

Cuando su nombre lo dice todo: Disfrutar

En el marco de su quinto aniversario, el equipo de Schweppes Suntory y del conocido restaurante, organizaron un almuerzo maridando la excepcional cocina creativa del establecimiento, con la coctelería del bartender Marc Álvarez

[Rafael Pola](#)



Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro. (@Joan Valera)

Disfrutar es probablemente el restaurante español de **vanguardia** que en menos tiempo (5 años) ha conseguido un más alto reconocimiento internacional. Hoy está entre las **10 mejores cocinas del mundo**.

Oriol Castro, Mateu Casañas y **Eduard Xatruch** se conocieron hace más de 20 años trabajando en **El Bulli** y fueron responsables de cocina del

histórico restaurante de [Ferran Adrià](#). En diciembre de 2014, después de abrir **Comparte** en Cadaqués –su primer restaurante–, fundaron **Disfrutar**, el proyecto con el que habían soñado desde siempre.

"Se han puesto el objetivo de crear 70 nuevos platos al año y 5 nuevas técnicas"

En un contexto y un tiempo en el que la cocina creativa ha cansado o terminado por **decepcionar** bastante a una buena parte de los amantes del buen comer –todo ello como consecuencia principalmente de **tanta impostura**, pseudocreatividad y falsa novedad–, sorprende la **pasión** y honestidad con la que Oriol, Mateu y Eduard impulsan su Disfrutar, la cocina probablemente más innovadora del país.

Yo hacía mucho mucho tiempo que no experimentaba una sensación tan **estimulante** y novedosa como la que tuve probando su **ravioli crujiente de gambas** o su **evanescente pizza**, sin harina, de tomate, albahaca y mozzarella. **Magia** en la boca que me transportó a las mejores sensaciones del mejor Bulli



La Gilda. (Francesc Guillamet)

Sin pose

En Disfrutar, la búsqueda incesante de nuevas técnicas y nuevos platos no es una pose, es una **manera natural** y apasionada de sentir e interpretar el mundo de la **restauración**. Ante alguna posible crítica a la cocina creativa, basada en técnicas modernas, Oriol dice que "nosotros **somos cocineros** y cocinamos; eso sí, sirviéndonos de todas las técnicas existentes o que seamos capaces de desarrollar". Y añade: "La cocina moderna nosotros la entendemos plena de **sabor**, sorpresa, emoción y **sensibilidad**, pero con base en el **mejor producto** y en la mejor tradición culinaria".

En Disfrutar, la búsqueda de nuevas técnicas y platos es algo esencial y constante; sin todo ello, dicen casi al unísono los cocineros, "nuestra cocina no evolucionaría y el prestigio del restaurante se estancaría". Se han puesto

el objetivo de crear **70 nuevos platos** al año y 5 nuevas técnicas. Entre estas nuevas técnicas ya replicadas en otros grandes restaurantes del mundo, están las que hacen, por ejemplo, posibles: los **hojaldres sin harina**, que te permiten—incluidos los celíacos— disfrutar del más refinado hojaldre de inusitada sutileza y liviandad, o la **multiesferificación moldeable**, que consigue encapsular dentro de una muy fina membrana gelatinosa —de casi cualquier forma y tamaño— la preparación o alimento líquido que desees. En la última **feria Madrid Fusión** presentaron su más reciente innovación técnica, un aceite de textura espesa, como una pintura. Cuando les preguntas cuál sería su sueño imposible en esto de la innovación; entre incrédulas y cómplices sonrisas, te dicen que el crujiente de aire o el **helado caliente**

Dos menús de temporada y dos clásicos

La oferta gastronómica de Disfrutar se resume en **dos menús de temporada y dos clásicos**. Dependiendo del número de platos que incluyan, el precio será de **155** o **195€**. Entre la multitud de **platos marinados** con otros tantos [cócteles](#), pudimos saborear milhojas de idiazábal, la gilda del Disfrutar, sándwich de gazpacho con **guarnición olorosa** de vinagre, yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas, ceviche en deconstrucción, pesto multiesférico con anguila y panceta, los macarrones, crujiente de [mango](#) y gamba, **pichón con mole**, trufa y maíz, pimientos de [chocolate](#), aceite y [sal](#)...



Foto: Francesc Gillamet.

La sucesión de **magníficas elaboraciones** desfilaron en la mesa entre la sorpresa y el continuo disfrute. En palabras de Oriol, el espíritu en Disfrutar sigue siendo el mismo que aprendieron en El Bulli: "Para evolucionar son imprescindibles el **trabajo**, la constancia, el rigor y la **autocrítica**".

Han **corregido** algo que se producía en El Bulli y sigue pasando en otros muchos restaurantes de alta cocina, y es que te ofrecen únicamente el menú de la temporada o del año, no dándote la **oportunidad** de poder saborear sus grandes platos clásicos.

Eduard Xatruch resume muy bien lo que hacen en su restaurante diciendo que "por muy modernos y creativos que sean nuestros platos **no servirían de nada** si no les gustasen tanto a los **niños** como a los mayores, a los que saben como a los que no. Las cosas **están buenas** o no lo están, te gustan

o no, con independencia del tipo de cocina”.

Disfrutar. Pues eso...

C/ Carrer de Villarroel, 106

Barcelona