

## Restaurante Disfrutar (Barcelona) En la vanguardia del divertimento



Los tres cocineros y socios (de izquierda a derecha: Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro) revisan los platos que han creado.

Ni pizca de divismo. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas huyen de discursos filosóficos. Solo buscan que salgas dando saltos de **'Disfrutar'**. Te invitan a comerte un pino, agujas incluidas y, silenciosamente, te enamoran con la multiesferificación o con un pan chino líquido. Sin miedo a que les juzguen por haber sido jefes de cocina de 'El Bulli', exhiben carácter propio.

---

**Texto: PILAR PORTERO | Fotografías: SOFÍA MORO**

Son las 10 de la mañana y una legión de cocineros de **'Disfrutar'** pela con sumo cuidado los frutos frescos que horas después desfilarán por las mesas. Intentan extraer el niño con precisión quirúrgica. Está tan tierno que romperlo sería lo

...trabaja el pino con precisión que al igual está tan firme que rompe como lo normal. Te ves de pronto en el monte, de pequeño, empeñado en abrir esa hermética piña verde, piedra en mano, y entiendes la dificultad de la tarea.

"El plato de piñones tiernos, de 4,5 g, evidencia que para emocionar basta un producto mágico. Son la joya de la corona por su textura única. Te estás comiendo un pino en seis elaboraciones, con notas aromáticas muy frescas y verdes. Hay un conocimiento de la materia prima que nos gusta transmitir, utilizando la técnica para mejorarla", apunta Eduard Xatruch.



Piñones tiernos 2017, un plato mágico y evocador.

La temporada y el Mediterráneo mandan. Entre mayo y junio, piñones, avellanas, almendras y nueces tiernas son los protagonistas, engarzados como perlas entre platos, intercalados para romper la cadencia y sorprender durante la primera parte de un menú de 32 pases.

"Cuando comes un buen caviar aparece el sabor de la avellana, por eso las presentamos repeladas con aceite texturizado, crema de avellana tostada ligada con *xantana* y un poquito de caviar, más una falsa avellana de *maltodextrina*, pronunciando el sabor". Un espectáculo.





Las primeras avellanas, un chute de sabor y una combinación de ingredientes hechos el uno para el otro.

25 personas en la cocina abierta se afanan en componer los complejos platos diseñados por este trío de cocineros que no paran de sumar premios y reconocimientos, entre ellos dos Soles Repsol, desde que hace dos años y medio abrieran **frente al mercado del Ninot**, en Barcelona.



Deshojando pétalos de rosa a primera hora de la mañana en la cocina abierta, por la que se atraviesa hasta el comedor.

"Nos caracteriza el respeto al producto, el interés por potenciar el sabor, la emoción y que somos una piña" dice Oriol mientras prueba con Giulio y Eduard seis variedades de nueces verdes en distinto estado de maduración. Están examinando cuál es la más evolucionada y tiene el punto ideal de gelatina.





Oriol, en primer plano, y Eduard cortan y prueban distintas variedades de nueces frescas.

Me dan a probar la cáscara cocida, que compone uno de sus platos, el corazón de nuez, junto con el interior ahumado y frito. "La cáscara la cocemos y luego te tomas un trocito de nuez y la parte verde. Se trata de contar la historia del fruto". A este le sucede un Candy de nueces con mango y haba tonka al whisky, que cierra la declinación de frutos frescos.



Corazón de nuez, en el que la cáscara cocida es parte esencial.

Ellos han sido los segundos de Ferrán Adriá durante muchos años (Oriol Castro durante 18 años, Mateu Casañas durante 17 y Eduard Xatruch, 15 años a la sombra). Quizá por eso el divismo brilla por su ausencia y lo primero que hacen es presentar a sus manos derechas: Nil Dulcet es ahora su jefe de cocina, Antonio López, el segundo y Giulio Gigli está en creatividad. Un equipo de 50 personas totalmente implicadas, de corazón, en que la experiencia no tenga peros.





Nil, jefe de cocina, en segundo plano, trabaja en una preparación.

En el último año se han podido dedicar a hacer vanguardia, a crear, porque como aclara Oriol, el primer año y medio practicaban "una cocina moderna y divertida pero no sabíamos si seríamos capaces de elaborar platos de vanguardia". De 2003 a 2017 existía la esferificación, pero ellos han dado un paso más con la multiesferificación que Nil nos enseña mientras la elaboran.

"Antes el esférico se limpiaba con agua para que no se pegara pero, por error, vimos que los que se habían roto se juntaban. Ahora no los limpiamos y dejamos que los granos se unan entre ellos. Lo usamos en el Tatín multiesférico que es un crocante de maíz, tarrina de foie, reducción de Pedro Ximénez y esférico de maíz".



Tatín multiesférico de de foie-gras y maíz, una vanguardista creación.

La técnica del pan chino también les llena de orgullo. Es una masa líquida que se mete en un sifón antes de freír al momento, consiguiendo una textura similar al brioche y que se puede rellenar de lo que se desee, ya sea helado, tartar de atún, erizos o caviar porque el ingrediente elegido no sufre.





Sencillamente redondo. No se puede decir más de este pan chino relleno de caviar. Otro invento propio.

"El concepto del olor en profundidad o la espuma de queso frita del milhojas de Idiazábal tampoco los habíamos hecho nunca, ni hidratar gelatina granulada para lograr texturas de polenta". Perfectamente catalogadas todas las recetas, 82 han formado ya parte de la carta y otras 102 están en *impasse*.



La cara de los comensales habla por sí sola sobre el acertado nombre del restaurante.

En la vajilla, muy orgánica, creada por estudiantes de la **Escola Massana de Art i Disseny**, la fiesta no decae ni un momento. Coliflor negra fermentada con bechamel de coco, seguida de Hostia de flor de mandarina. "En abril compramos flores de mandarina. Es la bomba el aroma a azahar. Hacemos una infusión y la congelamos para alargarlo un poco más", explica Eduard.

Después aparece triunfal la Gilda de caballa, "uno de esos platos emblemáticos que se toman en cualquier sitio con la aceituna como punto de partida. Aparecen los ingredientes pero de otra manera, la aceituna con textura líquida y la semilla de la piparra, que despiertan el recuerdo de mil sabores", señala Oriol.





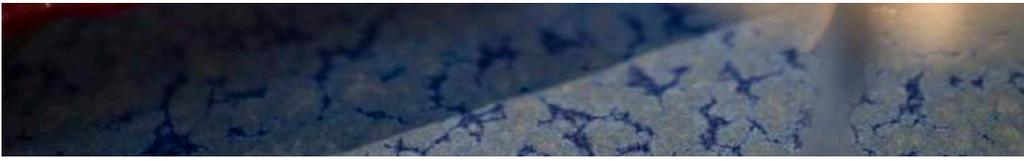
Mateu y Giulio emplatan la Gilda de caballa en la cocina, que parte de una aceituna líquida.



La Gilda de caballa, que sabe aún mejor de lo que parece.

Otro espectáculo es el Sándwich de gazpacho con guarnición olorosa de Jerez. "En el gazpacho hay varios conceptos. El juego del sándwich es trasladarlo a la alta cocina con unas texturas inesperadas como un merengue de tomate. Y va acompañado de la copa de vinagre de 25 años, de la que el olor emerge como elemento principal y poderoso", explica Eduard.





Sándwich de gazpacho con guarnición olorosa de vinagre de Jerez.

El temor a no estar a la altura de las expectativas les persigue desde que salieron de 'El Bulli'. Al año de cerrar, mientras el trío continuaba en '**El Bulli Foundation**', se animaron a probar con un bar de tapas en Cadaqués, '**Compartir**', del que Mateu se encarga buena parte de la semana en verano.

"Cuando lo montamos teníamos miedo e ilusión. Está pensado para Cadaqués. Habíamos sido jefes de cocina de un restaurante que había creado historia, el mejor del mundo. La gente se preguntaría qué íbamos a hacer. Queríamos que el plato tuviera chispa, que fuese diferenciador y que el cliente probara cosas curiosas. Al ver que la gente se iba contenta, cogimos confianza y nos lanzamos a Barcelona porque teníamos la necesidad de evolucionar".



Luminosa, informal y de inspiración mediterránea. Así es la sala de 'Disfrutar'.

Y así llega el Huevo frito marino, simple y apabullante, con una esferificación de salmón por yema; el Ceviche en deconstrucción o las Costillitas de salmón con mojo de estragón, recuperando el *link* con el huevo en ese trenzado minucioso que hacen durante todo el menú.





Langostino con chili, huevo y cuajo de leche.

En el siguiente bloque, las olas te lamen los pies y el sol te broncea el rostro. La secuencia del *suquet*, ese guiso marinero tan de raíz mediterránea, se despliega en tres platos: Noodles de espardeña en *suquet*, Arroz soufflé de gamba y Langostino marcado solo por una cara con chili, huevo y cuajo de leche.



Falsas cerezas de intenso sabor verdadero.

Un Spritz de kombucha de hibiscus sirve para limpiar el paladar y dar paso al Tatín multiesférico de foie-gras y maíz; al Pichón con fresas semideshidratadas calientes/frías, que seduce hasta a los que se resisten a este ave recurrente en la alta restauración y, para rematar la parte salada, un bombón de pichón que conecta con los seis postres, con los que se alcanza el clímax: Pandan, Cerezas, Cornete de sésamo negro, Tarta al whisky, en la que se derrama el destilado sobre las manos para inhalar su aroma antes de probar bocado, el Brazo de café y el Algodón de cacao.





El ritual de la Tarta al whisky impone regar las manos con Lagavulin y aspirar el intenso aroma ahumado de la turba.

"Estamos felices de que venga gente entregada a que le demos lo que queramos, una cocina de vanguardia con platos arriesgados. Estamos tarados en parte pero la creatividad es una cosa muy seria", se despide de nosotros Oriol.



Notas sobre la presentación de los platos, en el laboratorio creativo.

**DISFRUTAR** - Carrer de Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 933 48 68 96.

Seguir a @pilarportero

Te puede interesar...