

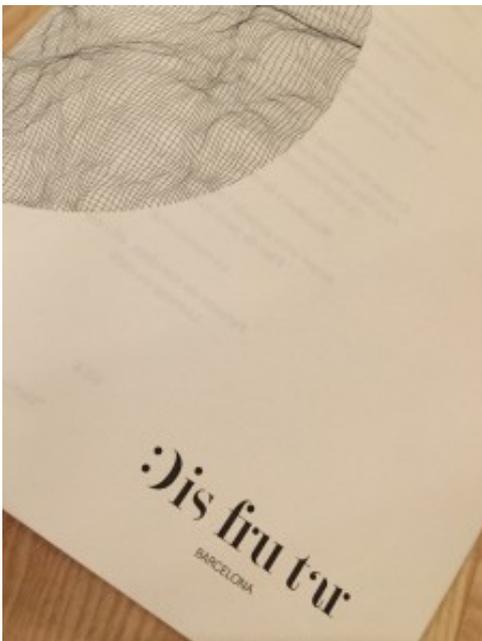
- [Home](#)
- [Acerca de](#)

febrero 10, 2015 | [0 Comments](#)

Disfrutar Barcelona

El nuevo hit de Barcelona!

El segundo restaurante que abren como un proyecto propio **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas** no te dejará nada indiferente!



Situado cerca del hospital Clínic y el mercado Ninot de Barcelona. Comentan que el restaurante está ambientado en el Mediterráneo y Barcelona, y que ofrecen una oferta gastronómica donde el gusto es su principal premisa. Y sus objetivos son que los clientes se sienten en un lugar acogedor, con trato cercano, una cocina de calidad y que compartan un buen rato entre ellos y como no, que los cliente ¡disfruten!

Nosotros la verdad que disfrutamos mucho y hay que reconocer que tanto la comida como el servicio estuvieron a la altura. No hay que decir que para creemos fervientemente que en los próximos meses obtendrán una estrella Michelin.

Hay 2 menús: el corto (68€) y el largo (98€), precios sin maridaje. La relación calidad – precio es muy buena. Nosotros fuimos a cenar e hicimos el corto y salimos bien llenos.

A destacar, todo el menú está pensado hasta el más mínimo detalle, combinan espectáculo en sus presentaciones y puesta en escena, por ejemplo en sus macarrones a la carbonara. Cada plato tiene una explicación y una manera de disfrutarlo.

Los platos estrella: el frappé de fruta de la pasión con ron al café, el polvorón de tomate y Caviar-aceite de arbequina, las olivas (“Disfruta” de la oliva), la yema de huevo crujiente con gelée de setas,

el salmonete con papada y ñoquis de berenjena ... y de postres un trampantojo muy divertido: pimientos de chocolate, aceite y sal. Al final del post veréis todas las fotos, sin embargo, os sugerimos que si estáis pensando ir al Disfrutar no las miréis y os sorprendais en el restaurante.

Altamente recomendable para los amantes de la comida molecular y no tanto para los que buscan comida típica de mercado. Ya que como hemos comentado, sólo tienen 2 menús, no hay carta.

Nosotros ya tenemos ganas de volver en verano para degustar su nueva carta y sino, iremos al Compartir, su primer restaurante que está en Cadaqués (Costa Brava).

Recomendación: puedes reservar online, ¡date prisa porque se está llenando muy rápido! <http://ca.disfrutarbarcelona.com/reserva-online/>

D. Carrer de Villarroel, 163, 08036 Barcelona

T. 933 48 68 96

W. <http://ca.disfrutarbarcelona.com/>









Tags: [destacado](#), [molecular](#), [novedad](#)



Author:Txemmis

[View all posts by Txemmis →](#)

[← III FERIA DE LA TAPA DE BARCELONA 2014](#)

[Showcooking con el Chef de Les Magnòlies →](#)

No comments yet.

Leave a Reply

Name (Required)

Mail (will not be published) (Required)

Website

Submit Comment

Search...

- [Popular](#)
- [Latest](#)
- [Comments](#)
- [Tags](#)

-  [Coma Fredosa 2009](#) noviembre 20, 2012
-  [Jose Pariente 2011](#) junio 29, 2012
-  [Sant Pau](#) septiembre 1, 2013
-  [Bo-Tic](#) enero 29, 2012
-  [Bodegas López de Heredia](#) junio 1, 2012



bonvivant
[@bonvivant_es](#)



- ¡Buenos días! Hoy recordamos con nostalgia nuestra experiencia en el [@canrocaceller...](#)
[fb.me/7duYtGxm2](#)
[hace como 10 horas](#)
- Aquí estuvimos nosotros y además hoy hemos salido en el ElMundo.es [fb.me/4l2XUESVh](#)
[hace como 20 horas](#)
- ¡ FELIZ #SIESTA ! [fb.me/78uBbAfPR](#)
[hace como 1 día](#)
- Ayer fue el día Nacional de la [#siesta](#) en EEUU ¡vamos a celebrarlo hoy con una buena [#siesta](#) !!!
[fb.me/44wvzP2UT](#)
[hace como 1 día](#)
- A ver si vamos a [#Madrid](#) y vamos a A Fuego Negro Desde el pasado jueves 5 de marzo hasta el próximo domingo 29... [fb.me/79H0MWZN6](#)
[hace como 1 día](#)
- A ver si vamos a [#Madrid](#) y vamos a A Fuego Negro Desde el pasado jueves 5 de marzo hasta el próximo domingo 29... [fb.me/1HXHzYDwK](#)
[hace como 1 día](#)

Suscribete

Subscribe to our e-mail newsletter to receive updates.

Pinterest

Tags

[aceite](#) [Acustic](#) [balinés](#) [Barcardi](#) [Barcelona](#) [barrica](#) [blanco](#) [Cerdanya](#) [cocktail](#) [Corça](#) [Costa Brava](#) [delicatessen](#)

[destacado](#) [drinks](#) [emporda](#) [estrella Michelin](#) [experience](#) [falset](#) [fusión](#) [girona](#) [gramona](#) [Haro](#) [hotel](#) [japonés](#)

[masaje](#) [Michelin](#) [mojito](#) [molecular](#) [Montsant](#) [new york](#) [novedad](#) [penedés](#) [priorat](#) [relax](#) [restaurante](#) [Reus](#) [rioja](#)
[ron](#) [Sitges](#) [spa](#) [tailandés](#) [tapas](#) [tinto](#) [torroella](#) [vino](#)

Categorías

- [Comida](#)
- [Decoración](#)
- [ferias](#)
- [Hoteles](#)
- [Licores](#)
- [Ocio](#)
- [Restaurantes](#)
- [Viajes y Escapadas](#)
- [Vinos](#)
- [Wellness](#)

Comentarios recientes

- Mitu en [Sant Pau](#)
- David en [Sant Pau](#)
- [Pordamsa - BonVivant.es](#) en [Sant Pau](#)
- [Pordamsa - BonVivant.es](#) en [Bo·Tic](#)
- Antonio Gómez en [Rafa's](#)

Archivos

- [▶ 2015](#)
- [▶ 2014](#)
- [▶ 2013](#)
- [▶ 2012](#)

Entradas recientes

- [Showcooking con el Chef de Les Magnòlies](#)
- [Disfrutar Barcelona](#)
- [III FERIA DE LA TAPA DE BARCELONA 2014](#)
- [The Room Service](#)
- [Dosterras](#)

BonVivant.es Copyright © 2015. All Rights Reserved.

