



ЭДУАРД ШАТРУК, ОРИОЛЬ КАСТРО  
И МАТЕУ КАСАНЬЯС — ШЕФ-ПОВАРА DISFRUTAR



# БАРСЕЛОНСКИЙ АВАНГАРД

DISFRUTAR — ОДИН ИЗ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА С АВАНГАРДНЫМ МЕНЮ,  
КОТОРОЕ НАСЧИТЫВАЕТ БОЛЕЕ 30 БЛЮД

ТЕКСТ  
ИРИНА ВАЩЕНКО

**П**осле ухода из легендарного ресторана El Bulli в Каталонии, закрытого в 2011 году на пике своей популярности и бывшего, пожалуй, одним из самых эксклюзивных ресторанов мира своего времени, шеф-повара Матеу Касаньяс, Ориоль Кастро и Эдуард Шатрук объединились, чтобы открыть свои собственные заведения.

Одним из проектов их трио стал ресторан вблизи рынка Mercat del Ninot в Барселоне. Его название Disfrutar означает «наслаждаться», что проявляется во всем: в средиземноморском дизайне, дружественной атмосфере, и, разумеется, творческой кухне.

Открытый в 2014 году, уже год спустя ресторан получил свою первую Мишленовскую звезду, а в 2018-м занял 18-ю позицию в списке лучших ресторанов мира по версии 50 Best Restaurants Award. В 2020 г. в его арсенале — две звезды Мишлен; признание лучшим рестораном Барселоны по версии Macarfi Guide 2020, три солнца в справочнике Repsol 2020, № 11 в списке 100+ лучших ресторанов Европы 2020

года по версии OAD, № 4 в списке 100 лучших шеф-поваров 2020 года.

Меню в Disfrutar поддерживает принципы модернистской кухни и описывается как «авангардное, театральное и изобретательное». Одно из фирменных блюд включает в себя необычайно прозрачную пасту пенне из желатина, брошенную в трюфельную пену и пармезан. Также среди множества гениально продуманных сюрпризов с размахом и вкусом — жидкий салат, гаспачо в форме бутерброда, пирог с виски...

В отличие от гиперактивного меню, столовая выглядит относительно простой и безмятежной: светлая, белая и выходящая на открытую террасу. Однако общий дизайн не менее креативен, включая эффект туннеля с керамической облицовкой, когда гости переходят из узкой зоны входа почти через оживленную кухню в более широкое пространство ресторана.

Ожидайте неожиданного и наслаждайтесь!