

~
á

apicius



Cuaderno de Alta Gastronomía
Journal of Haute Cuisine
www.apicius.es @montagud1906
#Apicius24

Paco Morales Noon

Roberto Ruiz Punto MX

Kamilla Seidler Gustu

Iván Domínguez Alborada

Andoni Luis Aduriz Mugaritz

Xosé Canna Pepe Vielha

Pepe Solla Casa Solla

Marcos Morán Casa Gerardo

Juan Ruiz Henestrosa Apóstole

Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas Disfrutar

Pablo Salas Amananta



montagud editores

00024



9 770169 751389



D I S F R U T A R

Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas

Barcelona, España

@disfrutarbcn

Textos by Anna Yébenes

Photos págs. 52-53 by Mikel Ponce

Photos by Francesc Guillamet



COMER, BEBER, DISFRUTAR

Tras 3 años de "gira" en lo que se propuso como su proyecto más íntimo, Compartir, Casañas, Castro y Xatruch desembarcan (por fin) en Barcelona con su última apuesta Disfrutar, sin duda una de las aperturas más esperadas de los últimos años en la capital catalana.

Como no podía ser de otro modo y viniendo de este trío de ases, Disfrutar nace de la ambición de 3 cocineros que acostumbran a dar cada paso en sus carreras de forma pausada, reflexionada y meticulosamente organizada. Una nueva propuesta que nace, como todo en su carrera de un pulido proceso de creación, tras obtener, con Compartir, la prueba/exito de su primer proyecto en solitario, orden lógico de cualquier departamento de I+D, Casañas, Castro y Xatruch pasan a la siguiente fase, estableciendo su cocina en un ruedo difícil de faenar, Barcelona. Y es que bien es sabida la exigencia de esta plaza, donde los más grandes cocineros del Mediterráneo, y de otras latitudes, establecen sus negocios acostumbrando así, a los paladares de esta ciudad, a un nivel gastronómico, del que pocas ciudades, no solo en España, pueden presumir hoy en día.

Muchos los reconocen aún como "los chefs del Bulli", donde desarrollaron juntos su labor creativa durante más de una década, lo cierto es que allí crecieron, se conocieron y desarrollaron juntos una metodología de trabajo que ha creado escuela, pero sobre todo, durante esa etapa de sus vidas, crearon y compartieron un pensamiento único, una única visión o forma de entender la gastronomía, un solo prisma, como una conjunción planetaria regulada de forma natural por una misma rotación gravitacional o bajo la influencia de una estrella o sol común. Algo que solo ocurre una vez en la vida. Allí alinearon sus pensamientos, lo que les ha permitido hoy aunar objetivos y seguir creciendo en una dirección común.

Hoy en día hemos renovado esa etiqueta que malacostumbramos a emplear para definir rápida y, en ocasiones, torpemente algo o a alguien, estamos ante los chefs de "Compartir" y "Disfrutar". Dos proyectos con claras diferencias entre sí pero que nacen con un mismo objetivo, ofrecer lo mejor de sus cocinas al comensal, satisfacer, conquistar, agradar, sorprender, gustar, pero sobre todo acompañar al comensal en una experiencia gastronómica excepcional. Experiencia reafirmada por el nombre de sus restaurantes, y es que Casañas, Castro y Xatruch lo tienen claro, a un restaurante se va a Compartir una experiencia y a Disfrutar de la misma.



Eduard, Oriol y Mateu son hoy dueños de su destino, como en el poema (*Invictus*) de William Ernest Henley.

Y son conscientes en todo momento de lo que ello supone. Del riesgo que asumen emprendiendo esta aventura, de la responsabilidad que recae sobre su proyecto y de los sacrificios que deben asumir para llevar esta empresa a buen puerto. Pero eso no es algo que vaya a frenar la ambición de quienes han nacido, por y para la cocina. De aquellos que han sido de algún modo señalados para desempeñar esta función. Cocineros que cuyas individualidades cuentan con ese don maravilloso que es la creatividad y que juntos forman un terceto igualable que promete seguir sorprendiendo con este hoy su nuevo proyecto y con aquellos que les sigan en el futuro, porque la ambición es un bien insaciable y estamos convencidos que este no es sino el principio de un largo recorrido.

Disfrutar se ubica en el número 163 de la calle Villarroel, frente al mercado del Ninot, donde podemos encontrar a los chefs de Disfrutar seleccionando los productos que más tarde encontraremos en sus platos. Un lugar también donde acuden a relajarse y en busca de inspiración un día cualquiera. Esto habla mucho del carácter de estas personas, alguien que acude a un mercado a "desconectar" es alguien que en realidad encuentra su confort en lo que hace, en la cocina, y esto es algo que se ve reflejado en todas y cada una de las propuestas que nos ofrecen.

Disfrutar, o el salto a "la gran pantalla" que es Barcelona, no ha sido un paso dado al azar, Eduard, Oriol y Mateu se han puesto a prueba como empresarios

en su primer gran proyecto que fue la apertura de Compartir, donde la presión quizás fuera menor pero el riesgo mayor, debido a la estacionalidad de la clientela en los pueblos costeros, como puede ser Cadaqués. Resulta más difícil proponer un negocio rentable donde el cliente acota sus visitas a los meses de auge turístico. Esta situación también hay que saber gestionarla y compaginarla con los muchos otros proyectos que llevan a cabo en común. Una vez hallado ese equilibrio fundamental para poder encarar el crecimiento de un empresa, los tres chefs inician el proceso de creación de su nueva oferta gastronómica. Trabajo que les lleva alrededor de un año desde la toma de la decisión hasta la puesta en marcha, fue importante, tener claro cuál iba a ser la propuesta que el comensal encontraría en el nuevo establecimiento, recordemos situado en una ciudad gastronómicamente emblemática como es BCN, pero también la localización del restaurante en pleno Eixample, la decoración, la puesta en escena, el personal, la estructura de negocio y los mil detalles que no descuidan estos grandes chefs.

Una vez la máquina puesta en marcha, los chefs compaginan la dirección de Compartir con la supervisión de las obras del nuevo establecimiento, que realizan personalmente, las diferentes colaboraciones y asesoramientos que atienden, y la labor de creación y desarrollo de las propuestas que ofrecerán en su nueva aventura, labor de creación que realizan durante 4 meses a puerta cerrada y de donde surgen cerca de 100 sorprendentes referencias que poco a poco irán integrando en los menús ofrecidos en Disfrutar.

EAT, DRINK, ENJOY (DISFRUTAR)

After a three-year "tour" with Compartir, proposed as their most intimate project, Casañas, Castro and Xatruch (finally) landed in Barcelona with their latest venture, Disfrutar, indubitably one of the most anticipated openings in the Catalonian capital.

Unsurprisingly, and coming from this trio of whizzes, Disfrutar is the work of three chefs who are used to advancing their careers in a way that is slow, well-thought-out and meticulously organised. A new proposal born, like everything in their career, of a polished creation process.

After validating/achieving success with Compartir, their first solo project, the logical order of any R&D department, Casañas, Castro and Xatruch moved on to the next phase, making a name for their cuisine in a difficult location: Barcelona. It's common knowledge that the city is demanding, as it's where the greatest chefs from the Mediterranean (and other parts of the world) set up shop, familiarising people with a level of gastronomy that few cities, not only in Spain but worldwide, can presume to enjoy today.

Many people still recognise them as "the chefs from elBulli", where together they worked for over a decade. There they grew, got to know each other, and together developed a work methodology that has truly set an example. But above all, during that period, they created and shared a single thought, a single vision and way of understanding gastronomy, a single viewpoint, like a natural alignment of the planets with the same gravitational pull, or under the influence of the same star or sun. Something that happens only once in a lifetime. It was there that their thoughts aligned, which has enabled them to combine their objectives today and continue to grow in the same direction.

Today we've revamped the label we're poorly accustomed to using quickly and, at times, clumsily, to define something or someone. Today we have the chefs from Compartir and Disfrutar.

Two very different projects spawned by the same objective: to offer the best of their cuisine to customers, to satisfy, conquer, please, surprise, but above all, to accompany the diner on an exceptional gastronomic experience.

An experience which is reinforced by the name of their restaurants; Casañas, Castro and Xatruch know one thing for certain: customers go to a restaurant to Compartir (share) an experience and also to Disfrutar (enjoy) it.

Today Eduard, Oriol and Mateu are masters of their own fate, as William Ernest Henley writes in his poem, "Invictus".

And they are always aware of what that means. Of the risk they undertake setting out on this adventure, of the responsibility they have for their project, of the sacrifices they must make for the company to be a success. But those aren't things that are going to curb the ambition of people who were born to cook. People who, in some way, were chosen for this job. Chefs who each have that special gift of creativity and who together create an incomparable trio which promises to continue surprising with its new project, and with those to come in the future, because ambition is an insatiable desire and we're certain that this is nothing more than the beginning of a long journey.

Disfrutar is located at 163 Villarroel Street, next to Ninot Market, where we can find the chefs picking out products to use in their dishes. It's a place where they also go to relax and to search for inspiration. That says a lot about their character; someone who goes to the market to disconnect is someone who finds comfort in what he's doing, in the kitchen, and that's reflected in each and every one of their dishes.

Disfrutar, or the move to "the big time" known as Barcelona, was not a random decision. Eduard, Oriol and Mateu put themselves to the test as entrepreneurs with their first major project, Compartir, where there was less pressure but perhaps more risk, given the seasonality of customers in coastal towns like Cadaqués.

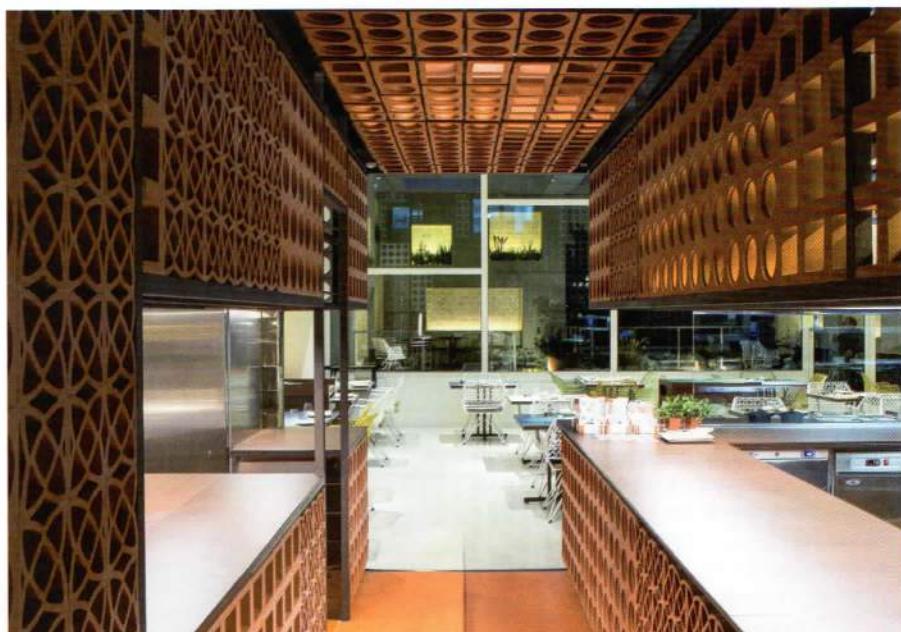
It's more difficult to launch a profitable business where customers come during the most popular months for tourism.

It's also important to know how to manage this situation and balance it with the many other projects they also have in common. Having found this fundamental balance to be able to address the company's growth, the three chefs begin the process of creating their new culinary venture. This takes them about a year, from the moment they make the decision through to project implementation. It was important to know what they were going to offer diners in their new restaurant (in such a gastronomically important city like Barcelona), as well as the location (right in the centre of the Eixample neighbourhood), the decoration, setting, staff, business structure, and thousands of other details which these leading chefs had to address.

Once the project is under way, they combine management of Compartir with supervision of work on the new locale, which they do in person, in addition to various collaborations and consultations, the job of creating and developing the proposals they'll offer as part of their new adventure. This is a project they work on for four months behind closed doors and where close to one hundred surprising recipes are proposed, which will gradually be included on Disfrutar's menus.

They're currently using just thirty of those recipes. These continue to evolve day to day, and are further enhanced (if possible) by the seasonal products they find in the market and by their curious, non-conformist nature, with the result that we can be certain that Disfrutar will offer us one surprise after another.

Disfrutar started out with two tasting menus, the first of which pays tribute to the name of the restaurant and is called "Disfrutar".





Actualmente sólo se emplean una treintena de dichas referencias, que a su vez siguen evolucionando día a día, propuestas que se enriquecen , más si cabe, con los productos de temporada que les brinda el mercado y con su propio carácter inquieto e inconformista, por lo que podemos estar seguros de que Disfrutar no dejará nunca de sorprendernos.

Disfrutar inicia su andadura ofreciendo 2 menús degustación, el primero, haciendo honor al nombre del restaurante, y bautizado "Disfrutar" consta de 18 pasos, propuestas a través de las cuales podemos degustar y descubrir la esencia de la cocina de los 3 chefs y el segundo "Festival", con 25 pasos donde descubriremos y degustaremos la esencia de su cocina a través de una propuesta más amplia y técnicamente más comprometida si cabe, con una mayor variedad de productos, como es lógico dada la extensión del menú.

Los precios no sólo son competitivos respecto a restaurantes de similar estructura sino que son más que razonables teniendo en cuenta la magnitud y generosidad de la oferta. Dicho formato no cuenta a priori con fechas determinadas de "cambio de carta", no son amigos de cambios radicales y es lógico que no quieran desprenderse de forma súbita del resultado de tan ardua labor creativa, sino que irá evolucionando con los productos de temporada, la inspiración o evolución de los platos actualmente en carta y con el "stock" de platos desarrollados inicialmente que conservan en la despensa listos para ver la luz, lo que nos garantiza un cambio constante de la propuesta y nos ofrece una buena excusa para volver de forma reiterada a "Disfrutar".

La sala de Disfrutar es un espacio amplio, luminoso, con un punto de fuga, como si de un buen cuadro se tratase, que recae en una terraza -¿casualidad?- acondicionada para que el cliente pueda salir a airearse, hacer una pausa o disfrutar, una vez más, de una copa bajo el cielo de Barcelona.. Aquí el ritmo lo determina el comensal. También se encuentran rincones más íntimos que garantizan la privacidad de quien desee disfrutar de una ágape mas reservado.

La decoración cuenta con la sutileza de la sobriedad, desde la entrada donde nos encontramos un ambiente más casual o desenfadado, con una barra, la pastelería y mesas con capacidad de hasta 20 comensales, hasta el pasillo de cocina al que ahora haremos referencia, pasando por la sala, con capacidad para 50 comensales, cuya exquisita geometría y formas, sólo se interrumpen por el colorido de las mesas, las alusiones celestes del techo, todo en clara referencia al Mediterráneo y la ciudad de Barcelona, y la danza del personal de servicio, perfectamente sincronizado y atento.

Pero volvamos al pasillo de cocina. La entrada a la sala del disfrute se realiza a través de sus entrañas, atravesando la cocina, una cocina perfectamente diseñada y funcional, con un pequeño office que da servicio al personal de sala y un amplio espacio a izquierda y derecha del pasillo que sirve por un lado de cuarto frío o zona de elaboración de cocktails y snacks y por otro de cocina central, tan sólo separadas una de otra, por las idas y venidas del comensal.

En Disfrutar podemos asistir en directo a la elaboración de los platos, aquí no hay trampa ni cartón, todo ocurre frente al comensal, la cocina se abre a la sala, con un diseño basado en adoquines de formas inverosímiles y que camufla la cocina de un cierto modo pero sin esconderla, y es que el diseño de esta cocina tiene una

doble funcionalidad, por un lado mostrar la transparencia de la cocina de Eduard, Oriol y Mateu y por otro permitir a los cocineros seguir el trascurso del menú, comprobar en cada momento lo que ocurre en sala y estar atentos a sus comensales, adaptarse al ritmo del comensal y, ¿por qué no?, regalarse a su vez con las caras de satisfacción, sorpresa o rubor ante lo inesperado, que reflejan las diferentes reacciones de sus comensales.

Casañas, Castro y Xatruch si de algo hacen gala, y lo han demostrado a lo largo de los años, es de humildad y de sensatez, con los pies siempre en el suelo, nos ofrecen una cocina sin pretensiones, una cocina honesta con quienes son y aquello que mejor saben hacer, no buscan a pesar de su desbordante creatividad, inventar nada, sencillamente, en su proceso creativo, las cosas surgen de forma natural y eso es lo que mejor les caracteriza, eso y la naturalidad y deseo de satisfacer que trasladan al comensal propuesta tras propuesta. No se sienten abanderados de una cocina de vanguardia, a pesar de haber incorporado a la cocina actual algunas de las propuestas más sorprendentes y las técnicas más innovadoras, simplemente disfrutan, es su turno, de su pasión, la cocina. Este trío mágico sencillamente revisa conceptos, estudia y analiza los porqué de una reacción, no se conforman con las reglas establecidas sin al menos cuestionarlas, trasforman la materia en base a sus deseos, a sus posibilidades y a una lógica, en ocasiones científica, pero no es menos científica la reacción entre una materia grasa, un farináceo y un lácteo para crear una crema como la tradicional bechamel. La "alquimia" en la cocina ha estado presente desde que el hombre es hombre y así su primera pieza de carne o elaboró su primera sopa.

Estos tres cocineros estudian las reacciones, prueban y prueban, se equivocan, y vuelven a probar, con la tenacidad que les caracteriza, hasta alcanzar el objetivo deseado. Es de esa insistencia, casi obsesiva, de este arduo trabajo de perseverancia, que preside su labor, y ahínco de donde nace su cocina, siempre moderna, novedosa y muy sorprendente.

Controversia a un lado, y es que hemos crecido, evolucionado como comensales a la par de la cocina moderna, Disfrutar nos ofrece una perfecta simbiosis entre las referencias más tradicionales y las formas más novedosas, un escenario en el que todos los sentidos cobran importancia para disfrutar de una propuesta bien reflexionada.

Desde el tacto del que precisamos para descubrir la sutilidad de algunas de las texturas ofrecidas, la vista con la que juegan estos chefs ofreciéndonos visiones que logran confundir de forma divertida las expectativas del comensal,

It includes eighteen dishes through which customers can taste and discover the essence of the three chefs' cuisine. The second menu, "Festival", has twenty-five dishes, where we discover and taste the essence of their cooking with a broader and more technical focus (if possible), with a greater variety of products, which makes sense given the size of the menu.

Prices are not only competitive compared with restaurants of a similar structure, but they are more than reasonable given the size and abundance of the offer. The format does not have specific dates for a "change of menu". The chefs don't like radical changes and, logically, they don't want to suddenly shift the focus away from what was such a challenging creative process. Instead, they prefer to continue to develop it along with seasonal products, the inspiration and evolution of dishes currently on the menu, and with the "stock" of dishes initially developed (which are hidden away ready to see the light), thereby ensuring we will enjoy a constantly changing menu and providing us with a good excuse to eat at Disfrutar time and again.

Disfrutar's dining room is large, bright, with one exit - like a vanishing point as if it were a painting - which leads to a terrace (a coincidence?), allowing customers to slip outside for some air, to take a break or to enjoy, once again, a drink under the Barcelona sky... Here, the diner sets the pace. The dining room also has more intimate areas to ensure privacy for those looking for a quieter experience.

The decoration has a sober subtlety, from the entrance, where the atmosphere is more casual and relaxed, with a bar, a bakery! and tables that seat up to twenty, to the kitchen hallway, through the dining room, which accommodates fifty and whose exquisite geometry and shapes are interrupted only by the colourful tables, the sky-blue details on the ceiling

- all a clear reference to the Mediterranean and Barcelona - the wait staff's dance, perfectly synchronised and attentive,

But let's get back to the kitchen hallway. The entrance is through its middle, crossing the kitchen, which is perfectly designed and functional, with a small office that serves dining room staff and a large area to the left and right of the hallway. This serves as the cold store and cocktail and snack area, with the central kitchen on the other, separated from each other only by customers as they come and go.

At Disfrutar, we can see the food being prepared; this is the real deal, everything happens before the customer's eyes. The kitchen opens out to the dining room with a design based on unusual cobblestones which disguise the kitchen without hiding it. The kitchen design has a dual role: on the one hand, it reflects the transparency of Eduard, Oriol and Mateu's cuisine and, on the other, it allows the chefs to follow the order of the menu, see what's happening in the dining room at all times, and be attentive to customers, adapting to their pace. And why not? Seeing satisfaction, surprise and amazement in people's faces when they eat the unexpected is a gift.

If there's one thing Casañas, Castro and Xatruch do show, like they have all these years, it's humility and sensitivity; they are very down to earth, with cuisine that is honest about who they are and what they do best, and despite their boundless creativity, they're not trying to invent anything. Simply put, during their creative process things occur naturally, and that's what's so great about them. That, and their naturalness and the desire to please they convey to customers, creation after creation. They don't feel that they are standard-bearers of avant-garde cuisine, despite having included in their current menu some more surprising proposals

and more innovative techniques. Quite simply, it's their turn: they just enjoy their passion of cooking. This magical trio revises concepts and studies and analyses the "why" behind a reaction. They don't conform to established rules without at least questioning them; they transform materials based on their desires, possibilities and logic, which is sometimes scientific, but the reaction between a fat, a starch and a dairy product to create a cream like traditional bechamel sauce is no less scientific. "Alchemy" has been a part of cooking since man first existed and roasted his first piece of meat and made his first soup.

These three chefs study reactions, they test again and again, they make mistakes, they test again, with great tenacity, until achieving the desired effect. It's this insistence - almost obsessive - this arduous perseverance which drives their work, a steadfastness from where their cuisine arises, always modern, novel and surprising.

Controversy aside, we've grown, evolving as diners along with modern cooking, and Disfrutar offers the perfect symbiosis between the most traditional and novel recipes, a scenario where all of the senses are important for enjoying a well-thought-out meal. From the sense of touch we need to discover the subtlety of some of the textures, the vision with which these chefs play around, offering us perspectives that playfully confuse the diner's expectations, to the sense of sound which is captivated by the harmony of a texture crunching on the palate and, of course, taste and smell, which are indulged, dish after dish, with never-ending sensations and delights. From the silkiest aromas to the most scented flavours, cold, warm, confusing, memorable, daring, comfortable morsels, all of them, that are part of an unforgettable experience.

All are presented in a masterful way, unsurprisingly, although the current menu begins in a coffee cup that contains a novel version of the Caipirinha. The other serving dishes used also pay homage to their content and, to put it quite simply, they are just incredible. A glass dish in the shape of a fish bowl with "the beetroot which sprouts from the earth", a steel bar on which "tomato and oil polvorón" is served, an almost volatile texture, a dried pine cone to serve the "transparent pine nut and basil ravioli", a cobblestone (the same ones decorating the dining room), used to present "Idiazabal cheese biscuit with apple", but that's not all!

Charred country-style bread to serve the "lobster sandwich", and a frying pan served directly in the dining room to seduce us with "Macaroni carbonara", all of which is measured and in perfect harmony with the most delicate dishware.



hasta el oído que se deleitará con la traducción armoniosa de una textura crujiente bajo nuestro paladar y no es solo el caso, y por supuesto gusto y olfato que se regalan plato tras plato con infinidad de sensaciones y deleites. Desde los aromas más sedosos hasta los sabores más perfumados, frios, calientes, confusos, memorables, atrevidos, confortables, bocados, todos ellos, propios de una experiencia inolvidable.

Y todos ellos presentados de forma magistral, como no podía ser de otro modo, si bien el menú actual se inicia en una taza de café albergando una versión novedosa de la "caipirinha", el resto de "continentes" también hacen honor al contenido y no son estos sino sencillamente sorprendentes. Un recipiente de cristal con forma de pecera para hacer brotar "la remolacha que surge de la tierra", una barra de hierro para dar soporte al "polvorón de tomate y aceite", una textura casi volátil, una piña seca para presentar los "raviolis transparentes de piñones y albahaca", un adoquín, los mismos que presiden la decoración de la sala! soportando la "Artinata de queso Idiazábal", pero eso no es todo! un pan rústico carbonizado! para presentar el "bocadillo de Bogavante" o una sartén directamente servida en sala para seducirnos con los "Macarrones a la carbonara", todo medido y perfectamente armonizado con la vajilla más delicada. Presentaciones originales, curiosas y atrevidas que no dejarán a nadie indiferente.

Sería atrevido vaticinar el futuro de estas almas insaciables, también un acto casi irresponsable pasar por encima de su ferviente actualidad, no dejarnos seducir por la brisa del Mediterráneo y la intensidad del color azul, del cielo y el mar, sentados en Compartir, su mesa de Cadaqués, protegida por el cabo de Creus y testigo del paso de grandes nombres como los de Salvador Dalí, Federico García Lorca, Joan Miró o el mismísimo Pablo Picasso, que como

Eduard, Oriol y Mateu encontraron en el viento de Oriente esa parte de locura y genialidad que une a los grandes artistas. Atrevido sería también no pararse en "Disfrutar", y dejarse llevar cual infante descubriendo el modernismo de Barcelona, comprender el vínculo con la naturaleza que le rodea, las formas heterodoxas, insólitas, provocativas, como las de un rizo crujiente con apenas un velo de panceta y pimentón. La luz y los colores, exaltantes, apasionantes, que no dejan de ser naturales, como los de la mousse de queso en forma, otra vez la provocación, de cono casi translúcido. El atrevimiento de las formas donde parece que la rabiosa actualidad fuera el origen y no la evolución, donde unos macarrones carbonara elaborados con el caldo de jamón en lugar de con harinas parecía lo lógico tras degustarlos. La enrevesada forma de una escalera que no deja de ser la forma geométrica lógica para el ascenso y descenso y que nos descubre un caracol en su lento caminar, como nos descubre esta evidencia que una oliva debiera ser líquida desde su origen, pues su aceite en consecuencia.

Disfrutar nos invita a ese viaje, a ese descubrimiento, a comprender que un bocado basta para saborear un pesto de piñones sin necesidad de triturar, literal y alegóricamente el producto, a descubrir que un bocadillo de bogavante puede ser un bocado poéticamente etéreo, sublime. O que la exaltación de la insipidez, a través de un merengue de remolacha, cobra vida, en este caso, surgida de las cenizas como el brote de la sensatez, una estructura casi inmaterial, pura textura. Éste es el ejercicio de coherencia, el desafío de atrevida sensatez, o quien sabe si insensatez e inocencia y amable provocación con el que nos sorprenden, una vez más, Oriol, Eduard y Mateu.

No, no vamos a vaticinar su futuro. Ya lo podemos adivinar brillante. Ahora sólo déjennos DIFRUTAR.





Original, curious, daring presentations that will make an impression on everyone.

It would be bold to predict the future of these insatiable souls, and somewhat irresponsible to ignore the incredible work they're doing at present, not to be seduced by the Mediterranean breeze and the intensity of the blue, the sky and the sea, sitting at a table in Compartir, in Cadaqués, shielded by the Cap de Creus and witness to the greats who have been here before us, such as Salvador Dalí, Federico García Lorca, Joan Miró and Pablo Picasso who, like Eduard, Oriol and Mateu, found in the wind from the East this bit of madness and brilliance that unites great artists.

It would likewise be bold not to stop at Disfrutar and get carried away like a little kid, discovering Barcelona's Modernisme, understanding the ties with nature around us, the unorthodox, unusual, provocative shapes, like those of a crispy bow with a very thin veil of pork belly and paprika. The light and colours, exciting, thrilling yet natural, like those of the cheese mousse in the shape (once again, provocative) of an almost translucent cone.

The audacity of the shapes, where it seems like their extreme state is how they began and not how they end, where macaroni carbonara made with ham stock instead of flour seemed logical after trying it.



The tangled shape of a staircase, which is still the logical shape for going up and down, reminds us of a slow moving snail and is not unlike an olive, which should be liquid given that, in the end, it is turned into oil.

Disfrutar takes us on this journey, this discovery, to understand that a bite is enough to savour a pine nut pesto without having to grind the product - literally and figuratively - to discover that a lobster sandwich can be a poetically ethereal, sublime morsel. Or that the exaltation of the ordinary, through a beetroot meringue, comes alive, in this case rising from the ashes, like a budding awareness, an almost intangible structure, pure texture.

This is an exercise in coherence, the challenge of daring judgement, or who knows if it is folly and innocence and friendly provocation with which Oriol, Eduard and Mateu surprise us, yet again.

No, we're not going to predict their future. We can already see it's going to be brilliant. Now, just let us DISFRUTAR.

DISFRUTA DE LA ACEITUNA

ENJOY
THE OLIVE

Jugo de aceituna verde

500 g de aceitunas manzanilla con hueso.
Deshuesar las aceitunas, triturar la pulpa en un vaso americano y colar por estameña.
Guardar en la nevera.

Núcleos de jugo de aceituna verde

200 g de jugo de aceituna verde (elaboración anterior), 0,2 g de xantana.
Añadir la xantana al jugo de la aceituna y triturar con el batidor eléctrico hasta obtener una textura cremosa. Llenar los moldes de aceituna con la ayuda de un dosificador de salsas y congelar.
Desmoldar y guardar en el congelador.

Núcleos de crema de naranja sanguina

100 g de zumo de naranja sanguina, 50 g de aceite de oliva virgen extra Arbequina, 0,2 g de xantana.
Añadir la xantana al zumo de naranja sanguina y triturar hasta obtener una crema. Emulsionar con el aceite de oliva y llenar los moldes de aceituna con un dosificador de salsas. Congelar. Desmoldar y guardar en el congelador.

Aceitunas "verdes"

100 g de manteca de cacao, 1 g de colorante verde, 10 núcleos de jugo de aceituna (elaboración anterior).
Fundir la manteca de cacao a fuego medio, una vez esté fundida añadir el colorante y triturar. Pinchar los núcleos con la ayuda de una jeringa y sumergir en la manteca fundida durante 2 segundos, escurrir y disponer en un recipiente con papel sulfurizado. Guardar en la nevera durante 2 horas.

Aceitunas "negras"

100 g de manteca de cacao, 1,5 g de colorante negro, 10 núcleos de crema de naranja sanguina (elaboración anterior).
Fundir la manteca de cacao a fuego medio, una vez esté fundida añadir el colorante y triturar. Pinchar los núcleos con la ayuda de una jeringa y sumergir en la manteca fundida durante 2 segundos, escurrir y disponer en un recipiente con papel sulfurizado. Guardar en la nevera durante 2 horas.

Otros ingredientes

50 g de aceite de oliva virgen extra.

Acabado

Disponer una aceituna de cada tipo en un cuenco con cuidado de no romperla. Aliñar las aceitunas con una cucharadita de aceite de oliva virgen y servir.

Green olive juice

500 g Manzanilla olives with stones.
Stone the olives, grind the flesh in a blending beaker and strain through muslin.
Refrigerate.

Green olive juice cores

200 g green olive juice (previously prepared), 0,2 g xanthan gum.
Add the xanthan gum to the olive juice and mix with the stick blender to obtain a creamy texture. Fill the olive moulds using a sauce dispenser and freeze. Remove from the moulds and store in the freezer.

Blood orange cream cores

100 g blood orange juice, 50 g Arbequina extra virgin olive oil, 0,2 g xanthan gum.
Add the xanthan gum to the blood orange juice and blend to obtain a cream. Emulsify with the olive oil and fill the olive moulds using a sauce dispenser. Freeze. Remove from the moulds and store in the freezer.

"Green" olives

100 g cocoa butter, 1g green food colouring, 10 olive juice cores (previously prepared). Melt the cocoa butter over medium heat. Once melted, add the food colouring and blend. Prick the cores with a syringe and dip them in the melted butter for 2 seconds, shake off excess and place in a container with parchment paper. Refrigerate for 2 hours.

"Black" olives

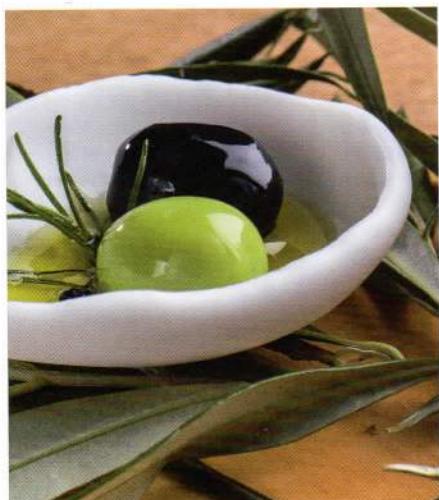
100 g cocoa butter, 1,5 g black food colouring, 10 blood orange cream cores (previously prepared). Melt the cocoa butter over medium heat. Once melted, add the food colouring and blend. Prick the cores with a syringe and dip them in the melted butter for 2 seconds, shake off excess and place in a container with parchment paper. Refrigerate for 2 hours.

Other ingredients

50 g extra virgin olive oil.

Assembly

Place one black and one green olive in a bowl, being careful not to break them. Dress the olives with a teaspoon of extra virgin olive oil and serve.





GALLETA
DE IDIAZÁBAL
CON JUGO DE MANZANA Y APIO

Crujiente de Idiazábal

100 g de Idiazábal ahumado, 50 g de clara de huevo.
Rallar el queso Idiazábal y mezclar con la clara. Reposar en la nevera 24 horas. Estirar entre dos hojas de papel sulfurizado consiguiendo una fina capa y cocer en el horno a 170° C durante 5 minutos. Sacar del horno y cortar en rectángulos de 3x5 cm. Volver a introducir los rectángulos en el horno hasta que las galletas estén doradas en su totalidad.

Crema montada de Idiazábal

250g de nata líquida 35% MG, 110 g de Idiazábal ahumado, sal.
Triturar el Idiazábal en el vaso americano con temperatura durante 3 minutos. Añadir la nata y triturar a 80° C durante 10 minutos. Colar y poner a punto de sal. Guardar en la nevera durante 24 horas.

Galletas heladas de Idiazábal

Crema montada de idiazábal (proceso anterior).
Semimontar la crema de Idiazábal hasta obtener textura de nata semimontada. Llenar los moldes de galleta Artiach con esta crema y congelar. Desmoldar y guardar en el congelador.

Praliné de nueces

50 g de nueces peladas, 50 g de aceite de girasol, sal.
Juntar las nueces con el aceite y poner a freír sin dejar de remover. Cuando estén doradas, escurrir y triturar rápidamente en el vaso americano. Colar y poner a punto de sal.

Jugo de manzana y apio

2 kg de manzana Granny Smith, 1 ramita de apio.
Limpiar en agua, descorazonar y licuar las manzanas. Limpiar en agua y licuar el apio. Disponer el jugo de manzana en un recipiente alto y estrecho para que la parte sólida del jugo se deposite en la parte superior. Introducir en el congelador 10 minutos y retirar la parte pulposa. Pasar el jugo de manzana por estameña y poner a punto con el jugo licuado de apio. Guardar en la nevera.

Otros ingredientes

1 limón.

Acabado

Pintar la base del crujiente de Idiazábal con una pincelada de praliné de nueces y aplicar un poco de piel de limón rallada encima. Disponer encima del crujiente una galleta helada de Idiazábal y dejar atemperar a temperatura ambiente durante 5 minutos. Disponer 30 g de jugo de manzana y apio frío en una copa. Servir las galletas junto al jugo. Degustar de manera intercalada.

IDIAZABAL
BISCUIT
WITH APPLE AND CELERY JUICE

Idiazabal crisp

100 g smoked Idiazabal cheese, 50 g egg white.
Grate the Idiazabal cheese and mix with the egg white. Set aside in the refrigerator for 24 hours. Spread to make a thin layer between two sheets of parchment paper and bake in the oven at 170° for 5 minutes. Remove from the oven and cut in 3x5 cm rectangles.
Place the rectangles in the oven again until the biscuits are completely browned.

Idiazabal whipped cream

250 g cream (35% fat), 110 g smoked Idiazabal, salt.
Process the Idiazabal in a blending beaker for 3 minutes. Add the cream and process at 80°C for 10 minutes. Strain and salt to taste. Refrigerate for 24 hours.

Frozen Idiazabal biscuits

Idiazabal whipped cream (previously prepared).
Semi-whip the Idiazabal cream to obtain a semi-whipped cream texture. Fill the Artiach biscuit moulds with the cream and freeze. Remove from the moulds and store in the freezer.

Nut praline

50 g peeled walnuts, 50 g sunflower oil, salt.
Add the walnuts to the oil and fry, stirring constantly. When browned, drain and grind quickly in the blending beaker. Strain and salt to taste.

Apple and celery juice

2 kg Granny Smith apples, 1 celery stalk.
Wash, core and liquefy the apples. Wash and liquefy the celery. Place the apple juice in a tall, narrow dish so that the solid particles in the juice stay on top. Place in the freezer for 10 minutes and remove the pulp. Strain the apple juice with muslin and season with the celery juice. Refrigerate.

Other ingredients

1 lemon.

Assembly

Brush the base of the Idiazabal crisp with a stroke of the walnut praline and add a little grated lemon rind on top.
Place a frozen Idiazabal biscuit on top of the crisp and allow to cool to room temperature for 5 minutes. Place 30 g of cold apple and celery juice in a glass. Serve the biscuits together with the juice. Eat by alternating between the two.

MACARRONES

A LA CARBONARA

Caldo de jamón ibérico

1 kg de huesos de jamón ibérico, 3 l de agua.

Limpiar los huesos de posibles partes rancias. Cubrir los huesos de jamón con agua y blanquear. Escurrir y disponer los huesos blanqueados con el agua indicada en una olla y cocer a fuego lento durante 5 horas, desespumando y desgrasando continuamente. Colar por estameña, volver a desgrasar y guardar en la nevera.

Macarrones de gelatina

1 l de caldo de jamón ibérico (proceso anterior), 25 g de kappa, 3 hojas de gelatina (de 2 g previamente rehidratadas en agua fría), sal.

Entibiar el caldo de jamón y poner a punto de sal si fuera necesario. Añadir la kappa y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano. Una vez arrancado el hervor, espumar, retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina. Disolver y dejar entibiar el líquido. Sumergir el hierro para macarrones en abundante agua con hielo, escurrir y sumergir en la mezcla de gelatina líquida durante 7 segundos. Sacar el hierro del baño, reposar 1 minuto y extraer los tubos de gelatina que se habrán formado con cuidado de no romperlos. Cortar los tubos en forma de macarrón de 4 cm de longitud. Se necesitan 20 macarrones por persona. Guardar en la nevera.

Espuma caliente de carbonara

75 g de bacon ahumado, 25 g de mantequilla, 200 g de nata, 20 g de yema de huevo, 0,8 g de xantana, sal y pimienta, 2 cargas de N2O.

Picar el bacon y fondearlo con la mantequilla. Cuando el bacon esté dorado, retirar del fuego y añadir la nata. Levantar el hervor al conjunto, retirar del fuego e infusionar 30 minutos. Colar y añadir la yema de huevo. Añadir la xantana y triturar con un batidor de mano hasta que no queden grumos, obteniendo una crema fina. Poner a punto de sal y pimienta, colar e introducir en el sifón. Cerrar y cargar con el gas. Mantener la espuma en el baño maría a 64°C.

Mantequilla de bacon

50 g de bacon ahumado, 50 g de mantequilla.

Juntar la mantequilla con bacon y cocer a fuego lento durante 30 minutos con la intención de obtener una mantequilla con gusto potente a bacon. Colar y guardar.

Otros ingredientes

1 trozo de 100 g de parmesano, 40 dados de parmesano de 0,5 cm, 80 daditos de bacon ahumado de 0,3 cm, yema de huevo, sal y pimienta.

Acabado

Juntar los dados de bacon con la mantequilla de bacon y calentar hasta que esté cocido. Entibiar los macarrones de gelatina en la salamandra y disponer en la sartén de presentación caliente. Aliñar los macarrones con el bacon cocido, dos cucharadas de mantequilla de bacon caliente, un cordón de yema de huevo, los dados de parmesano, sal y pimienta. Servir la sartén con los macarrones y por otro lado el sifón con la espuma caliente y el trozo de parmesano con rallador. El camarero, delante del cliente aplicará la espuma encima de los macarrones y mezclará con dos cucharas para salsear los macarrones con la espuma-salsa. Por último, rallar el parmesano por encima y servir.

Hot carbonara foam

75 g smoked bacon, 25 g butter, 200 g cream, 20 g egg yolk, 0.8 g xanthan gum, salt and pepper, 2 N2O cartridges.

Chop the bacon and sweat with the butter. When the bacon is browned, remove from the heat and add the cream. Bring the mixture to the boil, remove from the heat and allow to infuse for 30 minutes. Strain and add the egg yolk. Add the xanthan gum and blend with a hand blender until there are no lumps, to obtain a fine cream. Add salt and pepper to taste, strain, and transfer to the siphon. Close and insert the gas cartridges. Keep the foam in a bain-marie at 64°C.

Bacon butter

50 g smoked bacon, 50 g butter. Add the butter to the bacon and cook over a low heat for 30 minutes to obtain butter with a strong bacon flavour. Strain and set aside.

Other ingredients

1100 g block Parmesan cheese, 40x0.5 cm Parmesan cheese cubes, 80x0.3 cm smoked bacon cubes, egg yolk, salt and pepper.

Assembly

Add the diced bacon to the bacon butter and heat until cooked. Warm the gelatine macaroni in the Salamander stove and prepare the hot frying pan, which will serve as the plate. Dress the macaroni with the cooked bacon, two spoonfuls of hot bacon butter, a circle of egg yolk, the Parmesan cheese cubes, salt and pepper. Serve the frying pan with the macaroni, and beside it the siphon with the hot foam and the block of Parmesan cheese with a grater. At the table, the waiter will add the foam to the macaroni and mix it with two spoons to coat the pasta with the sauce. Grate the Parmesan cheese on top and serve.

MACARONI

CARBONARA

Iberian ham stock

1 kg Iberian ham bones, 3 l water. Clean the bones of any rancid meat. Cover the bones with water and blanch. Drain, and place the blanched bones with the indicated amount of water in a pot and cook over a low heat for 5 hours, continuously skimming off the scum and fat. Strain through muslin, skim off the fat again and store in the refrigerator.

Gelatine macaroni

1 l Iberian ham stock (previously prepared), 25 g kappa, 3 gelatine leaves (of which 2 g should previously be soaked in cold water), salt.

Leave the ham stock to cool and salt to taste if necessary. Add the kappa and boil while stirring constantly with the help of a hand-held blender. Once it begins to boil, skim the scum, remove from the heat and add the gelatine leaves. Dissolve and allow the liquid to cool. Submerge the fusilli iron in abundant ice water, shake off excess water and submerge in the liquid gelatine mixture for 7 seconds. Remove the iron, leave to rest for 1 minute, and remove the gelatine tubes that have formed, being careful not to break them. Cut the tubes in the shape of macaroni, 4 cm long, to yield 20 macaroni per person. Refrigerate.



POLVORÓN DE TOMATE

Polvo de tomate

50 g de tomate liofilizado en copos. Triturar los copos de tomate liofilizado en un vaso americano hasta obtener un polvo fino. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Polvorones de tomate

45 g de Maltodextrina, 15 g de polvo de tomate (elaboración anterior), 150 g de aceite de oliva virgen extra, 3 g de sal. Juntar los ingredientes en un cuenco y amasar con las manos. Estirar la masa entre dos papeles sulfurizados hasta conseguir una altura de 2 cm y cortar con un cortapastas circular de 3,5 cm de diámetro. Guardar los polvorones en un recipiente hermético.

Otros ingredientes

30 g de caviar de aceite Arbequina.

Acabado

Espolvorear la superficie de los polvorones con un poco de polvo de tomate y, en un extremo de la superficie, disponer un montoncito con 3 g de caviar de aceite. Añadir una escama de sal.



TOMATO "POLVORÓN"

Tomato powder

50 g freeze-dried tomato flakes. Grind the freeze-dried tomato flakes in a blending beaker to a fine powder. Store in an airtight container in a cool, dry place.

Tomato polvorones

45 g Maltodextrin, 15 g tomato powder (previously prepared), 150 g extra virgin olive oil, 3 g salt. Place the ingredients in a bowl and knead with your hands. Spread the dough over two sheets of parchment paper until it is 2 cm thick and cut with a circular pastry cutter with a 3.5 cm diameter. Store the polvorones in an airtight container.

Other ingredients

30 g Arbequina oil caviar.

Assembly

Sprinkle the polvorones with some tomato powder and, on one side, add 3 grams of oil caviar. Add a salt flake.