

DISFRUTAR julio 2018. (Barcelona)

 Philippe Regol

2 días ago

18º en la Lista del 50 Best!





Oriol Castro y Eduard Xatruch, siempre presentes en su restaurante, al fondo de la foto, en medio de su gran equipo. Mateo Casañas está en el Compartir de Cadaqués.

Primero me gustaría recordar la suerte que se tiene de vivir en Barcelona. Dudo de que muchas ciudades del mundo tenga un abanico de estilos culinarios tan variados y de tanto nivel como el que permite disfrutar de una alta cocina de vanguardia como de bistrós informales, pasando por restaurantes mal llamados “de producto” o cocina simplemente moderna.

Uno de los motivos de este nivel por el cual se atrae a un turismo gastronómico desde el mundo entero es, sin duda, esta presencia de los varios “spin-off” del antiguo mundo Bulli, cada uno con su propia especificidad. Pero el post bullinismo está aun en fase de reconfiguración estilística. Para Dos Palillos, Hoja Santa y Pakta la “etiqueta” está clara. Tickets representaría el tapeo de alta cocina. La Bodega 1900, la taberna gastronómica, por excelencia. Y entre Enigma y Disfrutar (quienes intentan, cada uno a su manera, reinventar el paradigma bulliniano), la cosa no es tan fácil.

De momento es complicado definir y catalogar cada cocina y no me atrevería a sentenciar definitivamente que Enigma intenta, tal vez, evitar mirar hacia el pasado (tanto en la forma de comer como en el plato), mientras que Disfrutar reintegra con más evidencia antiguos “fetiches” bullinianos (productos, técnicas, juegos) a su nueva propuesta, sin duda menos demostrativa (no siempre) y más placentera (reivindicando el nombre del restaurante: Disfrutar). Pero encontraría ejemplos que desmienten esta, quizá simplista y rápida, dicotomía...

En todo caso, estamos antes dos “monstruos” de la cocina creativa mundial, que se irán acercando a los primeros puestos de los diferentes rankings de restaurantes. Mientras tanto, las estrellas irán cayendo, a su ritmo, pero aparecerán (como este

año la 2ª para Disfrutar y si todo sigue el orden normal, para Enigma en noviembre próximo). Es lo mínimo que se puede pedirle a Michelin. Ya que, en estos casos, está claro que no descubre nada, al menos que vaya ratificando la excelencia.

Me perdí un poco con los nuevos menús (Gran Classic 150€, Disfrutar Classic 190€, Gran Festival 190€, Disfrutar Festival 190€). Creo que cuando se consigue mesa en un restaurante así, es para ir a por todas y se trataría de elegir básicamente entre un menú de los platos de estos últimos cuatro años y otro de las creaciones más recientes.

En mi caso, nunca acabo por comer ningún menú concreto. Es siempre una mezcla del gran menú con platos estrenados, a veces, el mismo día de la visita.



Tampoco se sirve a todo el mundo, creo, la larga secuencia de los frutos secos/tiernos/madurados de piñones, almendras, nueces y avellanas que arranca el menú. Una profusión de matices gustativos y texturales, con sus respectivas explicaciones e instrucciones de uso, que el comensal medio (entre los cuales me podría incluir, lo digo sinceramente) se puede perder un poco.





Resaltaría solo, para no marear al lector con demasiados detalles,

los piñones tiernos

Maravillosos, casi cristalinos, (un fetiche que muy pocos llegamos a probar en el antiguo Bulli).

El agua de piña verde



La almendra macerada un año en un almíbar.

El umeboshi de cereza

que rompe con su acidez la degustación de las almendras.



La cáscara de nuez tierna, el caramelo de nuez, la piel de la cáscara con ratafía y la espuma de Idiazábal

como hilo conductor de los diferentes elementos





Jugamos a abrir una nuez (perfectamente cerrada), que encierra un trocito de nuez “madurada”



La secuencia acaba con un cuenco de

“caviar de anguila”

En realidad es un delicioso

beluga en gel de anguila ahumada y unas avellanas tiernas.





Polvorón de pesto (y maltosec)

que no hay que degustar sin previamente refregarse las manos de albahaca. Un ritual bulliniano recurrente de vez en cuando en Disfrutar (como en la deconstrucción de la tarta al whisky. No sé si es muy convincente.



Sandía

“cocinada” en la ya famosa máquina coreana OC’OO. Casi la textura de un tomate confitado.

Albahaca, granizado de agua de tomate y de sandía

Cuando se quiere comer un simple tomate, está claro que uno no ha de ir a Disfrutar,

sino a Els Casals, por ejemplo.



“Nigiri” de Gilda

Hoja de olivera con esencia de vermut. Pan (muy) tostado con aceite de oliva.

La antigua Gilda de la casa, pero aquí en versión finger food.

Secuencia de ibéricos



Hojaldre sin harina con grasa de jamón y con sobrasada

Diez capas de obulato. Una textura ligerísima.

Como en el caso del sifón, de las esferas o aquí del manejo del obulato, vemos como antiguas técnicas del Bulli, siguen teniendo su recorrido creativo y se ramifican en otras elaboraciones: masas de sifón fritas, multi esféricos, o aquí este obulato, como una metáfora de un hojaldre. Se podría hablar de “técnicas madres”, como se habla de “salsas madres”.



Esfera de leche infusionada con jamón

Como un queso fresco, de una textura temblorosa extraordinaria, y con un maravilloso sabor a jamón de bellota.





Médula de atún frita

Otro trabajo de gueridón que desemboca en este “chupito” de médula cubierto con grasa de jamón fundida.



“Panceta vegetal” (aloevera), sobre un delicioso jugo de jamón y hojas de gelatina con sabor a jamón

Un juego de textura muy interesante.



“Tortellini” de huevo (solo huevo), con un rigatoni relleno de nata trufada, al parmesano

Solo eché de menos, para acabar de disfrutar del todo con este plato realmente brutal, de un par más de rigatoni. Se hubiera entendido perfectamente el concepto de pasta de huevo sin harina, y la pasta con harina (el rigatoni), en tres bocados, solo podía haber aumentado el disfrute del plato. Un plato 10 pero quería que fuera un 11!

Codium





Muy sabrosa infusión de codium (hay foto en otro post) para acompañar unas enormes

lascas, tersas y nacaradas de merluza, con salsa de codium y unas pequeñas esferas de yuzu

que van añadiendo unas aristas cítricas y aromáticas a la degustación. Otro 10.



Canapés de codium. El de ostra con base de arroz suflado . Y un “sobre japonés” de pasta de lechuga de mar con miso, pepino, crispy de algas.

Un delicioso snack en medio del menú.

Secuencia que llamaría “viajera”

No es un reproche, pero observo en este menú cierta falta de “territorialidad” catalana en las referencias culinarias. Un gourmet de Japón o de China tendrá la impresión, de estar en un gran restaurante de Londres o de Nueva York, pero no percibirá ningún guiño al recetario local. Y creo que un restaurante de “cocina progresiva” (o de vanguardia) como Disfrutar podría encontrar un equilibrio entre lo local y lo global. No solo en los productos, sino en el mensaje territorial y cultural de los platos. Cataluña tiene

suficientemente patrimonio gastronómico como para servir, en algunos casos, de punto de arranque creativo. Sería cuestión de recuperar un poco el espíritu de “La Cocina del Mediterráneo”, revistiéndolo del avance tecnoconceptual de estas dos últimas décadas. Recuerdo ahora, como ejemplo, las increíbles espardeñas en suquet, de un menú de hace dos años. O el “mar y montaña” increíble de la ortiguilla y de la salsa de liebre de esa misma época.



Casi como plato de transición hacia la carne, se sirve ese estimulante y refrescante

granizado de almejas, rodeado de una salsa “tajine” muy especiada, con tropezones de yuzu confitado

Me gustó su sabor intenso, aromático y picante, y también la decoración “vintage” del plato. Rico, riquísimo.



Esférico de agua de rosa y esencia de mandarina



Emulando muy aproximativamente una pastela marroquí,

Masa de croissant con carne de cordero, cebolla, miel de almendra y canela, aire de leche cabra. Un jugo extraordinario.

Me sorprendió ver un aire aquí, ya que el mundo “post bulli” no lo suele usar. En este caso, por su extrema sutileza consabida, no llega a aportar ese matiz láctico un poco agrio que le hubiera sentado muy bien a los sabores “cálidos” y profundos del plato. Aun así, un plato muy goloso.



Se vuelve otra vez a refrescar el paladar con

un sorbete de hummus

(quenelle un poco grande) que va lógicamente de la mano de

garbanzos, pero tiernos

Para acompañar la degustación, unos

chips de garbanzos

(como papadums). Ahora recuerdo este producto de la Finca de los Cuervos en Santiago y de un menú de [Sucede](#) en [Valencia](#)



Me dio la impresión de que se colaba, en esta secuencia magrebí, un “momento mexicano” con ese

pan ligero de maíz (como un melindro o bizcocho de soletilla) y esa “mantequilla” (o ganache), ligeramente dulzona, de maíz

Un par de bocados un poco desubicados, pero que podrían ser la base de un buen postre de chocolate...





Mollejas de cordero, con coco, maíz y “patatas suflés”

(masa de patata estirada que sufla) que encierra un quico. Excelente jugo y, otra vez, muy agradable matiz picante.



Impresionante

jugo de carne

(el centro y protagonista del plato), servido con una deliciosa

grasa de chuleta asada

y una pequeña pelota de carne picada (me recordó la “battuta” italiana). Al lado el consomé. Solo me falló un poco el

falso piquillo

elaborado a partir de una pasta deshidratada del mismo (ligeramente dulzón). A veces la magia de un buen piquillo confitado no se puede superar...

Postres



Pepino, hoisin (inapreciable), corteza de cerdo, chantilly de miel



Pan chino de sésamo y fresitas

Conocíamos este increíble bocado con caviar y crema agria. Ahora en versión dulce. Como un *xuixo*. Esperando el de foie-gras que está en pruebas...



Nil Dulcet , jefe de cocina de la casa, presenta una ensaimada caramelizada en la máquina OC'OO



Ensaimada

Textura un poco gomosa pero sabores empíreumáticos interesantes.



Gelé de mango, mango mantequilla “noisette”, almendra tierna

Agradables contrastes de caramelización y de acidez con la vinagreta de mango.



Caipirinha multi esférica de melón

Un excelente bocado con su justo punto de alcohol y algunos cristales de azúcar crujientes, recordando los de un cóctel.



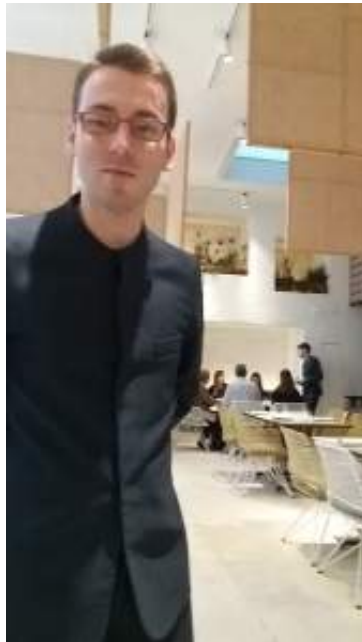


Sorbete de pulpa de cacao

(no hay foto). Me gusta que no haya un “momento petits-fours” bien definido. Se pasa directamente de los bocados dulces a los chocolates para el café . Café que me pareció particularmente notable (marca Novell) y servido caliente (cosa que no es frecuente).

Bombones.

Los vinos de **Rubén Pol** (foto de hace 6 meses)







El sommelier, conociendo mis reticencias para con los maridajes, me propuso solo tres vinos. Y fue lo correcto. Un espumoso inglés del Sussex , un tinto japonés de 9,5º muy agradable, lleno de matices, y un sorprendente sake de ciruela . De todas formas, los maridajes de Disfrutar no son los de “un plato, un vino” , sino que los seis vinos que suelen conllevar, van acompañando las diferentes secuencias de platos. Fórmula que me parece de lo más acertado. No estoy de acuerdo con la armonía estricta y mecánicamente aplicable de un sorbo distinto para cada bocado distinto. Un vino, para disfrutarse plenamente, te tiene que acompañar, si no es para toda una comida, al menos para un buen rato.

En mi opinión, es aun más importante que un buen vino acompañe bien al comensal que a los platos mismos.

Disfrutar

[Web](#)

Categorías: [BARCELONA](#)

[Dejar un comentario](#)

Observación Gastronómica 2

Blog de WordPress.com.

[Vuelta arriba](#)