

Foto chefs: Francesc Guillamet / Fotos restaurante: Adrià Goula

# distrutar CREATIVIDAD A TRES BANDAS

Barcelona



EN LA ÉPOCA DORADA DE ELBULLI, FERRAN ADRIÀ YA COMENTABA PÚBLICAMENTE QUE ALGUNOS DE SUS MÁXIMOS COLABORADORES ESTABAN MÁS QUE CAPACITADOS PARA ABRIR SU PROPIO RESTAURANTE Y POSICIONARLO ENTRE LOS MEJORES. Y UNA VEZ MÁS NO SE EQUIVOCABA. DESPUÉS DE COMPARTIR (CADAQUÉS), ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS NOS INVITAN AHORA A DISFRUTAR, UNA DELICIOSA AVENTURA GASTRONÓMICA EN EL EIXAMPLE BARCELONÉS QUE VIENE A AGITAR AÚN MÁS EL YA EFERVESCENTE MOMENTO CULINARIO QUE VIVE LA CIUDAD. COCINA CREATIVA, CLARO, "ES LA QUE NOS GUSTA Y LA QUE SABEMOS HACER", APUNTA CASTRO. PERO COCINA COHERENTE Y RAZONABLE. Y EN MODO EVOLUCIÓN, "LOS CLIENTES NOS PIDEN MARCHA", CONCLUYE XATRUCH.



La ya de por sí chispeante gastronomía barcelonesa actual cuenta desde hace ocho meses con un espacio singular, fresco, luminoso y muy mediterráneo. Al frente, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, tres arquitectos imprescindibles de aquella maravillosa obra que fue elBulli, y que después de conquistar Cadaqués con su Compartir, ahora se han propuesto dar un paso "más radical". Recogemos aquí las reflexiones de los protagonistas de una cocina fresca en lo creativo, lúdica y alegre, mediterránea pero universal, técnicamente sofisticada pero clásica en sabores y combinaciones, dulce y salada, salada y dulce. Una propuesta atrevida pero coherente, meditada y diseñada desde la ventaja que da el haber vivido durante casi dos décadas en el epicentro de la creatividad gastronómica mundial. "Teníamos claro que no debía ser un Compartir 2. En Cadaqués hicimos un restaurante pensando en ese entorno y en el cliente de allí. En Barcelona había que hacer una cocina más radical. Y así lo ha entendido también el público. Al principio teníamos dudas sobre si se entenderían bien algunos platos. Pero han sido los clientes los

que nos han pedido marcha. Eso nos ha dado mucha confianza para soltarnos más".

"Conceptual y técnicamente es una cocina avanzada, pero a nivel de sabores y combinaciones es clásica, todo se identifica perfectamente. Nuestro huevo con setas, es huevo y setas, y sabe a huevo y setas... Lo único es que nunca lo habrás comido de esta manera, pero es huevo y son setas".

"El inicio fue de locos, las obras, la formación del equipo,... La idea inicial era ofrecer una carta, y el día antes de abrir lo cambiamos, con todas las cartas impresas. Pensamos que si le das al cliente una carta con platos que no conoce es difícil que los pida y que elija de forma coherente, y tampoco le puedes estar todo el rato sugiriendo tal o cual plato. Así que decidimos a última hora ofrecer un formato menú. Abrimos el pasado 8 de diciembre. Desde entonces ha habido una progresión. Cada vez estamos haciendo cosas más complejas, el equipo está cada vez más rodado".

"Trabajamos a partir de ideas que dan lugar a platos y van confor-







No tenemos el ego de querer convertirnos en Ferran, somos un equipo y trabajamos como tal. Todo lo hablamos, todo se decide en consenso. Tres cerebros y seis ojos que persiguen lo mismo pueden abarcar y avanzar más.

mando el menú, cada día vas haciendo un poquito. Tenemos una estructura que mantenemos, un coctel de bienvenida y unos snacks más secos, luego unos aperitivos calientes, y después platos/tapas, pre postres y postres. Vamos haciendo platos nuevos y los vamos incorporando. Jugamos a hacer secuencias, para que todo tenga una coherencia y un sentido. A veces nos pasa que creamos un plato pero no lo podemos incorporar porque supondría hacer un cambio demasiado drástico en todo el menú".

"Lo bueno es que nosotros ya teníamos un restaurante en el que trabajábamos juntos, elBulli. Era como si fuera nuestro. Ahora la diferencia es que los dos restaurantes que tenemos son nuestros en cuanto a la propiedad, pero seguimos trabajando igual. No tenemos el ego de querer convertirnos en Ferran, somos un equipo y trabajamos como tal. Todo lo hablamos, todo se decide en consenso. Tres cerebros y seis ojos que persiguen lo mismo pueden abarcar y avanzar más. Siempre encontrarás tanto en Compartir como en Disfrutar al menos a uno de los tres. Hay que estar, por mucha confianza que tengas en el equipo es importante estar y ver lo que ocurre cada día". "Es evidente que conservamos el espíritu de elBulli. Seguimos cocinando como hemos aprendido allí, como somos y como sabemos. Han venido muchos clientes que venían a elBulli y se van súper contentos, eso nos hace mucha ilusión. Siempre hay algún comentario de que no esto no es igual que elBulli. Claro que no. Ni lo puede ser ni lo pretendemos. Es una nueva etapa en nuestra trayectoria". "La gente de Barcelona nos ha aceptado de forma increíble. Tenemos clientes de 70 años que han venido 12 veces. Nuestro objetivo era conseguir una clientela formada por gente de aquí, la mayoría de nuestros clientes vienen de Cataluña y del resto de España. Tenemos muchos clientes de empresas de Madrid. Muchos vienen porque se lo han recomendado, y algunos incluso terminan de comer y reservan para venir con alguien otro día. Eso es lo mejor. Y cuando pagan también ven que es algo razonable, intentamos ajustar mucho los precios porque entendemos que hoy es un factor muy importante. No queremos que se nos asocie a la idea de un restaurante exclusivo

y súper caro. Queremos que la gente venga a ver lo que hacemos, a disfrutar... Tenemos dos menús, de 100 y 70 euros, con 26 y 18 platos respectivamente. No llega a 3,5 euros cada plato".

"Apostamos por el equipo para poder hacer más cosas. Tenemos 35 personas entre cocina y sala. Hemos empezado de cero, aquí no hay socios capitalistas. Somos cocineros y queremos cocinar, si nos ganamos la vida, perfecto. Aquí tenemos claro que no nos vamos a hacer ricos. No queremos comprarnos un yate, queremos vivir de lo que nos gusta. Con tener un día de fiesta y poder ir a buscar setas o a pescar ya nos vale".

"Queríamos conseguir un ambiente mediterráneo con el que nos identificáramos, los restaurantes tienen que reflejar tu cultura. Que-

ríamos que la gente viniera, se sentara y estuviera relajada, que pueda hablar de futbol o de lo que sea, que no se sientan encorsetados. No queremos que en Disfrutar la gente tenga miedo de toser o de soltar una carcajada. El servicio es cercano, aunque desde el máximo respeto. Nuestro referente en sala sigue siendo Juli Soler, nosotros siempre veíamos que la gente llegaba a elBulli y todo era muy formal, pero luego se marchaban abrazándose con Juli y todos muy felices. Esa habilidad para el trato es lo que intentamos conseguir". "Compartir, Disfrutar y ya está... No puedes plantar una flor un día y dejar que se marchite, hay que cuidarla para que crezca bien. No escuchamos propuestas para nuevos proyectos. Queremos consolidar lo que tenemos. Ese es el proyecto".





## Oblea seca con minipescadito

1 u oblea de arroz de 20 cm de diámetro

40 g mini anchoas

10 g clara de huevo pasteurizada

Pintar la oblea con abundante clara. Repartir por encima las mini anchoas y deshidratar a 50°C durante 24 h. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

#### Huevas de trucha frescas con limón

40 g huevas frescas de trucha

ı g sal

g zumo de limón piel de limón

Aliñar las huevas frescas de trucha (al momento) con la sal y el zumo indicados. Terminar con un poco de piel de limón recién rallada. Aliñar las huevas de trucha en el momento del acabado.

# Otros

4 g alga codium liofilizada Portomuiños

# ACABADO Y PRESENTACIÓN

Calentar el aceite a 180°C. Freír la oblea de mini pescadito en el aceite, de forma que quede suflada. Escurrir el exceso de aceite y secar sobre papel absorbente. Poner a punto de sal.

Disponer la oblea en el plato de presentación, y repartir por su superficie el alga codium liofilizada cortada en trozos de 1 cm. Servir en un recipiente a parte las huevas de trucha frescas aliñadas.





#### Base de metilcelulosa

100 g agua

3 g metilcelulosa

Calentar el agua indicada a 90°C y añadir la metilcelulosa sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano hasta que esté completamente disuelta.

Retirar del fuego y guardar en la nevera 24 h.

## Jugo de manzana clarificado

1.000 g manzana Granny Smith

1.000 g agua

zumo de limón

Limpiar, descorazonar y partir las manzanas sumergiéndolas en la mezcla de agua y zumo de limón. Escurrir y pasar los trozos de manzana por la licuadora. Una vez licuada toda la manzana, introducir el recipiente con el jugo, sin moverlo, en el congelador durante 20 min. Retirar la parte superior más pulposa que se habrá formado en la parte superior del recipiente y pasar el jugo clarificado de manzana que queda en la parte inferior por un colador con papel. Guardar en la nevera.

# Base de merengue de manzana

300 g jugo de manzana clarificado (elaboración anterior)

40 g base de metilcelulosa (elaboración anterior)

0,8 g xantana

20 g clara de huevo en polvo

Juntar el jugo de manzana con la clara de huevo y triturar hasta que no queden grumos.

Añadir la base de metilcelulosa, mezclar y guardar en la nevera durante 12 horas.

Añadir xantana, volver a triturar hasta que no queden grumos y guardar en la nevera durante 12 horas más.

#### Bocadillos de merengue de manzana

Montar la base de merengue en la montadora a media velocidad durante 10 minutos.

Llenar la manga pastelera con la base de merengue.

Escudillar encima de un silpat para deshidratador 10 merengues de manzana de 8 cm de largo y 3,5 cm de ancho. Al mismo tiempo que se escudilla, intentar simular la forma de bocadillo. Con la ayuda de una espátula, alisar las puntas consiguiendo dar forma de bocadillo acabado en punta.

Con la ayuda de la espátula, hacer 3 hendiduras en la parte superior del merengue simulando las marcas del corte superior del bocadillo. Deshidratar a 40°C durante 24 h, hasta conseguir los bocadillos de merengue seco de manzana. Introducir los bocadillos en la salamandra durante 2 seg con el fin de que se tueste la parte superior. Con la ayuda de una espátula, cortar los bocadillos por la mitad horizontalmente como si de un bocadillo se tratara.

Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

## Aguacate

1 u aguacate al punto sal pimienta

Pelar el aguacate y cortar 8 láminas de 2 cm de lado por 6 cm de longitud y 0,2 cm de altura. Poner a punto de sal y pimienta y guardar en la nevera.

#### Buey de mar

80 g carne de buey de mar

20 g mahonesa

g Sam Jang

sal

Mezclar todos los ingredientes y poner a punto de sal. Guardar en la nevera.

#### Dados de manzana con lima

1 u manzana Granny Smith

1 u lima

Cortar 8 dados de manzana de 1 cm de lado. Aliñar los dados de manzana con zumo de lima y guardar en la nevera.

#### Otros

5 g Sam Jang

8 u hojas de cilantro fresco

#### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Encima de dos láminas de aguacate, disponer 20 g de carne de buey de mar aliñada.

En cada extremo, colocar un dado de manzana con lima, y encima de éste un toque de Sam Jang.

Repartir por encima 2 hojas de cilantro. Disponer este conjunto encima de las bases del bocadillo, tapar con la tapa del bocadillo y servir.

#### Crema de sola

300 g soja hidratada durante 24 horas en agua 350 g agua mineral

Triturar la soja hidratada con el agua indicada en el vaso americano hasta conseguir una crema fina. Disponer esta pasta en un cazo y cocer sin dejar de remover durante un minuto.

Pasar por superbag en caliente y guardar la crema de soja obtenida en la nevera.

# Crema de anguila ahumada

200 g anguila ahumada 250 g agua 0,2 g xantana sal

Picar la anguila ahumada. Juntar con el agua y cocer a fuego muy lento durante 15 min, retirar del fuego y dejar infusionar durante 15

Colar, poner a punto de sal y ligar con la xantana indicada. Guardar en la nevera.

# Caldo de anguila

250 g anguila ahumada 1 l agua

Picar la anguila. Juntar con el agua y llevar a ebullición. Retirar del fuego e infusionar durante 30 minutos. Colar por superbag y guardar en la nevera.



# Láminas de gelatina de caldo de anguila

500 g caldo de anguila (elaboración anterior)

9 g agar-agar en polvo 2 u hojas de gelatina de 2 g

Juntar el caldo de anguila con el agar-agar en polvo. Llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano, retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina y espumar. En caliente, estirar la mezcla en placas planas consiguiendo un grosor de 1 mm. Dejar cuajar a temperatura ambiente y enfriar en la nevera 3 horas.

#### Aceite de ajo

100 g aceite de oliva virgen extra 1 cabeza de ajo seco

Cortar por la mitad y chafar la cabeza de ajo. Juntar con el aceite y confitar a 70°C durante 3 horas. Colar y guardar.

#### Otros

20 g caviar de esturión

# ACABADO Y PRESENTACIÓN

Cortar 8 discos de gelatina de caldo de anguila con la ayuda de un cortapastas de 8 cm de diámetro. Disponer en cada plato 2 discos de gelatina, de forma que formen ligeramente un pañuelo con volumen. Entibiar la crema de soja y la crema de anguila.

Salsear los pañuelos de gelatina con una cucharada de crema de soja y otra de crema de anguila. Encima de cada pañuelo disponer 2 gotas de aceite de ajo y una cucharadita de caviar. Servir.





#### Jarabe

200 agua 300 azúcar g

Juntar el agua con el azúcar en un cazo y llevar a ebullición. Retirar del fuego y colar.

#### Núcleos de vema y vuzu

yema de huevo 100 g

jarabe (elaboración anterior) 100 g

10 mantequilla g

14 zumo de yuzu g

0.5 pasta de vainilla g

Juntar la yema con el jarabe, mezclar y cocer al baño maría hasta alcanzar los 80°C. Triturar con un túrmix y dejar enfriar la mezcla hasta 35°C. Llegado este momento, incorporar la mantequilla pomada, el zumo de yuzu y la pasta de vainilla. Mezclar bien. Llenar 4 moldes semiesféricos con 9 g de mezcla y congelar a -20°C. Una vez congelado, desmoldar y mantener en el congelador.

#### Yemas cremosas

4 u núcleos de yema y yuzu (elaboración anterior)

100 manitol g

Fundir el manitol en un cazo. Una vez fundido, bañar una a una los núcleos congelados de yuzu en el manitol fundido con la ayuda de una aguja. Retirar las yemas del manitol y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 min.

#### Ámbar de avellana

aceite virgen de avellana tostada 50

avellanas tostadas sin piel 4

isomalt 200 g

Poner en cada cuchara semiesférica 2 g de aceite de avellana y una avellana tostada.

Bañar un lado del cortapastas en el isomalt fundido a 120°C y sacarlo lentamente del azúcar para que se forme una película de azúcar muy fina en la base del cortapastas

Verter rápidamente el contenido de la cuchara que hemos preparado encima de la película de azúcar que aún se encuentra caliente; de esta forma el aceite quedará envuelto por una fina capa de caramelo. Se deben obtener 4 ámbars. Guardarlos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

#### Noto a la vainilla

100 g nata líquida 35% MG

10 azúcar g

pasta de vainilla g

Mezclar los 3 ingredientes y batir con la ayuda del batidor de mano hasta obtener una textura de chantilly ligera. Guardar en nevera.

## Almíbar de vainilla

120 g agua

80 azúcar g

pasta de vainilla 5 g

Xantana 0.4 g

Juntar el agua con el azúcar y llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir la pasta de vainilla. Mezclar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez frío, añadir la Xantana y triturar con la ayuda de un túrmix hasta conseguir una textura cremosa. Guardar en la nevera.

# Otros

café tostado recién molido

20 whisky Talisker g



#### ACABADO

Disponer encima de la vajilla que vamos a utilizar para presentación una yema cremosa y un ámbar de avellana. Encima del ámbar de avellana aderezar con 1 g de café molido. En un cuenco a parte, poner la nata a la vainilla, salseada con un poco de jarabe de vainilla. Encima de la yema cremosa disponer una gota de jarabe de vainilla. Servir. El camarero, delante del cliente, rociará sus manos con el Talisker, con el fin de que el cliente se aromatice las manos para que, de esta forma, cuando vaya comiendo todos los componentes del plato el aroma de whisky esté presente.