trabajamos para conseguir estas distinciones, que nos han llegado muy rápido y no queremos que influyan en nuestro planteamiento del trabajo en Disfrutar", señalan los 3 cocineros. "Para llegar aquí, hemos trabajado mucho y también hemos sufrido, pero no los últimos 4 años, sino desde mucho antes".

A '50 Best' y Michelin se suman **más premios**: en mayo de 2016, **premio OAD** (Opinionated About Dining) al Mejor Nuevo Restaurante de Europa; en abril de 2017, aparte de entrar en el puesto 55 del Top 100 mundial, '50 Best' les dio el **premio 'One to Watch'**; y, en noviembre de 2017, recibieron los **3 Soles Repsol**.





APORTACIONES TÉCNICAS

Ahora que hace apenas una semana se cumplió el séptimo aniversario del cierre de elBulli como restaurante y con colegas-rivales como Albert Adrià en el mercado gastronómico barcelonés, es inevitable pensar y sentir que **Disfrutar es una especie de elBulli 2018**.

Disfrutar hace 'disfrutar' al cliente, a quien divierte, sorprende y da rico de comer. Lo consigue con las técnicas hoy generalizadas, que no es que Castro, Xatruch y Casañas aprendieron y dominan, sino que ellos mismos participación en su creación ("No es que ellos sean ex Bulli; es que ellos 'fueron' elBulli", dice de ellos Ferran Adrià). Pero, a la vez, añaden técnicas propias creadas por ellos, sobre todo en los últimos 2 años, en un momento en el que la creación de técnicas novedosas resulta lo más complicado en el mercado gastronómico mundial. Entre ellas, la aplicada en el panchino, que permite rellenar una masa de brioche con un producto fresco sin que este sufra, como el caviar; o el 'falso' hojaldre sin harina (con aplicaciones para los comensales intolerantes al gluten); al tiempo que son capaces de multiplicar la 'sferificación' como una 'multisferificación', mientras firman un queso fresco de jamón o avanzan en el empleo de la OC'OO, máquina coreana de uso doméstico en el país asiático que están empleando en varias elaboraciones.





DE COCINA MODERNA A VANGUARDIA

Sus dueños dicen que Disfrutar “abrió como un restaurante de cocina moderna, no creativa, ni de vanguardia. Fue en 2017 cuando empezamos a poder decir que hacíamos cocina de vanguardia. Ahora, ya podemos afirmarlo”, señalan mientras su sótano se va convirtiendo en su taller, I+D, bodega, sala de trabajo y, en cualquier caso, espacio de creatividad en donde siguen a rajatabla las reglas de sus cuadriculadas mentes, tocadas en su día y para siempre por la ‘mentalidad Bulli’. Así, todas las recetas y creaciones se documentan; de las ideas iniciales y los platos que llegan a salir a la sala, se desechan muchos (a veces, hasta la mitad), tras muchas pruebas, de modo que, en Disfrutar, se crearon en sus tres primeros años 267 platos (94 en 2015, 82 en 2016 y 91 en 2017); en 2018, ya llevan unos 80 platos nuevos. Mientras, en Compartir, el balance de 2012 a 2017 fue de 124 platos (sin incluir snacks) y 28 ostras aliñadas.





EQUIPO Y MENÚS

Disfrutar funciona con un **equipo** de 44 profesionales (22 en cocina, 18 en sala y 4 en limpieza) que atiende una comedor de 50 plazas. Sin carta, se rige por **3 menús degustación**: 'Gran Festival', con platos de temporada, por 150 euros; 'Gran Classic', con clásicos de la casa (150); y 'Disfrutar', el más extenso (190). El pasado marzo, cambió de **horario** y, ahora, abre de lunes a viernes y cierra todo el fin de semana. "Así hemos ganado algo de vida personal", argumentan. Para cenar en fin de semana, haya que reservar con unos 5 meses de antelación.

Maedor Tres S.L. es la empresa de Mateu-Eduard-Oriol, propietaria de Disfrutar y Compartir. Cuenta con un equipo total de 65 empleados (44 en Disfrutar, 18 en Compartir y 3 más de administración, recursos humanos y comunicación).

Si puedes, prueba **platos de los primeros años de Disfrutar**, pero no dejes de probar sus **últimas creaciones**, ni de atender a las propuestas de **maridaje de vino** que realiza un **equipo de sala** que representa una de las mejores fórmulas de servicio en un espacio de alta cocina en la actualidad, con los

un espacio de alta cocina en la actualidad, con las explicaciones justas y la amabilidad y cercanía necesarias.

Dónde

Web

Precio

Horario

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

Fuente de las fotos: MFG-Gastroeconomy y Disfrutar.



TAGS: Alta cocina, Barcelona, Cadaqués, Cataluña, chefs, Compartir, Cualquiera, Disfrutar, España, Gerona, Más de 60 euros, Mateu CASAÑAS-Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, restaurante, restaurantes, Urbano