Disfrutar, premio OAD al Mejor Nuevo Restaurante Europeo 2016

por Marta Fernández Guadaño el 23 de mayo de 2016 a las 18:08

Me gusta 462 Compartir Twittear G+1 Compartir

El espacio abierto en diciembre de 2014 por Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, se estrena en el puesto 38 en la lista OAD de los 200 mejores establecimientos de Europa y gana la distinción entre 9 nominados, con los que ofició una cena histórica el domingo por la noche en Copenhague, que funcionó como radiografía del estado actual de la cocina contemporánea europea.

Esta tarde se ha presentado en **Copenhague** la **lista OAD de los 200 mejores restaurantes de Europa 2016**, que, en esta edición, ha incorporado una novedad: la **nominación de 9 espacios abiertos a partir del 1 de enero de 2013** y que, como **debutantes en este ránking,** han competido por la obtención de un premio que es novedad este año: la distinción como **Mejor Nuevo Restaurante Europeo**, es decir, la mejor apertura del continente.

El premio ha correspondido a **Disftutar**, restaurante de Barcelona liderado por quienes fueron

Lo último

Últimos comentarios

andreu genestar
también deberían tener en cuenta la ...

ayda lara
hola matha buen dia. te felicito por tu ...

santi rodríguez
dado que la palabra "furancho" es gallega, no ...

santi rodríguez
teniendo en cuenta que "furancho" es una ...

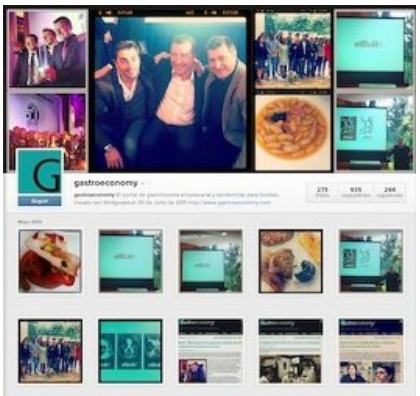
alfonso ríos espáriz
me ha encantado como la autora del reportaje ...

Lo + comentado

manos derechas de Ferran Adrià a lo largo de quince años en elBulli: **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas**. **Abierto en diciembre de 2014**, **Disfrutar** suele dar unas **60 plazas por servicio,** apoyado en un **equipo de 45 a 50 profesionales** (incluidos 30 en cocina). En torno al 60% de su clientela es española; funciona con reservas online, que abre con 3 meses de antelación, mientras también la acepta vía telefónica con un plazo más amplio. “Estamos muy satisfechos con cómo está yendo el negocio desde que abrimos”, coinciden Castro y Xatruch, que cocinaron ayer por la noche, junto con los chefs de los otros 8 restaurantes candidatos a **Mejor Nuevo Restaurante Europeo,** en una cena especial de solo 80 plazas, convocada por Steve Plotnicki (creador de la lista OAD) y organizada en **Nimb Terrasse**, en los jardines Tivoli de Copenhague.

Los **9 chefs firmaron anoche una cena histórica**, que, por un lado, funcionó como **radiografía del estado actual de la cocina contemporánea europea**, a través de algunas de las aperturas (de 2013 a 2016) consideradas como más interesantes por los votantes de la lista OAD; y, por otro, demostró el **elevado nivel** de las propuestas planteadas vía estas inauguraciones, con el **doble fallo** de la **excesiva duración** de la cita y de la **selección de vinos** (que respondieron más a los patrocinios obtenidos por OAD que a la armonía con los platos).

Gastroeconomy en Instagram



RSS Suscríbete

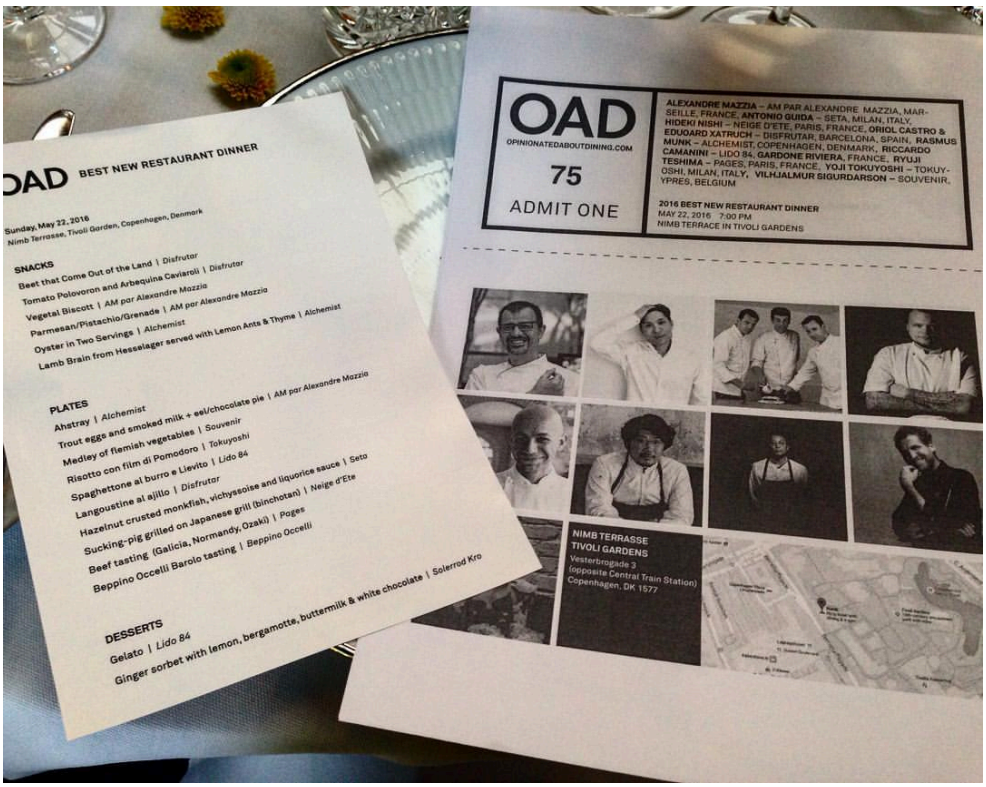
Email Contáctanos

Linkedin Síguenos

11870 Recomendaciones

Foodspoting Nuestros platos

Youtube Nuestro canal



Éstos son los **9 cocineros al frente de los nominados como Mejor Nuevo Restaurante Europeo:**

* Alexandre Mazzia, de **AM par Alexandre Mazzia** (Marsella, Francia).

* Antonio Guida, de **Seta** (Milán, Italia).

* Hideki Nishi, de **Neige d'été** (París, Francia).

* Oriol Castro & Eduard Xatruch, de **Disfrutar** (Barcelona, España).

* Rasmus Munk, de **Alchemist** (Copenhague, Dinamarca).

* Riccardo Caminini, de **Lido 84** (Gardone Riviera, Italia).

* Ryuji Teshima, de **Pages** (París, Francia)

* Vilhjalmur Sigurdarson, de **Souvenir** (Ypres, Bélgica).

* Yoji Tokuyoshi, de **Tokuyoshi** (Milán, Italia).

Así fue, **plato a plato** (con su correspondiente cocinero y restaurante) la cena organizada anoche por OAD en Copenhague, con los **9 espacios nominados como Mejor Nuevo Restaurante Europeo:**

SNACKS

Polvorón de tomate y 'caviaroli' arbequina

Oriol Castro & Eduard Xatruch, de Disfrutar (Barcelona)

La remolacha que sale de la tierra

Oriol Castro & Eduard Xatruch, de Disfrutar (Barcelona)

Biscott vegetal

Alexandre Mazzia, de AM par Alexandre Mazzia (Marsella, Francia)

Parmesano / Pistacho / Granada

Alexandre Mazzia, de AM par Alexandre Mazzia (Marsella, Francia)

Ostra en dos servicios

Rasmus Munk, de Alchemist (Copenhague, Dinamarca)

‘Calavera’: Sesos de cordero con hormigas y gusanos

Rasmus Munk, de Alchemist (Copenhague, Dinamarca)

PLATOS

‘Cenicero’ (changurro y tinta de calamar)

Rasmus Munk, de Alchemist (Copenhague, Dinamarca)

Leche ahumada y huevas de trucha + tarta de chocolate y anguila

Alexandre Mazzia, de AM par Alexandre Mazzia (Marsella, Francia)

Popurrí de vegetales flamencos: Espárragos

Vilhjalmur Sigurdarson, de Souvenir (Ypres, Bélgica)

Popurrí de vegetales flamencos: Coles

Vilhjalmur Sigurdarson, de Souvenir (Ypres, Bélgica)

Risotto con film de tomate

Yoji Tokuyoshi, de Tokuyoshi (Milán, Italia)

‘Spaghettone al burro e lievito’

Riccardo Caminini, de Lido 84 (Gardone Riviera, Italia)

Gamba al ajillo

Oriol Castro & Eduard Xatruch, de Disfrutar (Barcelona)

Rape + Vichyssoise

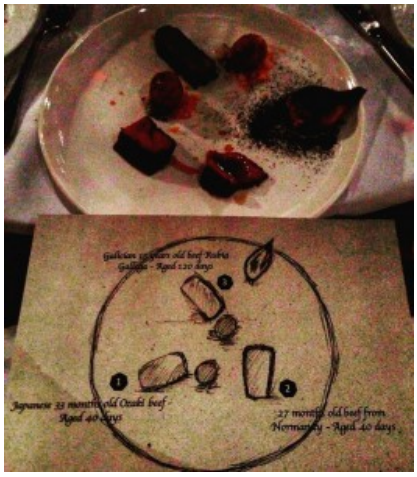
Antonio Guida, de Seta (Milán, Italia)

Cochinillo a la brasa japonesa (binchotan)

Hideki Nishi, de Neige d'été (París, Francia)

Degustación de carne (vacuno): Galicia, Ozaki (Japón) y Normandía

Ryuji Teshima, de Pages (París, Francia)



POSTRES

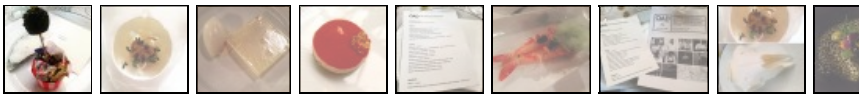
Helado

Riccardo Caminini, de Lido 84 (Gardone Riviera, Italia)

Sorbete de jengibre con limón, bergamota y chocolate blanca

Solerrod Kro *(Copenhague, Dinamarca)*

Fuente de las fotos: MFG-Gastroeconomy y Disfrutar.



Mateu CASAÑAS, Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Negocios, Reportajes, Tips con nombre y apellido -
Etiquetas: Alta cocina, Barcelona, Cataluña, chefs, Cualquiera, Disfrutar, EDUARD XATRUCH, España, lista OAD, Más de 60 euros, Mateu Casañas, Mateu CASAÑAS-Oriol CASTRO y Eduard XATRUCH, Mejor Nuevo Restaurante Europeo 2016, OAD, Oriol Castro, premio OAD, restaurante, restaurantes

Acerca del autor

Marta Fernández Guadaño

"Soy economista de formación y periodista de profesión. Mi vocación es escribir, casi de lo que sea. Pero un cóctel de 'factor destino', gustos personales y carácter inquieto me empujó a la gastronomía, un ámbito que era uno de mis grandes hobbies y del que empecé a escribir inicialmente de forma circunstancial. Aquello avanzó, le apliqué el enfoque económico-empresarial, que es el que conocía, y se hizo una 'bola' que ha dado como fruto principal el portal GASTROECONOMY. Soy inquieta, casi hiperactiva, espontánea, directa y muy trabajadora. Creo en la capacidad infinita de las personas para reinventarse a sí mismas. Por eso, considero que uno puede estudiar Ciencias Empresariales; encaminar su vida profesional hacia los medios de comunicación; especializarse en periodismo sobre medio ambiente, auditoría, temas jurídicos, gobierno corporativo y 'management'; crear e impulsar en sus ratos libres una marca para hacer broches y collares como SesiónVermú (www.sesionvermu.com) y dar el salto al periodismo gastronómico con enfoque económico, sin que eso responda a ninguna estrategia traumática ni complicada. El lujo es poder escribir, algo que me encanta y que me enseñaron a hacer en mi casa y en el diario económico Expansión (www.expansion.com). En Twitter, soy @mfguada". **...POR QUÉ**