Salsa de chiles

por **Carlos Maribona**

Disfrutar. La novedad permanente

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas siguen apostando por la excelencia, incluso en tiempos difíciles

Carlos Maribona
el 17 abr, 2021

LO MÁS LEIDO

Salsa de chiles | ABC Blogs

1 Tres nuevas (y buenas) casas de comidas
2 Güeyu Mar pasó por Madrid
3 Elkano y Triciclo. Menú para el recuerdo
4 Disfrutar. La novedad permanente
5 La tienda de Coalla en Madrid

Snacks crujientes hechos en el microondas, grasas aireadas, vinos desalcoholizados, o una mesa panelada que contiene los postres… Son muy pocos los cocineros capaces de aportar novedades en su menú, de crear nuevas técnicas y nuevos conceptos, de sorprender temporada tras temporada incluso a los clientes más escépticos. Novedad y creatividad siempre con sentido, con una lógica en el plato. Y con una permanente revisión de lo clásico y lo popular. Grandes Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Durante el nefasto 2020 no han perdido el tiempo. Han seguido trabajando, investigando, para avanzar en su cocina. Con el cierre de Tickets y el resto de El Barri son ya prácticamente los únicos herederos de la cocina de El Bulli. Sin que eso quiera decir, ojo, que Disfrutar sea una continuidad de aquel. En absoluto. Sí de su espíritu, ese al que Oriol, Eduard y Mateu contribuyeron de forma destacada.

Surtido de snacks al microondas

Desde que, en enero de 2015, apenas unos días después de su apertura, pisé por primera vez Disfrutar ya supe que este era uno de los grandes restaurantes de España. Visita tras visita, año tras año (con el paréntesis obligado de 2020), he sido testigo de que en esta casa se busca siempre la excelencia, mejorando lo que ya parecía imposible de mejorar, aportando, creando, innovando. Pero siempre con los pies en la tierra y desde la máxima humildad, virtud poco habitual en el gremio de la cocina pero que es consustancial a este trío. En el menú se suceden platos de máximo nivel, en los que todo el ingenio de los cocineros, su enorme técnica, se ponen al servicio del máximo disfrute del comensal. En esas magníficas sensaciones juega también un papel importante la sala. Un excelente equipo, cercano, amable, sin rigideces pero absolutamente profesional, dirigido con acierto por Toni Boada, con el papel fundamental de ese gran sumiller que es Rubén Pol.

Mantequilla aireada ahumada con caviar

La prohibición de abrir por la noche es un hándicap importante para la hostelería de Barcelona. En Disfrutar se lo toman con paciencia y con buen humor. Las restricciones han servido para que el público local

descubra que tiene a tiro uno de los mejores restaurantes de España (y de más allá). Los llenos son diarios, aprovechando ahora también las mesas de la entrada para ganar capacidad cumpliendo con las normas de la pandemia. Se mantiene, eso sí, la exclusividad del menú. Cuatro. A 160 y 200 euros en función de la longitud y en ambos casos con dos versiones, una de clásicos y otra de creaciones de temporada.

Pesto multiesférico con pistachos y anguila

Tras la bienvenida con un dry Martini en pipeta junto a una aceituna esferificada llega la primera sorpresa del día. Los snacks crujientes hechos en microondas. Cinco piezas que combinan parmesano y albahaca, dos productos fetiche en esta casa, además de curry. Algunos recuerdan la textura de un barquillo, aunque salado. Tras la comida, en su taller de creatividad, Oriol y Eduard me explicarán cómo los hacen. Una técnica aparentemente sencilla que puede revolucionar el mundo de los aperitivos.

Empedrat de almendras y merluza

Un chip de patata con un vasito de vodka infusionado en trufa (que ya presentaban en 2019) da paso a otra de las propuestas llamativas de este año, la mantequilla ahumada con caviar, aireada mediante una técnica que permite airear las grasas. Aparecerá más tarde con una grasa de jamón que acompaña a unas navajas. La mantequilla, sobre pan tostado, se acompaña con caviar, perfecto contraste. Y llega el pan chino. Ese bao que en temporadas anteriores rellenaban de caviar y crema agria, uno de sus imprescindibles. Ahora le han dado una nueva vuelta rellenándolo con crema de anguila ahumada y cubriéndolo con huevas de salmón. Un bocado magnífico, lleno de delicadeza, pero si puedo elegir me quedo con el primitivo de caviar.

"Vitelo tonnato" con hígado de rape

También es "antigua" la técnica del multiesférico. De pesto, que es como mejor queda. Junto a unos dados de anguila, parmesano y pistachos. Les gustan a los tres cocineros los frutos secos, siempre presentes en el menú. Esta temporada juegan con la almendra. Primero un almendruco confitado, presentado en cucharilla. Luego ese almendruco al natural, con su cáscara sobre una piedra. Al comensal se le da otra para que lo

casque y se lo coma. Se completa el ciclo con un almendrado. Pero el juego no se acaba ahí. Llega el plato del empedrat, uno de los grandes aciertos del menú. Almendras tiernas y cocidas, con un textura que recuerda a la de las alubias, aceitunas negras, tomate y merluza en lugar del tradicional bacalao. En una copa un caldo de genuinas alubias. Espectacular revisión del recetario tradicional.

Espárrago blanco relleno de helado de espárrago y yema de mandarina

Siempre jugado, siempre experimentando, llega otro platazo, la peculiar versión del vitello tonnato en la que se emplea un hígado de rape que aporta textura y un sabor diferente. Sigue un cóctel sólido, inspirado en el "White russian". Hay, como en el genuino, vodka (aquí el infusionado con trufa) y nata, pero el licor de café se sustituye por una infusión de cebolla y se añade trufa rallada por encima. Es el bloque de la cebolla, que incluye también un esponjoso pan de esta hortaliza (que pringa bastante al comerlo) y termina con un tocinillo de cielo salado, a base de yema curada, cubierto con una infusión y una nata, ambas de cebolla.

Langostino en suquet thai

Ceñidos a la temporada, hay sito para los espárragos. Laminados

SOBRE EL AUTOR

Carlos Maribona

Síguelo en

Periodista y profesor universitario. Ha sido subdirector del…... ver más

BLOGS DE CULTURA & OCIO

Los cuatrocientos golpes
Silvia Nieto

Hasta aquí puedo ver
Helena Cortés

framework
Ignacio Gil

Sonajero
Santiago Isla

Música para la NASA.
Álvaro Alonso

Bukubuku
Emilio de Miguel Calabia

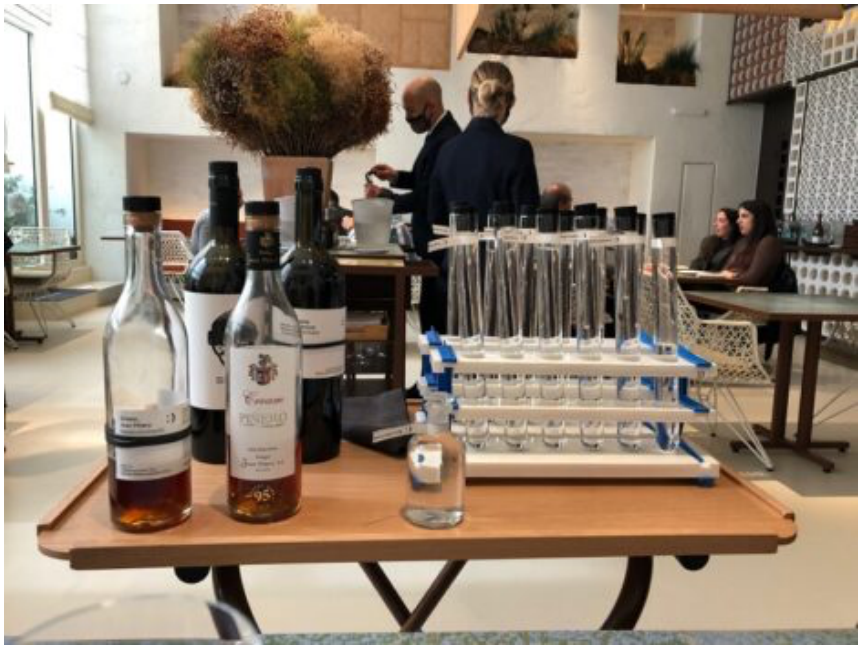
primero, se les da luego su propia forma envolviendo un helado del mismo producto, lo que intensifica su sabor. La punta se hace con yema de mandarina, y al lado polvo de macadamia y de flor de saúco. Otro de los momentos más brillantes del menú. Muy bien las navajas al palo cortado con alcaparras y codium, donde vuelve a aparecer la grasa aireada, ahora de jamón. Sobresaliente el langostino en un intenso suquet tai, con un ravioli crujiente de cacahuete. Más mar con el margarita de códium servido en una concha de ostra, y con el ravioli de algas con erizo y un umeboshi de frambuesa.

Entrecot a la pimienta verde

Tres pases de carne. Primero la versión del popular pollo al ast. El comensal se frota las manos con unas ramas de romero, luego se come las piel crujiente que le sirven en una bolsa de papel y termina con un plato que combina los cartílagos con ostra y caviar. No acaba de convencerme ese juego con los cartílagos, ni la necesidad de contrastar el producto modesto con otros de lujo. Por el contrario sí me convence, y mucho, el entrecot a la pimienta verde: el jugo, muy reducido, en una cucharilla; la carne picada como en un steak tartar; y la pimienta en un agradable helado que refuerza el conjunto. El tercer paso nos lleva al pichón, impecable de punto, como corresponde a cocineros con tanta categoría. La pechuga con una intensa salsa de amasake, kombu y Laurencia que aporta un muy logrado toque marino.

Pichón con amasake, kombu y laurencia

Antes de los postres Rubén Pol me muestra el trabajo que están desarrollando para desalcoholizar vinos. No es, obviamente, lo que yo bebería, pero abre caminos para ofrecer una bebida a los que no quieren alcohol sin necesidad de recurrir a infusiones y otros brebajes con los que han experimentado ya muchos cocineros y sumilleres en los últimos años. Funciona bien con vinos complejos de zona cálida. Me da a probar un Cream de Piñero y la verdad es que el resultado es muy bueno porque se mantienen aromas y sabor. En un frasquito muestra todo el alcohol extraído de esa botella. Llega a hacer que uno se sienta culpable. En los postres, flojo el brioche de brie, con poco sabor, y muy bien el lemon pie amargo, en el que juegan con la piel del limón y que está en los límites del amargor (a mí me gusta). Logrado el taco de mahsmallow de fruta de la pasión con mango, aunque no tanto la falsa frambuesa helada de lichi. Y como buen remate el yogur de piñones con piña verde confitada y miel de abeto, otra vez los frutos secos perfectamente aprovechados.



Vinos desalcoholizados

A la hora de beber, nada de vinos desalcoholizados. Otra magnífica selección de Rubén Pol, jugando bastante con jereces y sakes, pero

pasando por un champán de Legras, un par de riesling, un chacolí vizcaíno, un Chassagne Montrachet de Sarnin Berrux, o un blanco dulce Cosmic, del Ampurdán. Larga tertulia (gracias a que no hay servicio de noche) en el taller de creatividad con Oriol y Eduard, conociendo esa técnica del microondas, repasando el proyecto de libro-catálogo que ya tienen en marcha, o descubriendo la mesa de postres en la que están trabajando, a base de paneles que se levantan y dejan ver los distintos bocados dulces que ofrecen. Divertida, original y práctica. Qué quieren que les diga, nada más salir por la puerta ya estaba deseando volver. Algo que me sucede en muy pocos sitios.

La mesa de postres panelada

Restaurantes Españoles

Tags

Barcelona **Disfrutar** **Eduard Xatruch** **Mateu Casañas**

menú degustación **Oriol Castro**

+ Comentarios

Carlos Maribona
el 17 abr, 2021