



# DISFRUTAR

gastronomía que emociona

*Disfrutar, an exciting cuisine*



Agradar, sorprender, emocionar y crear son los objetivos que se marcan cada día, y desde que abrieron sus puertas en 2014, en Disfrutar, un restaurante pensado para que el cliente disfrute al máximo de una gastronomía creativa.

Texto | Text: Ernesto Cabrera  
Fotografía | Photography: Francesc Guillamet y Adrià Goula / Disfrutar

To please, to surprise, to excite and to create are the goals they set for themselves every day and, since they opened its doors in 2014, in Disfrutar, a restaurant designed for the customer to fully enjoy their creative cuisine.

La historia que hace unos años empezaron a escribir Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se inicia en 1998 en la cocina del prestigioso restaurante elBulli, donde se forman profesionalmente como cocineros y ocupando cargos de responsabilidad. Cuando el que fue considerado en varias ocasiones mejor restaurante del mundo cierra sus puertas para convertirse en elBullifoundation, nuestros tres protagonistas continúan vinculados al proyecto trabajando junto a Ferrán Adrià hasta noviembre de 2014.

Pero es dos años antes cuando deciden poner en marcha el sueño que desde hacía tiempo ocupaba sus pensamientos: tener su propio restaurante. En abril de 2012 nace en Cadaqués, en el corazón de la Costa Brava, Compartir, con una oferta gastronómica basada en platos para compartir en el centro de la mesa y que es fruto de una cocina moderna, sin dejar de lado las elaboraciones tradicionales.

Dos años son suficientes para la consolidación de Compartir y es en 2014 cuando afrontan el siguiente de sus retos: la apertura de un segundo restaurante. Esta vez es la ciudad de Barcelona la elegida para abrir Disfrutar.

### Así es Disfrutar

Con una propuesta gastronómica que gira en torno al menú degustación con toques vanguardistas, que destaca por su gran personalidad y marcadamente mediterránea, Disfrutar nos propone una cocina atrevida, divertida y moderna en busca del gusto como premisa principal y pensada para que el cliente disfrute al máximo de la gastronomía más creativa.

Compartir y Disfrutar tienen su propia personalidad, pero en ambos casos les unen aspectos inherentes que tienen mucho que ver con la manera de ser de los tres cocineros: los dos ofrecen un ambiente confortable y acogedor y un servicio atento, próximo y distendido.

La Gilda de Disfrutar |



Aceite de tomate - Aceite de albahaca /  
Tomato oil - Basil oil



En la Ciudad Condal esto se consigue también gracias a su sorprendente diseño y al respeto mostrado a la historia y a la herencia recibida del Mediterráneo en la que se inspira la decoración de Disfrutar. Una decoración en la que encontramos referencias urbanas como son las estructuras metálicas del Mercado del Ninot, situado al otro lado de la calle, que se mezclan con la colorida cerámica, casi artística. Y es que ésta acompaña al comensal durante todo el recorrido, transformándose en un nuevo material según el espacio, dándole personalidad y singularidad y que acerca al cliente a los valores que Disfrutar quiere trasmitir: naturalidad, humildad y respeto por esa historia y esa herencia que anteriormente mencionábamos.

Panchito relleno de caviar beluga /  
Beluga caviar Panchito



La cocina, ese espacio donde se cuecen las historias de la casa y que en Disfrutar se hace visible a los ojos del visitante, nos lleva al comedor principal, un espacio amplio y luminoso que bien podría ser un pequeño pueblo del mediterráneo, una ilusión que se consigue con el blanco que envuelve paredes, techos y suelos y que se mezcla con los colores, siempre mediterráneos, del verde de la naturaleza, el amarillo de las genistas o el azul del cielo y del mar.

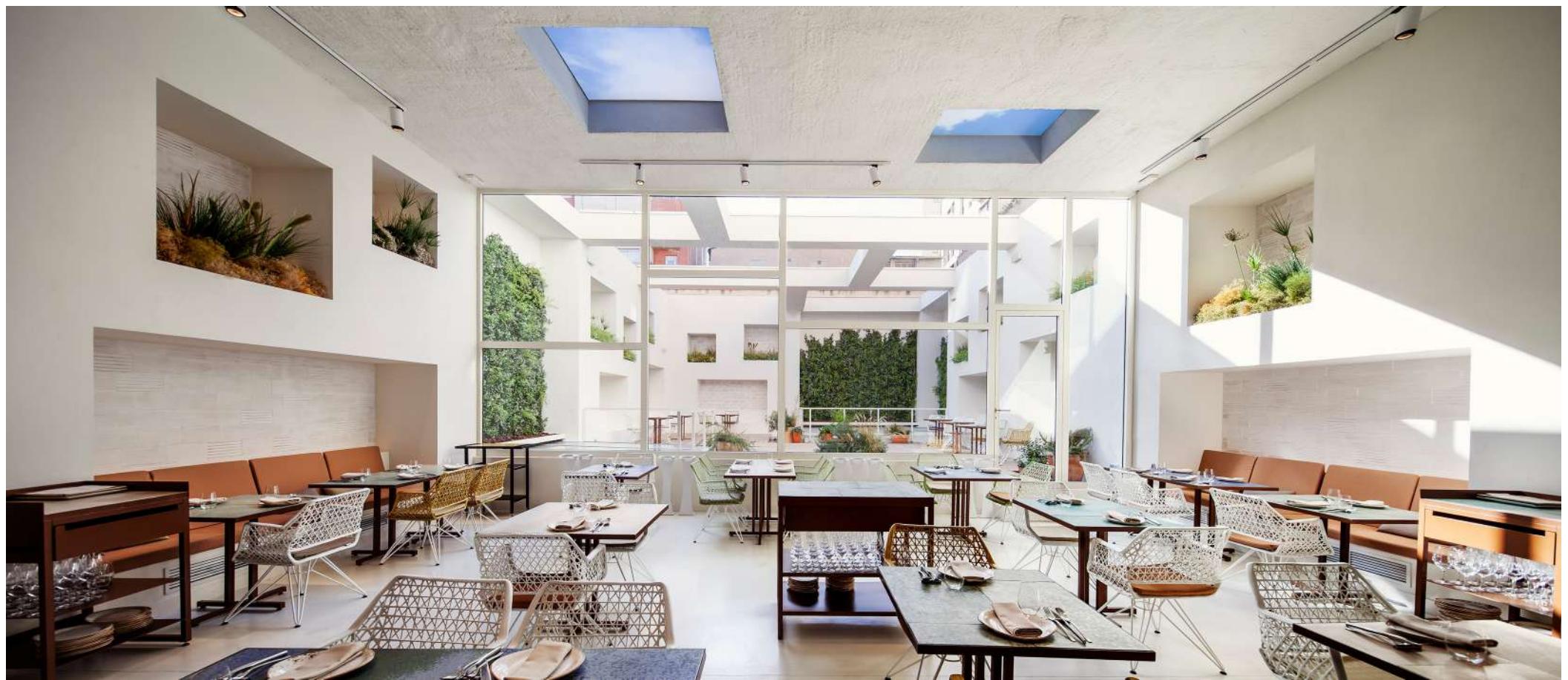
### Reconocimientos a su trayectoria

Estamos ante un restaurante que en la actualidad ocupa el puesto número 4 en la lista de The Best Chef Top 100 Awards 2020, el 9 en The World's 50 Best Restaurants, el 11 en Top 100+ European Restaurants 2020 de OAD (Opinionated About Dining) de los mejores restaurantes de Europa, elegido Mejor Restaurante de Barcelona de la Guía Macarfi los años 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021 y que durante estos años ha visto reconocido su trabajo con numeroso premios y distinciones. Algunos de los galardones recibidos en

Nuestros macarrones a la carbonara /  
Our carbonara macaroni



La cerámica, elemento fundamental en la decoración /  
Ceramics, an essential element in decoration



El color blanco protagonista en el comedor | White as the main colour in the dining room

estos casi diez años, además de las dos Estrellas Michelin y los tres Soles de la Guía Repsol, Mejor Restaurante de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición en 2015; Mejor Nuevo Restaurante Europeo en 2016; Mejores chefs extranjeros (Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas) de la guía italiana Identità Golose en 2017; Premio al Mejor Proyecto de Restauración en los Premios Escuela Hostelería Joviat en 2018 o Reconocimiento Especial a la Cocina en Equipo en los Premios Nacionales de Gastronomía 2018 de la Real Academia de Gastronomía en 2019.

Esta trayectoria espectacular se completa con el primer premio en la categoría de Interiores en los Restaurant and Bar Design Awards y la Mención Especial en los Premios Cerámica (ASCER) en 2015.

<https://www.disfrutarbarcelona.com/>

Terraza de Disfrutar | Disfrutar Terrace





Black Sesame Cone /  
Cucuruchu de sésamo negro

Coca, flourless pizza / Coca - pizza sin harina



The story that Mateu Casañas, Oriol Castro and Eduard Xatruch started to write begins in 1998 in the kitchen of renowned restaurant elBulli, where they train as chefs and hold important positions. When the restaurant which had been considered to be the best in the world on several occasions closes its doors to become elBullifoundation, the three men continue being linked to the project working alongside Ferrán Adrià until November 2014.

However, two years before that they decide to turn the dream they had had for a while into a reality: to have their own restaurant. In April 2012 in Cadaqués, in the heart of Costa Brava, Compartir is born, with a gastronomic offer based on dishes to be shared in the middle of the table and the result of a modern cuisine which does not disregard traditional cooking.

Two years are more than enough for Compartir to establish itself and in 2014 they face their next challenge: opening a second restaurant. This time the city of Barcelona is the chosen place to open Disfrutar.



### This is Disfrutar

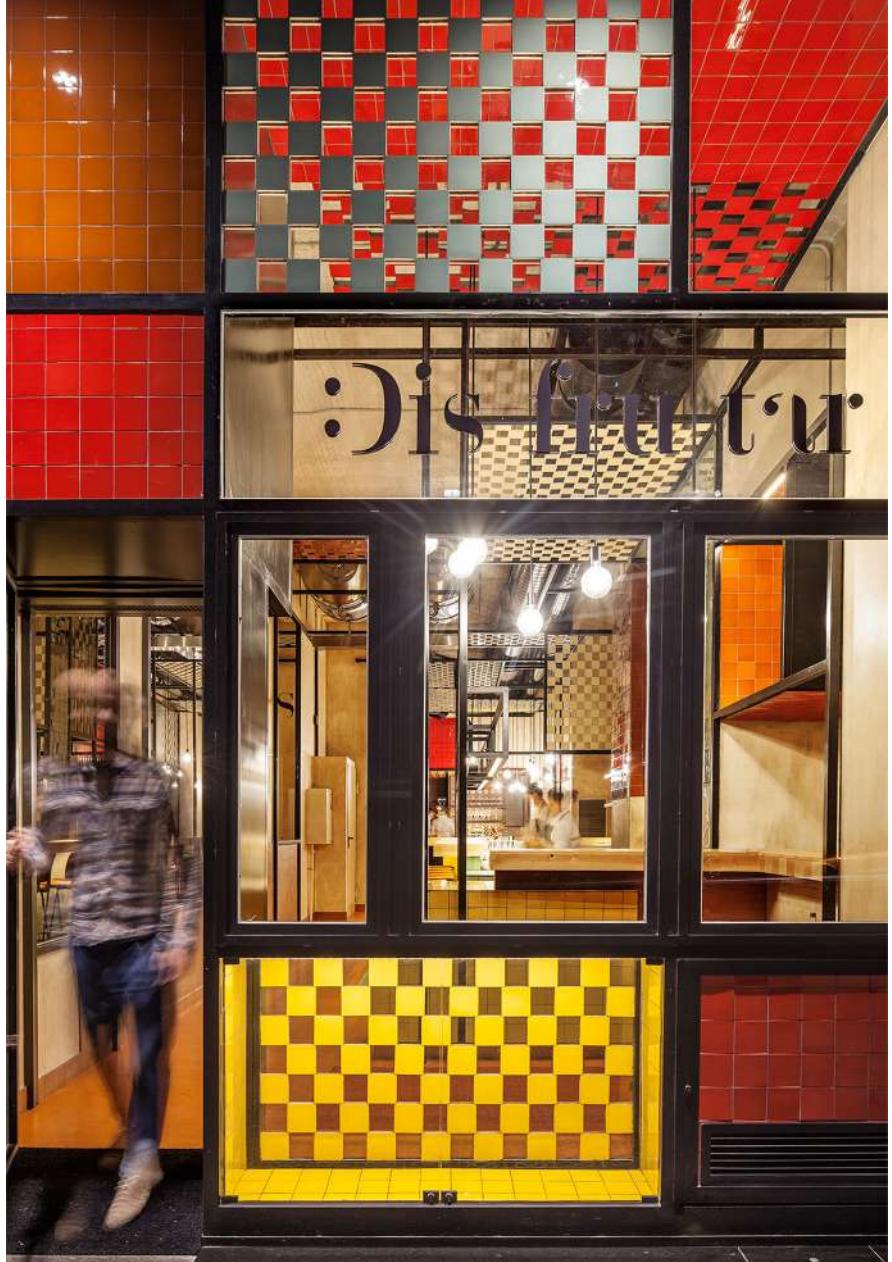
With a culinary proposal that revolves around the avant-garde tasting menu which stands out for its great personality and its distinct Mediterranean feel, Disfrutar presents a bold, fun and modern cuisine that revolves around taste and is created for the customer to fully enjoy the most creative cuisine.

Compartir and Disfrutar have their own personality but both of them have some inherent characteristics that have a lot to do with the three chefs' personalities: the two restaurants provide a comfortable and welcoming atmosphere and a helpful, approachable and relaxed service.

In Barcelona this is also achieved by its striking design and the respect that is shown towards its Mediterranean history and heritage, which is the inspiration for Disfrutar's decoration. A decoration in which we can find urban references such as the metal structures of the Mercat del Ninot, located across the street, mixed with the colourful ceramics, which are almost artistic. They accompany the diners throughout the whole journey, turning into something new depending on the space, providing it with personality and uniqueness and making the customer aware of the values that Disfrutar wants to transmit: spontaneity, humility and respect to the history and heritage that was mentioned before.



Black cauliflower with coconut and lime béchamel //  
Coliflor negra con bechamel de coco y lima



Disfrutar's Colourful Façade | Colorida fachada de Disfrutar

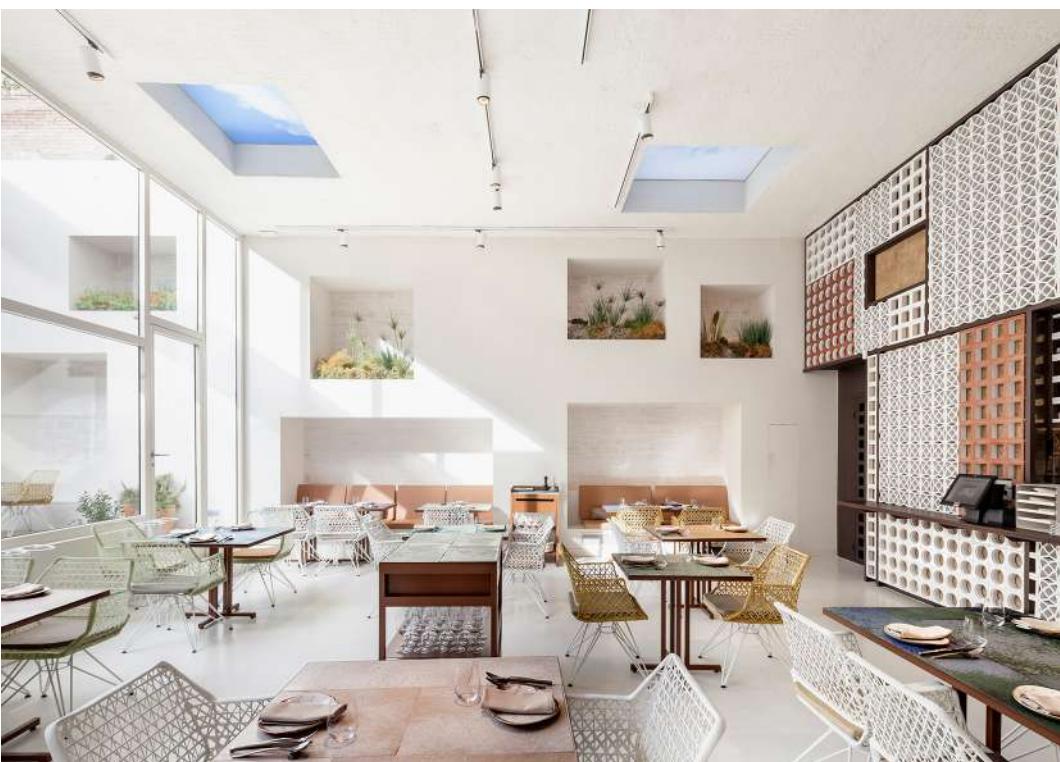
The kitchen is the space where the house stories are "cooked" and in Disfrutar it becomes visible to the visitor's eyes, taking us to the main dining area, a spacious and luminous place which could well be a small Mediterranean village, an illusion created by using the colour white that covers walls, ceilings and floors and blends with other Mediterranean colours such as the green of nature, the yellow of the brooms and the blue of the sky and the sea.

#### Acknowledgements to its history

We find ourselves before a restaurant which is number 4 in the list of The Best Chef Top 100 Awards 2020, number 9 in The World's 50 Best Restaurants, number 11 in Top 100+ European Restaurants 2020 by OAD (Opinionated About Dining) of the best European restaurants, chosen as the best Barcelona restaurant by the Macarfi Guide in 2017, 2018, 2019, 2020 and 2021 and which has received numerous



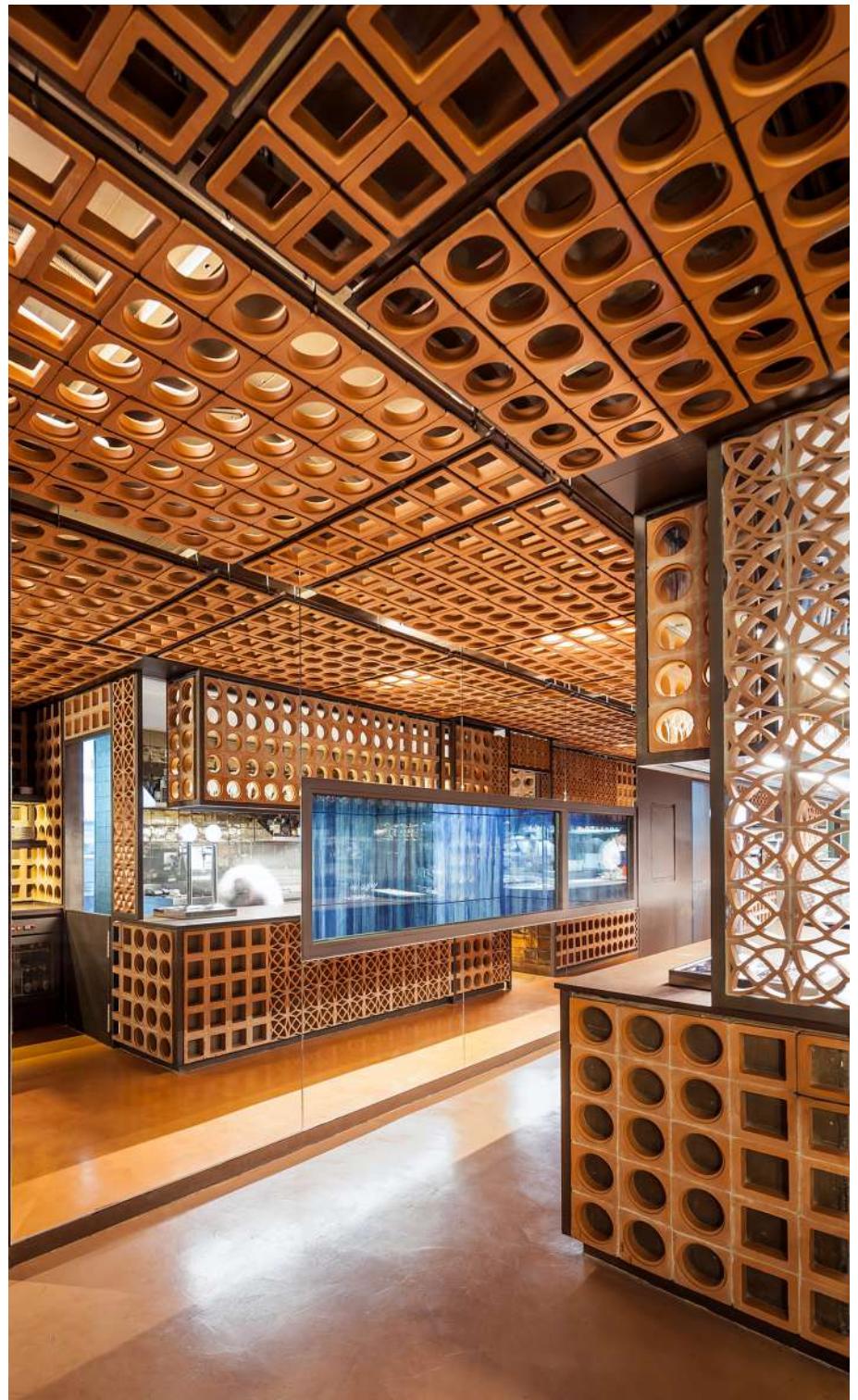
Whisky cake | Tarta al whisky



Main dining room that looks like a Mediterranean village |  
Blanco comedor principal que recuerda a un pueblo del Mediterráneo

awards during all these years. Some of these awards, apart from the two Michelin Stars and the Three Suns of the Repsol Guide, are Best Restaurant for the Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición in 2015; Best European New Restaurant in 2016; Best Foreign Chefs (Eduard Xatruch, Oriol Castro and Mateu Casañas) for the Italian guide Identità Golose in 2017; the Award for the Best Restaurant Project for the Hostelería Joviat Awards in 2018 or the Special Award for Team Cooking in the National Gastronomy Awards in 2018 for the Real Academia de Gastronomía in 2019. This amazing career was topped off by the first prize in the category of interior design for the Restaurant and Bar Design Awards and the Special Mention in the Premios Cerámica (ASCER) in 2015.

<https://www.disfrutarbarcelona.com/>



Earth-coloured Baked Brick |  
Ladrillo horneado de color tierra original