

Sve što stvarno trebate znati o
gastronomiji



RECENZIJE RESTORANA

BUZZ

NAŠI IZBORI

VINO

LISTE

MIKSOLOGIJA

DORUČAK U KREKET

O NAMA

KONTAKT

Disfrutar je jedan od najboljih restorana na svijetu, definitivno bolji od Nome

TOP LISTE



MIKSOLOGIJA



“Ništa što radimo nije u funkciji čistog efekta. Svaki naš pojedinačni postupak podređen je konačnom okusu. Ako gost ne uživa u okusu hrane, cijeli ovaj posao nema smisla” objašnjavao nam je jučer popodne **Eduard Xatruch**, jedan od chefova i suvlasnika **Disfrutara**, trenutno devetog najboljeg restorana na svijetu po World's 50 Best listi.



Poslije četverosatnog ručka od 24 slijeda, gospodin Xatruch odveo nas je u Disfrutarov laboratorij, gdje nam je, među ostalim, objasnio proces nastanka menija: “Ključan je katalog jela. Mi svako jelo pažljivo katalogiziramo,” pričao je

VINSKI IZVJEŠTAJ 2018.



ULJE 2018.



Xatruch dok nam je pokazivao velike fotografije pojedinih jela, "Zatim razmatrano funkcionira li to jelo u kontekstu cijelog menija, je li ono samo po sebi dovoljno dobro i što se na njemu može popraviti. Dosad smo, u pet godina Disfrutara, katalogizirali oko 350 jela. Većina restorana u istom razdoblju kodificira 100 do 150 recepata."

Disfrutar su 2014. godine otvorili chefovi **Mateu Casanas**, **Oriol Castro** i sam Xatruch. Njih su se trojica prije mnogo godina upoznali u kuhinji El Bullija, najvažnijeg restorana u modernoj povijesti gastronomije. Sva su trojica radila s **Ferranom Adrijom** do zatvaranja El Bullija 2011. godine.



Chef Eduard Xatruch

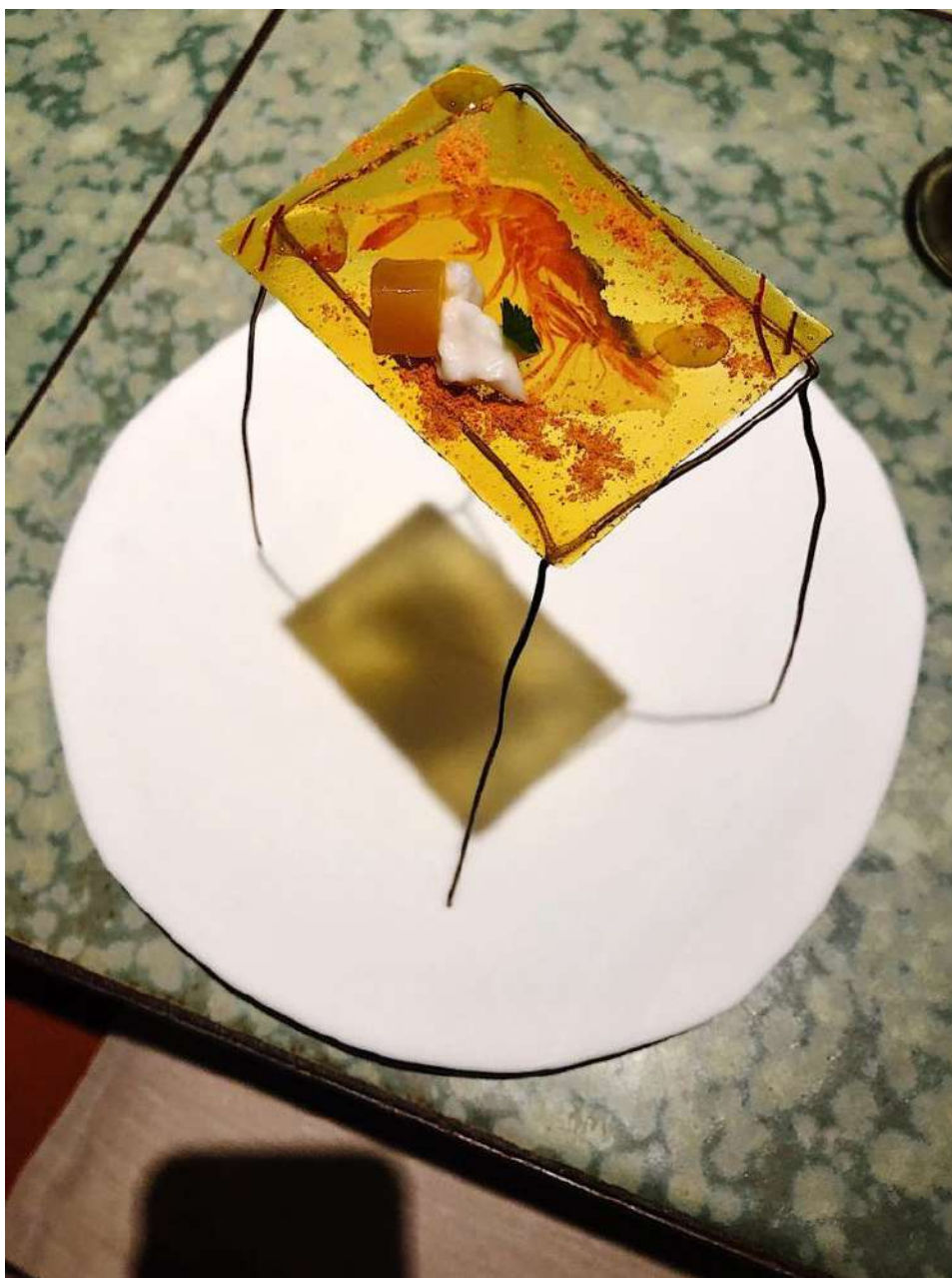
Godinu dana kasnije osnovali su tvrtku bez vanjskog investitora, što im je omogućilo samostalnost, ali im je nametnulo sporiji razvoj: "Počeli smo s osamdeset ili devedeset vina, jer više nismo mogli platiti. Sad smo dogurali do nekih sedam stotina etiketa" ponosno je govorio Xatruch, dok nas je vodio kroz vinski podrum.



Casanas, Xatruch i Castro prije Disfrutara pokrenuli su jedan casual restoran na moru, na Costa Bravi, koji i danas radi, da bi u Disfrutaru nastavili s pojedinim segmentima tradicije El Bullija.

Disfrutar nije revolucionaran poput El Bullija, ali koristi puno inovativnih tehnoloških postupaka, pa je, primjerice, umjesto sferifikacije uveo multisferifikaciju, dok tijesto za pizzu izrađuje od japanskog jestivog papira, tankih filmova od dehidriranog škroba u koje se ponekad pakiraju lijekovi. No, kao što kaže Xatruch, sav Disfrutarov hi-tech u funkciji je konačnih okusa, koji su delikatni, čisti i hedonistički, među najfinijima na svijetu.

Dok smo poslije večere u Nomi prije sedam mjeseci zapamtili dva ili tri okusa od dvadesetak jela, poslije ručka u Disfrutaru većina okusa i tekstura još nam se vrtila u glavi. I utoliko je Disfrutar definitivno bolji od Nome. Zanimljivo je i važno da se, usprkos 24 slijeda, nismo osjećali opterećeno i prejedeno, što govori o nutricionističkoj pažljivosti i preciznosti u izradi menija.



Disfrutar gostima nudi dva menija, Gran Classic i Gran Festival. Gran Classic kompilacija je najuspješnijih Disfrutarovih jela, a Gran Carnival je sezonski orijentiran. Kraće verzije menija, one od 23 do 25 jela, koštaju 155 eura, a dulje, od 30 slijedova, stoje 195 eura. Mi smo naručili Gran

Carnival, no chef Xatruch dodao je u menije i nekoliko Disfrutarovih klasika. Evo što smo jučer ručali u Disfrutaru:





1. **Smrznuta piškota** od passion fruita s rumom (fragilno, nježno, i polako otvara apetit)
2. **Cikla izlazi iz zemlje, lychee i ruže** (kuglice cikle, lagane kao zrak, izronile su iz zdjele pune crnog sezama; sfere od lycheeja, ruža i malina bile su servirane na crvenim ružinim laticama)

3. **Panchino punjen beluga kavijarom** (radi se o toplom, hrskavo mekanom kineskom briošu s više kavijara nego brašna: jedno od najboljih jela)
4. **Slani bonbon od oraha s mangom, tonkom i whiskyjem** (bonbon je gotovo adiktivan)
5. **Instantni pjenušavi cider** (konobar nam je za stolom, od svježeg jabučnog soka i suhog leda proizveo pjenušavi cider, koji je onda zadimio čipsom od hrasta)
6. **Mille Feuille od sira idiazabal** (ova hrskava mikrokremšnita punjena kozjim kremastim dimljenim sirom iz Baskije.okusom konkurira pecivu s kavijarom)
7. **Sendvič od gazpacha** (radi se o dvije plohe ultralaganog meringuea od rajčica povezane hladnom kremom od rajčica, namirisane 25 godina starim octom od sherrya)
8. **Coca Pizza bez brašna** (hrskavo tijesto nastaje spajanjem mikronskih slojeva krumpirova škroba, pa se pred gostom dovršava prahom od rajčica, pestom, buratom i maslinovim uljem: briljantno i adiktivno.)
9. **Hrskavi žumanjak s gelom od crnih truba** (slana tempura oko žumanjka idealan je kontrast mješavini žumanjka i gljiva)
10. **Dekonstruirani ceviche** (riječ je o tri teksture kreme: ona od čilija je gusta i čvrsta, riblja je nešto rijeđa, dok je zelena krema od vlasca i korijandera rijetka gotovo poput emulzije).
11. **Školjke u soli s algama** (školjke se prvo zapakiraju u plastičnu foliju pa se preko noći ostave pod korom od soli: na prvi dojam ovaj tanjur izgledao je kao riba pečena u soli).
12. **Hrskavi ravioli od algi** (nevjerojatna koncentracija umamija)
13. **Multisferični pesto s pistacijama i jeguljom** (zelene, povezane sfere pesta izgledaju gotovo zmijoliko, svježiji, slatki bosiljak daje jelu prirodan miris, a kockice jegulje s pancetom osiguravaju supstancijalnost)
14. **Makaroni carbonara** (nije riječ o tjestenini, nego o prozirnim makaronima od želea, s pjenušavom, prozračnom kremom od sira i žumanjaka, i pred gostima naribanim pecorinom)
15. **Hrskavi mango s kozicom** (ovo je ustvari pločica s okusom manga s otisnutom kozicom).

16. **Consomme od kozice** (delikatan, ali čisti okus oklopa kozice)
17. **Jastog u umaku od čilija, s prepeličjim jajem i lubenicom** (raskošno bogato, moćno, gotovo francusko jelo)
18. **Multisferični sendvič od kukuruza i foie gras** (parfait od foie gras smješten je između dvije nevjerojatno slatke ploške kukuruznih sfera)
19. **Golub s moleom, crnim kukuruzom i bijelim tartufom** (golub i mole bilo su izvanredni, tartuf je bio bezmirisan; jedina pogreška u cijelom ručku)

Među pet deserata posebno su nam se svidjeli čokoladni čiliji i tart s Lagavulinom. Uz ovaj dugački, impresivni ručak probali smo niz vina, uključujući genijalni, pedesetak godina stari Sherry Fino Sanchez Romate i Beronia Reservu iz 1983., klasičnu, mekanu, zrelu Rioju.

Disfrutarova blagovaonica uređena je tako da goste asocira na katalonsku obalu; čak su i stolovi, na kojima nema stolnjak napravljeni su od svijetlih keramičkih pločica. Da biste došli do blagovaonice, morate proći kroz bar od svijetlog, toplog drva, i kroz potpuno otvorenu kuhinju, u kojoj radi 35 kuhara. Restoran prima četrdesetak gostiju. Servis je doslovno savršen, jedan od najboljih koje smo ikada igdje doživjeli, a račun od 602 eura za dvoje bitno je niži nego u drugim europskim restoranima takvog ranga. Disfrutar, jedinstveni spoj progresivnog hi-tech kuhanja i čistog hedonizma, u ovom je trenutku jedna od najvećih svjetskih gastronomskih atrakcija.

DISFRUTAR

Carrer Villarroel 163, Barcelona

HRANA 5/5 VINA 5/5 SERVIS 5/5 AMBIJENT 5/5

sve kreditne kartice



VIŠE S WEBA



Juego realista para los hombres



Ova mlada dizajnerica tjelesne nesavršenosti ne želi samo prihvatiti, već ih i naglasiti



¡Disminuye tu barriga durante la noche con un método simple!



Svečane teleće rolade



Utvrđene okolnosti teške prometne s četvero ozlijeđenih: 'Sve je počelo naletom na neosvijetljeni bicikl 14-ogodišnjaka'



Galaxy S10 Lite specifikacije i cijena otkriveni uoči službenog predstavljanja

Sponsored by Midas 