



GASTRONOMÍA

¿Por qué Disfrutar es el restaurante más prometedor del mundo?

La academia The 50 World's Best Restaurant lo ha elegido así. Estas son las razones que le han llevado a ello.



Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch en el restaurante Disfrutar.

CARLES HUGUET
BARCELONA
15/03/2017 - 06:00h

El primer sentido en alerta al cruzar la puerta del restaurante **Disfrutar** es la vista. Los azulejos y la barra del primer espacio dejan paso a la cerámica, que a su vez navega hasta **Cadaqués** con una luminosa sala cerrada culminada con una terraza que recrea el famoso pueblo pescador; De hecho, se coronó como el 'Mejor Interior' en los **Restaurant Bar Design Awards** de 2015. "En Disfrutar queremos estimular todos los sentidos, incluso el del humor", desafía **Oriol Castro**, uno de los tres chefs fundadores.

Creado por los tres antiguos jefes de cocina de **El Bulli**, los icónicos fogones de **Ferran Adrià**, ahora la academia **The 50 World's Best Restaurants** lo ha erigido como el 'Restaurante con más potencial del año'. El espíritu y la filosofía *bulliniana* siguen ahí, abonada por la madurez de un trío de cocineros con un claro objetivo: "mezclar la arriesgada cocina de vanguardia con el mantener los pies en el suelo y que sabores tradicionales puedan agradar a todo el mundo".

Con apenas dos años de vida, los fogones de la calle **Villarroel** ya presumen de clásicos entre sus obras. Los macarrones de gelatina a la carbonara, la copa de licor de liebre, las olivas que explotan con el primer bocado y la tarta al whisky servida con una base de aceites de avellanas, yuzú y nata montada son garantía de sorpresa.

Y es que en Disfrutar el cenar se convierte en un espectáculo de la mano de los camareros. Participes en la creación, en muchas

ocasiones finalizan los platos sobre la misma mesa. “Un buen servicio debe ser próximo e interactuar con los clientes”, receta.

Pese al reconocimiento, si algo enorgullece al trío de chefs que lidera el restaurante es marcar tendencia; crear nuevas técnicas que puedan servir de escuela a generaciones venideras. “La multiesferificación moldeable con la que hacemos el *tatin* de foie gras o una mazorca de maíz es un ejemplo”.



Vuestro especialista en
VIAJES PARA GRUPOS

Cotizamos cualquier viaje
que estéis pensando...

Deportivo, gastronómico, cultural,
de estudiantes, 3ª edad, eventos,
incentivos, concursos públicos...

viajes
interRías
30 años
de viaje

Restaurante Disfrutar



El próximo 5 de abril recogerán el galardón mientras entre bambalinas ya se cuecen un sinfín de nuevas creaciones. Entre todas, sobresale una falsa vaina de vainilla que esconde una rama de apio en su interior.

La aventura empezó en el **Compartir**, el local que **Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch** abrieron en Cadaqués hace un lustro tras acabar su camino en El Bulli. En 2014 dieron el salto a **Barcelona** y un año después ya lucían una estrella **Michelin** en la entrada. En la capital mediterránea, tres menús degustación conforman la oferta con la que aspiran a sorprender a los 120 comensales que a diario se aposentán en sus mesas.

La decisión no es casual. Su escuela les enseñó que, para lucir al máximo su obra, qué mejor que mostrar un amplio abanico de creaciones en su sólo ágape. “Un menú tradicional sólo te permite tener una visión sesgada de un restaurante”, compara Castro.

Hasta 3.000 platos emergen cada día de las trincheras, repartidos entre las

propuestas de cada menú, a precios que oscilan entre los 110 y los 180 euros. Una cocina que debe funcionar con la precisión de la alta relojería para respetar los tiempos de espera entre uno y otro guiso.

“El mayor premio que podemos tener es que un cliente regrese”, dice. Para ello, el esfuerzo vence a la inspiración. Bajo la máxima de que las ideas te cojan trabajando, poca improvisación existe en las creaciones de Disfrutar: “cada ingrediente deben tener un porqué”, justifica.



75€ en publicidad gratis*



Con Google tu empresa puede estar presente cuando los usuarios más te necesitan.

Te recomendamos

Enlaces Patrocinados por Taboola

Gana dinero registrando tu casa en
Booking.com
Booking.com

el sitio más divertido para comprar
Tophatter