

## RESTAURANTES

# Un restaurante español, entre los más bonitos del mundo

ABC VIAJAR [ABC VIAJAR](#)

Día 04/10/2015 - 01.38h

Los grandes premios del diseño en espacios gastronómicos reconocen el trabajo de un estudio creativo español



ADRIÀ GOULA

Este jueves se hicieron públicos los [The Restaurant & Bar Design Awards](#). Son **los únicos galardones** especializados en el diseño de restaurantes y bares. Esta definición genérica implica que analizan y reconocen (o no) todo tipo de espacios imaginables, desde los buques a los aeropuertos, desde los museos hasta camionetas de hamburguesas y desde establecimientos con estrella Michelin al dinamismo fugaz de los establecimientos pop.

De los ganadores en Inglaterra y en todo el mundo nos ocuparemos estos días en [ABC Viajar](#). Pero esta vez es necesario destacar al único establecimiento español que se ha colado entre los finalistas: [Disfrutar](#), en Barcelona, inaugurado a finales de 2014 con un trabajo de diseño de [El Equipo Creativo](#).

«El local, singular y arriesgado tanto en su forma como en su ubicación, nos exigía una respuesta contundente. Encontramos un espacio con una fachada pequeña y estrecha **en una activa calle del Eixample Barcelonés**: un espacio que se amplía, se relaja y se llena de luz a medida que se atraviesa la característica manzana del Eixample hasta llegar al patio de manzana, donde el local se abre a una amplia terraza», aseguraban los arquitectos en su proyecto.

Bajo estas líneas intercalamos las fotografías del restaurante, de Adrià Goula para El Equipo Creativo, con la descripción que los arquitectos, encabezados por Oliver Franz Schmidt + Natali Canas del Pozo + Lucas Echeveste Lacy, hacen de su trabajo.

«La cerámica nos acompaña durante todo el recorrido, acercándonos a los valores que nuestro cliente pretende transmitir: naturalidad, humildad y respeto a la historia y herencia del Mediterráneo. Pero en cada uno de los espacios se transforma en un nuevo material que nos ayuda a dotar cada zona de singularidad».



ADRIÀ GOULA

«La zona de acceso busca referencias más urbanas, como las estructuras metálicas del mercado del Ninot situado al otro lado de la calle y utiliza la cerámica de una manera colorista, casi artística, con planos de azulejos monocromáticos que nos envuelven como si de un gran mural "mironiano" de-construido se tratara».



ADRIÀ GOULA

«La cocina es el horno, real y metafórico, el espacio donde se cuecen todas las historias de la casa. La cerámica en su formato más humilde y bruto, piezas de ladrillos recién horneados en su color tierra original construye un límite permeable a la vista del cliente, y muestran el interior de este horno, dorado y caliente».



ADRIÀ GOULA

«Atravesando las entrañas de la cocina llegamos al comedor principal, un espacio amplio y luminoso que se mimetiza visualmente con la terraza y que nos permite descomprimir la mirada y el espíritu, transportándonos fuera de la ciudad, a un ambiente más natural. El blanco nos envuelve en paredes, techos y suelos, superficies que se agujerean a través de un orden caótico, como si de un pueblo mediterráneo se tratara».



ADRIÀ GOULA

«A través de estos huecos o ventanas los límites del espacio se desdibujan, y a través de ellos aparece el color, siempre mediterráneo, como el verdor de los arbustos, el amarillento de la genista o el azul del cielo».

### LA OPINIÓN DE CARLOS HERRERA

*Por su interés reproducimos el artículo de Carlos Herrera sobre este restaurante publicado en XL Semanal el 11 de enero de 2015.*



ADRIÀ GOULA

**Castro, Xatruch y Casañas** vienen a ser como Quintero, León y Quiroga. No componen canciones gloriosas, pero sí interactúan (qué palabra más fea) en fogones y hornos, logrando creaciones extraordinarias. Fueron jefes de cocina de **elBulli**, allá en Cala Montjoi, durante suficientes años como para hacer de la destreza y la imaginación una constante. Fueron años que han creado nostalgia en una clientela fiel y poliédrica, aquella que peregrinaba a Rosas, Gerona, en busca del único dios verdadero de la cocina de hoy, Adrià, actualmente liado con su Fundación y sus cosas. El trío de ases abrió hace algún verano un atractivo e interesante restaurante en **Cadaqués**, población felizmente aislada de la barbarie que ha acabado con buena parte de la **Costa Brava**, en parte, gracias a no haber construido una mejor carretera de acceso.

Recuerdo haberlo visitado con agrado hará un par de años, al poco de abrir, y de llevarme un gratisimo sabor en paladar y bolsillo. Aquello se llamaba **Compartir**, y su carta propiciaba compartir platos, efectivamente, entre los comensales. Platos muy bien hechos. Ahora, los tres mosqueteros han abierto en Barcelona el revés de esa idea: Disfrutar apuesta claramente por el onanismo, la individualidad, el plato sin porciones, el bocado único. Con la técnica desarrollada en los años dorados de elBulli, **Castro, Xatruch y Casañas** han exprimido el talento, la originalidad, la imaginación y la química para que ningún partidario de la cocina más innovadora se sienta náufrago. Pero tampoco se asuste aquel que crea que va a comer espuma y solo espuma: sobre la cocina de vanguardia pesa la losa del daño hecho por algunos cuentistas y aficionados que empaquetaron aire y llegaron a la simple caricatura. En virtud de ellos, son muchos los que huyen injustamente de refectorios creativos donde, está claro, no se espera a nadie para comer todos los días, pero sí para entretenerse y asombrarse. O sea, para disfrutar. Eso, lo afirmo categóricamente, se consigue en este local de la calle Villarroel del que lo único que no me convence es la decoración de su sala principal.

Los tres reyes magos han propuesto algo más: una barra larga de entrada donde uno pueda probar cualquiera de los platos de los menús degustación y a **precios bastante razonables**. El puyazo, por demás, no es excesivo. Comer una larga serie de pequeños platos oscila entre los dos precios de las dos ofertas completas: 65 y 95 euros. Razonable si se valora el trabajo de una cocina integrada por veinte personas y un servicio general ágil e incansable.

Me sorprendió alternar **lazos crujientes de boniato y fina lámina de pantera ibérica con unas remolachas salidas de la tierra** que no eran sino bolas de espuma liofilizada. Me aturdió el polvorón de tomate con caviar de aceite, la yema de huevo en tempura con deliciosa gelatina de setas, el aspecto de los macarrones carbonara con beicon, que no probé por razones obvias, la vieira con crema de tuétano, la sardina (creo que era sardina) con papada y las láminas de wagyu con royale de tuétano y algo más que no recuerdo. Me dejo el relato de varios platos más y constato que el menú es largo y saciante, amén de salpicado de contrastes imaginativos y sabores muy atrevidos.

Castro, Xatruch y Casañas han rizado el rizo. Y han conseguido crear un espacio gastronómico donde no se le perdona la vida a la gente, donde uno no va a ser examinado ni a poner cara de papanatas y donde la diversión está garantizada. Es más que probable que acabes pidiendo la hora al árbitro, ya que el menú más largo son veinte platos (alguno de un solo bocado) y cuatro postres, pero tienes la opción de configurarte tu propio menú tanto en barra como en mesa.

**Hacia tiempo que no 'disfrutaba' tanto** con la alta cocina de vanguardia (entre otras cosas por algún chasco frustrante), por lo que les deseo a los tres artistas tanto éxito como gusto han tenido en apostar sus ahorros en este proyecto.



#### ¿Soltero y mayor de 40?

Juntamos PAREJAS afines a ti, gracias a nuestro test de afinidad.  
[www.eDarling.es](http://www.eDarling.es)



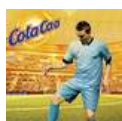
#### ¡Islas Canarias!

Vuela desde 29,60€/solo ida.  
Reserva hasta el 2 de nov. WiFi gratis  
[www.norwegian.com/es](http://www.norwegian.com/es)



#### Pagas más de 5€ de móvil?

30MIN y 300MB por sólo 4,5€/mes. Habla, navega y paga lo justo. Es la caña!  
[www.simyo.es](http://www.simyo.es)



#### Lleva tu energía a Pablo

Participa mandando tu energía ColaCao® a Pablo y gana premios.  
<http://www.colacao.es/viaja-a-manch>

Consulta toda la [programación de TV](#)

**cinema TV**

**Comentarios:**