

RESTAURANTES

# Restaurante Disfrutar, la era post El Bulli en Barcelona

Cenamos en Disfrutar, el restaurante barcelonés de Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, tres pesos pesados de la cocina de El Bulli.

Escrito por Macarena Escrivá el 30/07/2018 a las 20:34



EN: [COCINA FUSIÓN](#)

Nunca un restaurante había sido más fiel a su nombre. Disfrutar, dicese de “Percibir o gozar los productos y utilidades de algo”. Además del verbo, nos quedamos con el restaurante del Eixample barcelonés que abrió sus puertas el pasado 2014, de la mano de tres pesos pesados de la gastronomía, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, que forjaron su trabajo y amistad en El Bulli.

## Ficha y detalles del restaurante Disfrutar

- El **restaurante Disfrutar** es el local del Eixample barcelonés de Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, claro ejemplo de la era post

### Noticias relacionadas

- [Tula, el restaurante del que todos hablan en Jávea](#)
- [Restaurante Navaja, Galicia, Asia y Latinoamérica en un bocado](#)
- [Mutsu, gastronomía oriental con mucha pasión](#)
- [Restaurante BocaBoca, cocina tradicional con guiños modernos](#)

[Cómo hacer un merengue perfecto paso a paso](#)

bulliniana. Allí todo sorprende, desde las creaciones hasta las técnicas empleadas en cada una de ellas, en un lugar que se entrega al más puro hedonismo gastronómico.

- **Lo mejor:** el pan chino relleno de caviar, la gilda, los macarrones a la carbonara y la secuencia de liebre.
- **Dirección:** Carrer de Villarroel, 163, Barcelona.
- **Horario:** Lu a Vi de 13:00 a 14:30 horas y de 20:00 a 21:00 horas. Sa y DO cerrado.
- **Reservas:** Aceptan reservas en el 933 486 896. y a través de su página web <http://www.disfrutarbarcelona.com/reservas>
- **Precio:** Menú Classic 150 euros. Menú Festival 150 euros. Menú Gran Classic 190 euros. Menú Gran Festival 190 euros.
- **Nota:** 5/5

Primero fue Compartir en Cadaqués, y después, Disfrutar. Dos restaurantes post bullinianos que llegaron a nuestra vida para hacernos más felices, gastronómicamente hablando, claro. Ambos son diferentes y se complementan uno con otro, adoptando aspectos similares a la filosofía de estos cocineros: un ambiente confortable, servicio atento y gastronomía con carácter propio. ¿Y a la bandera? La vanguardia más audaz, divertida, moderna, atrevida, sin olvidarse de buscar el sabor como máxima principal. Disfrutar cuenta con el reconocimiento de dos estrellas Michelin y tres soles Repsol y el puesto número 18 en la lista de los TheWorld's 50 Best Restaurants, que este año sorprendió a todos con la mejor nueva entrada de la controvertida lista.



El restaurante se estructura en tres partes diferenciadas. La del principio, en la entrada del restaurante, se compone de una barra en la que también se puede cenar mientras admiras cómo preparan los postres de Disfrutar, ya que se articula en torno a la zona de pastelería. La segunda, la zona de la bodega con una mesa situada frente a ella. Si seguimos avanzando nos toparemos con las entrañas del restaurante, su cocina, para llegar al tercer espacio, el comedor en sí mismo inspirado en el Mediterráneo y con la cerámica como hilo conductor y una terraza al aire libre en la que tomar un aperitivo o copa posterior a la comida.

## El menú de clásicos del restaurante Disfrutar

En Disfrutar puedes elegir entre cuatro menús degustación diferentes, el Gran Classic o Disfrutar Classic que giran alrededor de platos y preparaciones que se

---

18 recetas con calabacín tan fáciles que querrás probarlas todas

---

Pastel de atún y verduras, receta fácil paso a paso

---

34 recetas veganas fáciles para disfrutar comiendo verduras

---

50 recetas ricas para comer más verduras

---

Monsieur Cuisine Connect, el nuevo robot de cocina de Lidl que sale mañana a la

---

31 cenas rápidas para no complicarse la vida en octubre

---

31 cenas rápidas para no complicarse la vida en octubre

---

Merengue vegano sin huevo, receta paso a paso

---

Rösti de Calabacín (o tortitas de calabacín)

---

han convertido en clásicos de la carta, o bien el menú Festival o el Gran Festival con platos ideados en cada temporada. Lo que cambia entre ambos es el número de platos.

Como era nuestra primera vez en el restaurante, nos decidimos por el Menú Gran Classic. Soñábamos con degustar esos platos icónicos de los que tanto habíamos leído y tantas fotos habíamos visto. Una vez comienza el servicio en Disfrutar, la sala se vuelve vibrante. Camareros de aquí para allá, la cocina perfectamente orquestada por sus tres chefs capitales, elaboraciones que se hacen en la mesa y a la vista del comensal desde su imponente cocina... Todo allí supone un estímulo constante para todos los sentidos.



No te desvelaremos el menú completo de más de 30 pases, pero sí queremos hacer hincapié en algunos platos capitales, que bien merecen una explicación de lo que son y cómo han llegado hasta allí. Los hits del menú de clásicos arrancaban con un par de propuestas frescas a modo de introducción e ideales para refrescar el paladar y prepararlo para todo lo que iba a venir después. Y de repente, boom, la primera sorpresa del menú. Se trataba del pan chino, tipo brioche frito, relleno de caviar beluga y crema agria. ¡Qué bocado! Es tan delicado e impresionante su sabor, que bien podrías -y puedes- repetir varias veces.



Otra de las grandes preparaciones del restaurante es una gilda. A priori puede parecer algo básico pero esta es su propia versión deconstruida, en la que no faltan caballa marinada, semillas de piparra, trocitos de anchoa, alcaparras y en el centro del plato su aceituna, para comer de un bocado al tratarse de una esferificación que explota en la boca, homenaje a las tan célebres aceitunas esferificadas de El Bulli que ahora están presentes en multitud de restaurantes.

## Los clásicos del verano reinventados

Verano. Cremas frías. Gazpachos. ¿Qué te parecería comerte una de las preparaciones típicas de esta estación al modo de un 2 estrellas Michelin? Eso fue lo que tomamos a continuación, un sándwich de sorbete de gazpacho metido en un falso pan hecho con un merengue de tomate, acompañado de una guarnición, esta vez líquida resuelta en un vinagre de Jerez, uno de los ingredientes principales de un gazpacho, que aquí funcionaba como acompañamiento oloroso para estimular el olfato mientras degustamos el sándwich.



La destreza de estos chefs, la sorpresa y los trampantojos culinarios continuaban



con sus famosos macarrones a la carbonara, unos macarrones transparentes hechos con gelatina de caldo de jamón que acompañan con panceta y queso parmesano a dados y una salsa carbonara elaborada con una espuma caliente que meten en un sifón y con la que coronan el plato, que se come al centro y compartiendo de una sartén Le Creuset. Seguimos con otro icono, los polvorones de tomate con caviar de aceite y una ensalada líquida servida dentro de una copa.



No faltaron una secuencia de interpretación del suquet catalán en tres pases sorprendentes, con unos noodles de espardeña, langostinos en suquet, aire de perejil, esferas de patata y un alioli de azafrán y un capuccino para terminar, así como una secuencia con la liebre como denominador común resuelta con un consomé frío de liebre al estragón, un bombón de liebre y foie, una sopa lakska con noodles, un maíz con foie sorprendente, compuesto de una base de maíz crujiente con ovulato, la parte central con un mi-cuit y coronado con una esferificación múltiple de maíz, para finalizar con un plato viajero, un pichón pibil, elaborado a la manera mexicana.



Cuando crees que no puedes asimilar tanta creatividad, llegan los postres. Nada menos que seis países reinterpretando postres clásicos como el chocolate, pan y aceite en unos pimientos picantes, una tarta al whisky que dejamos que descubráis vosotros mismos o un brazo de gitano de café.



¿Estamos ante uno de los mejores restaurantes del país? Estamos seguros de que sí. ¡Larga vida a Disfrutar!



## CONTENIDO PATROCINADO

Recomendado por |



**Los "10 mejores" productos mac antivirus de 2018 (no imaginas...**

My Antivirus Review



**¿Comete usted el error de tomar cúrcuma?**

estudios.cellinnov.es



**7 cosas que nunca debes comprar en Mercadona**

Excite



**La tragedia familiar de Màxim Huerta**

Excite



**Sólo una persona con un coeficiente intelectual de 130 o más puede...**

Zoo



**Los Serrano': así están sus protas**

ENFEMENINO

TE RECOMENDAMOS