



Salsa de chiles

& Ocio

Estilo

por **Carlos Maribona**

Disfrutar, suma y sigue

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casaña siguen marcando una línea excepcional de trabajo y creatividad



La gallina de los huevos de oro

Carlos Maribona
el 16 dic, 2022



Al cruzar la puerta, la recepcionista me da la bienvenida y me pregunta si es mi primera vez en el restaurante. No, le digo, ya son varias. Pero no logro recordar exactamente cuántas. Unos metros más allá, en el pasillo que cruza frente a la cocina para acceder al comedor, me reciben con la amabilidad de siempre Eduard Xatruch y Oriol Castro. Les pregunto si ellos recuerdan cuántas veces he estado en Disfrutar. Una cada año desde que abrieron, salvo el nefasto de la pandemia. Así que con esta ya son siete las visitas que he hecho a esta casa. Bastantes, sin duda, pero me parecen pocas. Este es un restaurante al que no me canso nunca de volver porque es de los pocos donde en cada nueva ocasión disfruto más que en la anterior. Y esta de diciembre de 2022 no es una excepción.

LO MÁS LEIDO

Salsa de chiles

ABC Blogs

- 1 Mi lista de Madrid 2022
- 2 Mis barras favoritas en Madrid 2022
- 3 Alameda, la elegante cocina de Gorka Txapartegui
- 4 El Ermitaño, acertado equilibrio
- 5 Las mejores aperturas en Madrid en 2022





Sopa de chirlas y berberechos



Como escribí el año pasado, son muy pocos los cocineros capaces de aportar continuamente novedades, de crear nuevas técnicas y nuevos conceptos, de sorprender temporada tras temporada incluso a los clientes más escépticos. Novedad y creatividad siempre con un sentido, con una lógica en lo que se sirve en el plato. Y con una permanente revisión de la cocina clásica y de la popular. Eso es Disfrutar, el resultado de la unión, del esfuerzo conjunto de tres enormes cocineros, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, que basan su éxito en el trabajo, en la investigación de nuevas líneas con las que avanzar en su cocina.



American Express Platinum®



*Sujeto a condiciones

Recibe 250€* de Abono cada año,
en la Agencia de Viajes Online.

[Descubre más](#)



Panchino de caviar y crema agria

Herederos de El Bulli sin que eso quiera decir que esta casa sea una continuidad de aquella. Pero sí lo es de su espíritu, ese al que Oriol, Eduard y Mateu contribuyeron de forma destacada durante tantos años. Desde su apertura en enero de 2015 ya entendimos que estábamos ante uno de los grandes restaurantes de España. Y del mundo. En Disfrutar se busca siempre la excelencia, mejorar lo que ya parece imposible de mejorar. Pero con los pies en la tierra y desde la máxima humildad, virtud poco habitual en el gremio de la cocina pero que es consustancial a este trío.



Ñoquis de alcachofa con jugo de moluscos y guisantes

También la sala juega un papel importante en esta casa. Equipo amable, cercano, profesional sin rigideces innecesarias, que capitanea con acierto Vicente Lara, que es quien me acoge en el comedor y quien estará pendiente de todos los detalles con el apoyo, en mi caso, del joven Adrián Abella. Encuentro este año un sumiller nuevo. El mexicano Rodrigo Briseño, que era el segundo de Rubén Pol, está ahora al frente. Con mucho criterio, y manteniendo la pasión por los vinos generosos y por los vintage. Es él quien me presenta una novedad, las aguas de bienvenida,

gasificadas con sabores: pepino, manzana, lulo, maracuyá, café...
Divertidas, aunque tampoco aportan gran cosa. Prefiero las clásicas. Otra
novedad que me gusta mucho más: las mesas están vestidas con
manteles blancos bien planchados.



Multiesférico de guisantes con sepietas

Y vamos con los menús (235 euros). Ya saben que tienen uno de clásicos y otro de novedades de la temporada que llaman "Festival". Y a este nos vamos. Para empezar, los snacks con el dry Martini rompiendo el fuego y siguiendo por una serie de excelentes bocados marinos: canapé de mantequilla ahumada y erizos, coral de amaranto con ostra y emulsión de cóidium, percebes con salsa verde de cóidium o una maravillosa sopa "de la infancia" de chirlas y berberechos para beber directamente del tazón. A cuál mejor.



Sopa de cebolla con pan aireado y comté

La sidra casera ahumada al momento en la mesa, que ya conocía de años anteriores, acompaña este año a una coca hojaldrada sin harina (una de las grandes técnicas creadas estos años) con trufa negra y burrata. Le sigue el plato de los platos, el gran clásico ya de Disfrutar, el

SOBRE EL AUTOR



Carlos Maribona

Síguelo en



Periodista y profesor universitario. Ha sido subdirector del..... [ver más](#)

BLOGS DE GASTRONOMÍA

de comer una y otra vez: el panchino de caviar y crema agria. El año pasado lo cambiaron por otro de anguila y salmón, estaba bueno, pero no llegaba a la excelencia de este con caviar. Por suerte ahí sigue. Y más cosas: el merengue de mantequilla noisette a la meuniere con “huevo negro”, la hoja de setas, el estupendo escabeche de vinagre de robellón (que hacen ellos mismos) con níscalos y ventresca de caballa, los ñoquis plateados de alcachofa con jugo de moluscos al palo cortado y guisantes lágrima, el multiesférico de guisantes (otra de sus grandes creaciones) con sepieta, las albóndigas de coco y calamar al curry... En cada pase, técnica, producto, sabor, elegancia y, sobre todo, mucho trabajo.



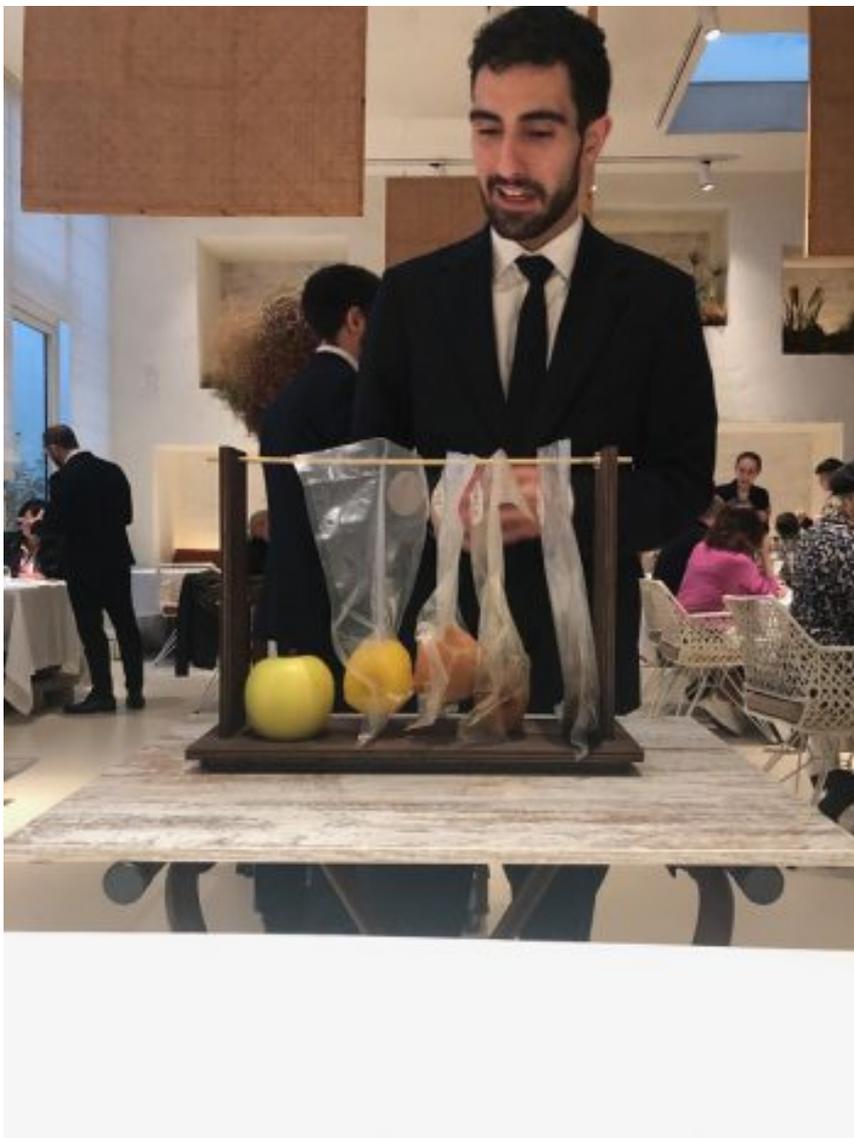
La gamba roja de Vilanova

Uno de los momentos del menú llega con la versión de la sopa de cebolla, con pan aireado de cebolla y comté. De lujo. Otro, con una novedad que rompe un tanto con la línea habitual: la caja del miedo. Una caja grande en la que el cliente, sin ver su interior, tiene que meter la mano para sacar lo que encuentre al tacto. Y lo que encuentra es una espectacular gamba roja de Vilanova simplemente hervida. Una apuesta por el producto puro, aunque se vista con algo de espectáculo. Espectáculo que también llega con el siguiente pase, el huevo de oro. En una cesta de huevos, uno dorado. Sólo decoración. Pero se sirve un huevo frito con la yema también dorada y flanqueado por langostinos gaditanos. La falsa yema oculta una salsa de chili crab de carabinero que se desparrama por el plato y que está buenísima. Este bloque de sopa de cebolla, gamba roja y huevo de oro es uno de los grandes momentos del menú.



Ensalada Waldorf

Una pechuga de pichón macerada en amasake con espaguetis de alga kombu pone fin a la parte salada. A modo de prepostre, otra técnica creada en esta casa, el suflado con amilopectina, en ese caso de nuez y relleno de maracuyá. Y un corazón de nuez acompañando una compleja pero resultona combinación de yogur y queso azul con unos toques de maracuyá. Menos interesante la “explosión floral”, que da paso a una excelente versión dulce de la ensalada Waldorf, en la que de nuevo aparecen esas nueces que tanto gusta trabajar al trío de cocineros, en este caso caramelizadas, con un granizado de apio y manzana y un helado de mostaza. Sobresaliente. Para terminar, otra nueva técnica en la que están trabajando Oriol, Eduard y Mateu, la manzana negra. Una golden que se guarda al vacío durante sesenta días a una temperatura constante de sesenta grados y que va caramelizando hasta tener una textura muy especial. Interesante línea de trabajo. Se sirve con helado de mantequilla tostada y hojaldre sin harina, en una especie de tarta tatin.



Proceso de la manzana negra

Y otra novedad de este año: el remate con el árbol de petit fours. Diez pequeños bocados dulces que a lo mejor convencen a los inspectores de Michelin de que Disfrutar es un tres estrellas de libro. Para beber, muy buena selección la de Rodrigo Briseño. Por orden, y tras un dry Martini bien hecho de aperitivo, Cumiers premier cru de Georges Laval; fino Villamarta 2013 de Luis Pérez; Edad Media blanco 2019 de Altar Uco, Mendoza; Gran Viña Sol 1979; Cabernet Sauvignon Reserva 1997 de Jean León en magnum; Quina de Valdespino, y sidra dulce Malus Mama 2013. Siete visitas, siete comidas excelentes. Y ya con ganas de volver.

Restaurantes Españoles

Tags

[Barcelona](#) [Disfrutar](#) [Eduard Xatruch](#) [Mateu Casaña](#)

[menú degustación](#) [Oriol Castro](#)

+ Comentarios

Carlos Maribona
el 16 dic, 2022



Entradas más recientes



El Ermitaño, acertado equilibrio
30 de ene.



Mi lista de Madrid 2022
07 de ene.



Mis barras favoritas en Madrid 2022
02 de ene.



Las mejores aperturas en Madrid en 2022
30 de dic.



Diverxo, cocina sin límites
26 de dic.



El menú de Coque
21 de dic.



Pistas en Quito (1)
07 de dic.



Reflexiones sobre la guía Michelin 2023
23 de nov.

ABC



[Vocento](#) [Sobre nosotros](#) [Contacto](#) [Política de privacidad](#) [Política de cookies](#) [Condiciones de uso](#) [Aviso legal](#) [Condiciones de contratación](#)

[Comprobar Lotería del Niño 2022](#) [Horóscopo](#) [Renta 2021 - 2022](#) [Horóscopo chino](#) [Últimas noticias](#) [Programación TV](#) [Calendario laboral 2022](#) [Bienestar](#)

[Escuchar noticias del día](#) [Antropía](#) [Traductor](#) [Blogs](#) [La Colmena](#) [Descuentos](#) [Abecedario del Bienestar](#) [Directos ABC](#) [Sorteo Lotería del Niño 2022](#)

[Lotería de Navidad 2022](#)

Copyright © DIARIO ABC, S.L.

ENLACES VOCENTO

ABC	ABC Sevilla	La Voz Digital	Hoy	El Correo
La Rioja	El Norte de Castilla	Diario Vasco	El Comercio	Ideal
Sur	Las Provincias	El Diario Montañés	La Verdad	Leonoticias.com
Burgosconecta	Unoauto.com	Infoempleo	WomenNow	Autocasión
Oferplan	Pisos.com	Mujerhoy	XL Semanal	Welife