-

-

Anatomía del gusto

Los mejores restaurantes vistos por un cliente que paga y que no va de bloguero

BUENVIVIR, COCINA, DISEÑO, FOOD, GASTRONOMÍA, LIFESTYLE, RESTAURANTES

Disfrutar

29 OCTUBRE, 2017 | ANATOMÍA DEL GUSTO | ACHIOTE, AGUA DE ROSAS, AJÍ AMARILLO, ALGAS, ALGODÓN DE AZÚCAR, ALIOLI, ALMENDRAS, AMARETTO, ANCHOAS, ARBEQUINA, AZAFRÁN, BEBER, BISTRÓS, BOMBON DE FOIE, BRAZO DE GITANO, CABALLA, CAFÉ, CAVIAR, CAVIAR DE MANGO, CEVICHE, CHOCOLATE, COCINA, COCO, COMER, DISFRUTAR, EL BULLI, ESFERIFICACIÓN DE ACEITUNA, FERRAN ADRIA, FLOR DE MANDARINO, FOIE, FOOD, FOODIE, FRESAS SEMIDESHIDRATADAS, FRESITAS, FRUTA DE LA PASION, GASTRONOMÍA, GAZPACHO, GELATINA DE SETAS, GILDA, GOURMAND, GOURMET, HABA TONKA, HELADO, HOJALDRE, HUEVO EN TEMPURA, IDIAZÁBAL, JUREL, LECHE DE TIGRE, LENGUA DE GATO, LICHI, LIFESTYLE, MAÍZ, MANGO, MANTEQUILLA NOISETTE, MENTA, MERENGUE, MERLUZA, MICHELIN, MILHOJAS, NAVAJAS, OBULATO, OCIO, PANDAN, PICHÓN, PIPARRAS, PRALINÉ DE NUECES, QUESOS, REMOLACHA, RESTAURANTES, SALIR, SÉSAMO NEGRO, SETAS, SUQUET DE LANGOSTINOS, TARTA AL WHISKY, TATIN DE FOIE, TERRAZAS, TEXTURAS, TURISMO, VIAJAR, VINAGRETA DE ALMENDRAS, VINOS, VISTAS, YEMA DE HUEVO EN TEMPURA, YOGUR, ZANAHORIA, ZUMO DE CEREZA | DEJA UN COMENTARIO

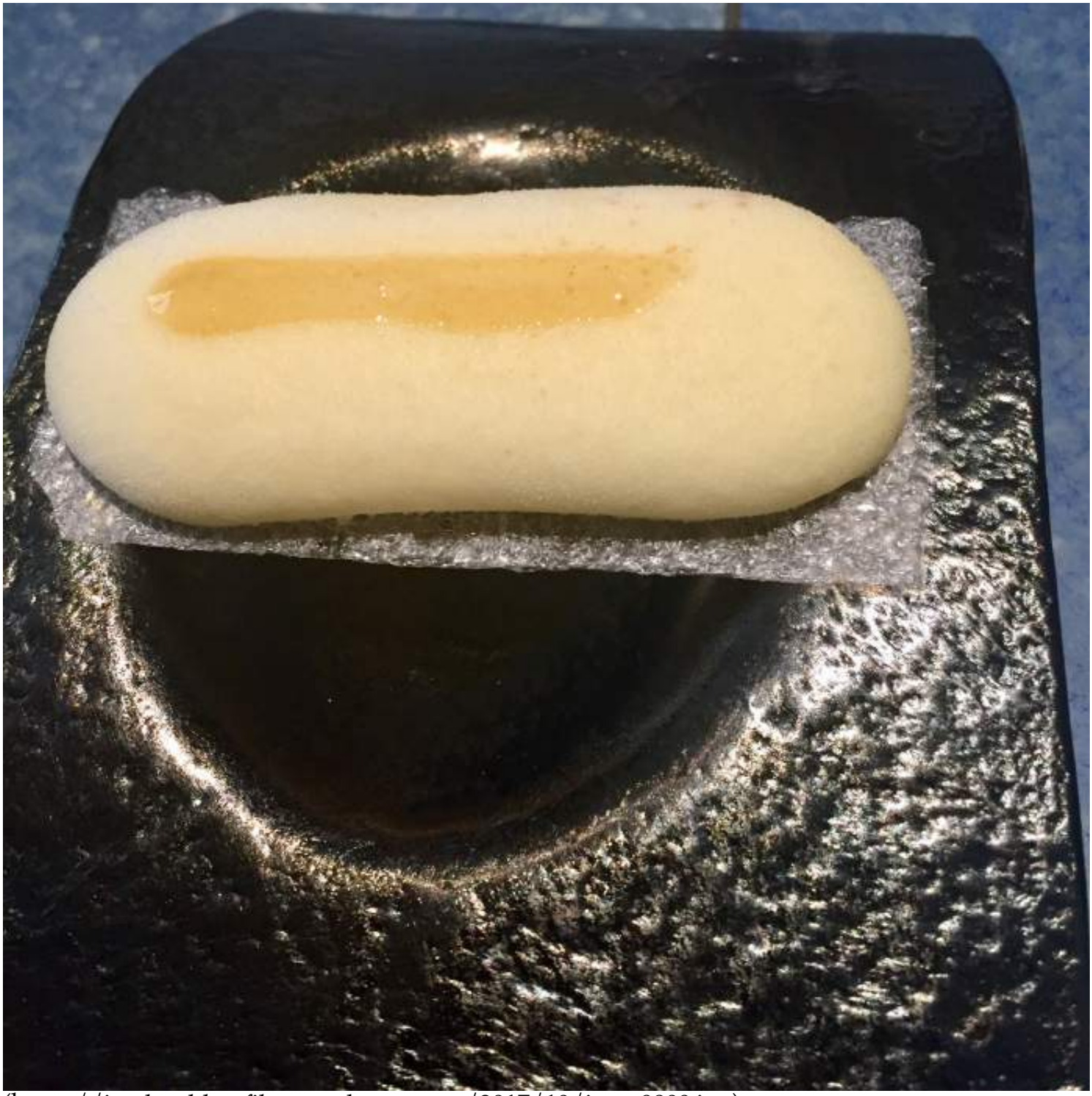
No puedo evitar la nostalgia, yo que no soy nostálgico. No consigo disipar la melancolía yo que soy un alegre incorregible. Pero es inevitable. **Disfrutar (http://es.disfrutarbarcelona.com)** me lleva indefectiblemente a **El Bulli.** No es raro porque, como ya conté aquí (https://anatomiadelgusto.com/2015/07/12/nostalgias-del-bulli/) , es la obra de tres de los más grandes colaboradores de **Ferrán Adriá.** Aquí está su espíritu y su genio, porque **El Bulli** al desaparecer en plena fama, al haber conseguido que hablaran de él más los que no habían estado que los que lo conocían, consiguió erigirse en leyenda. Ahora **El Bulli** es solo el sueño de una idea, como mucho el alma de un recuerdo.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9795.jpg)

En **Disfrutar** hay tres menús, uno de clásicos, otro de novedades -que es el que les contaré a continuación- y un mix de ambos. Si aún no han ido -muy mal hecho- opten por los clásicos. Si no, quizá también, porque me temo que aquellos **pimientos de chocolate** o esa **carbonara** no han sido superados… o será, otra vez, la nostalgia.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9883.jpg)

En esos juegos de contrarios que tanto le gustaban a **Adriá** (ya saben, ¿es una fruta el tomate?), la mayoría de los aperitivos son dulces y para prueba el primero: **lengua de gato,** una mezcla de **fruta de la pasión, mango y menta.** Frío, ácido, dulce… Una declaración de intenciones.



(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9800.jpg)

La **esferificación de agua de rosas y gin** se acompaña de una helada **mora con sabor a lichi** y las **remolachas que salen de la tierra** son un crujiente y merengado dulce que sabe a **remolacha**.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9801.jpg)

En una caja tallada llega un intensísimo y hasta cárnico **praliné de nueces** que es pura **nuez** -y puro **Adriá**– condensada en un suave bocado. Se mezcla con ahumados, pero de **mango, whisky y haba tonka. ¡**Superahumado!

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9806.jpg)

El sabrosísimo **milhojas** es otro alarde técnico y un festival de sabores. Falso **hojaldre de queso** relleno de **crema de Idiazábal** (ambos cremas) y **sidra** hecha al momento (está en la mesa desde el principio) con **zumo de manzana**, hielo seco y ahumados repentinos.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9810.jpg)

La **hostia** es una delicadusima base de **obulato** coronada con una crema muy perfumada de **flor de mandarino.**

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9815.jpg)

La **gilda deconstruida** me encantó. Fue volver a ese maravilloso y único mundo ***Adriano*** de las deconstrucciones, ahora tan habitual, antes tan revolucionario. Lleva por separado **piparras, caballa, alcaparras, anchoa** y **aceituna esferificada.** Se come todo junto y tenemos la más elegante y pura de las **gildas.**

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9818.jpg)

Sandwich de gazpacho es un imposible en sí mismo. ¿Cómo se puede poner un líquido en un bocadillo? Muy fácil: **merengue y helado de gazpacho.** Ademas, para reforzar ponen **vinagre** en una copa que debemos oler con cada bocado. El aroma redobla la ilusión. Fácil para quien sea un genio, ya ven.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9825-1.jpg)

Las **almendras supertiernas** vuelven a ser **Adriá** en estado puro. Una sopa de **almendra** con **vinagreta de almendra y almendras** en variadas **texturas,** unas más reales que otras.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9829-1.jpg)

También me pareció una delicia y otra proeza técnica el **huevo en tempura** con su perfecta **yema líquida,** envuelta en un crujiente rebozo enjundioso, y sobre una cáscara que oculta una potente **gelatina de setas,** Una admirable delicia.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9832.jpg)

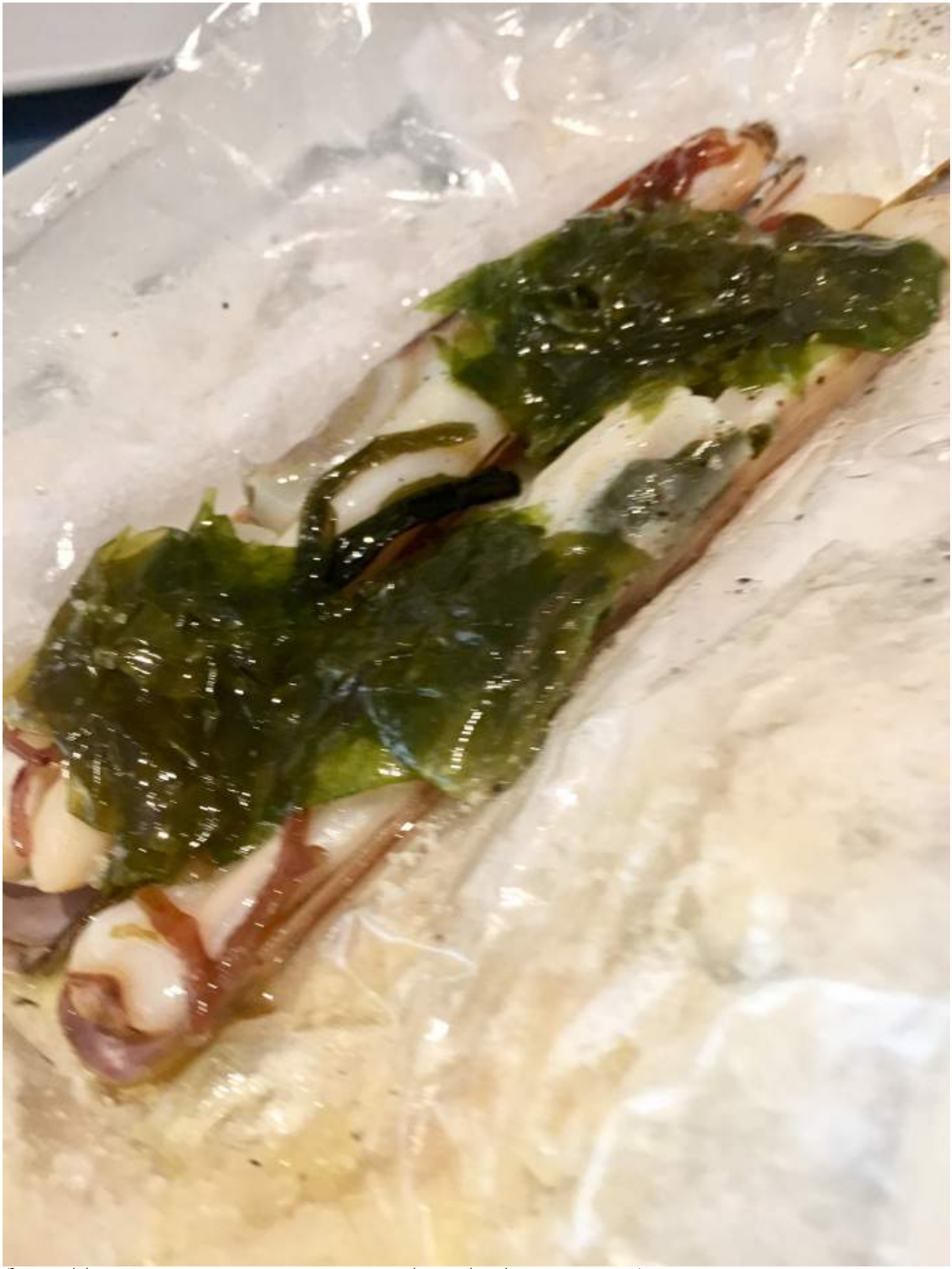
Y llega**,** aún lejos del final, el plato que todo el mundo copia, una belleza en lo estético, un alarde técnico y todo un compendio de sabor porque el **tatin de foie y maíz** no es una esferificacion, que ya es bastante, sino una multiesfetificación de **maíz** que tapa, colma de sabor y engalana un simple **bocado de foie.** Para dos estrellas, acuérdense. O ¡más!

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9835-1.jpg)

Otra impresionante decosntruccion. Eso y su exuberante colorido nos devuelven al primer menú de **Disfrutar,** lleno de colores. Es el **ceviche** y se compone de **caldo de leche de tigre, crema de pescado y sorbete de ají amarillo y zanahoria.** Todo junto en la boca es el plato al que evoca. Sin que falte nada.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9838.jpg)

La siguiente receta es nuevamente original y muy creativa: **navajas curadas en sal (**en el frigorífico, no en el horno) que recuerdan visualmente al pescado al horno así preparado. Se sirven con **aceite de arbequina, vinagre y algas.** Muy sabroso, muy natural, muy original.



(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9841.jpg)

La **merluza** nos retrotrae a los grandes clásicos porque se combina con **mantequilla noissette y caviar** aunque se moderniza con elegantes toques de **café**.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9844.jpg)

También me encantó el **suquet de langostinos** por su clasicismo irreverente. Sabe como el mejor pero se intensifica con **aire de perejil, alioli de azafrán, esferificacion de patata y capuccino de suquet** en un vasito aparte. Además de muy bonito, es probablemte el mejor plato de la carta en lo que se refiere a tradición, tan respetada como renovada. Todo lo esencial es igual, cada pequeño detalle es diferente.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9848.jpg)

Estoy un poco harto de **pichón.** Así como es imposible concebir hoy un restaurante corriente sin **pulpo** o **salmorejo**, los grandes no se pueden pasar sin él. Hasta la exageración. Perdono a estos chefs de **Disfrutar** porque, sin comparación, este ha sido el mejor de la temporada. Un punto

perfecto, increíblemente jugoso y tierno y unos compañeros que lo elevaban a la estratosfera: **salsa de achiote, cilantro, cebolla encurtida, esfetificaciones de maiz y fresas semideshidratadas** (atención, semi…) **con sisho y miel.** Y al lado, un inconmensurable **bombón de foie y pichón.**

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9852.jpg)

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9851.jpg)

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9855.jpg)

Y llegan los dulces 👏👏👏: **Nube de pandan y coco. Sorbete y caviar de mango.** El **pandan** es la hoja del **pandano**, el árbol más útil del **Pacífico,** junto con el **cocotero**. La belleza de los colores y el buen y original contraste de sabores, que podríamos llamar tropicales, hacen de este un postre chispeante y de variadas texturas también.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9861.jpg)

Cucurucho de sésamo negro con fresitas y yogur esconde tras su negro aspecto los dulces y agrios de las **fresas** y el **yogur**. Esa es la parte fácil, pero el peculiar sabor de sésamo los realza y además, resulta tan intenso como delicioso.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9864.jpg)

Ya seduce el aspecto de las **cerezas** pero más lo hace la explosión de un **bombón relleno de zumo de cereza** que estalla en la boca **y** la **ganache de helado de cereza** que compone la otra.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9867.jpg)

Tarta al whisky deslumbra. El **ámbar de avellana y café** es simplemte espectacular, una **esfera de caramelo** de auténtico color ámbar rellena de lo dicho. Antes nos rocían de **whisky** las manos para que el aroma sustituya al sabor**.** Una **yema de huevo caramelizada** completa la construcción gustativa de esta deconstrucción.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9869.jpg)

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9871.jpg)

El **brazo de gitano de café y Amaretto** destaca por la intensidad de esos dos sabores, pero lo que enamora es la delicada textura de la cobertura, no **bizcocho** sino un sutilísimo **merengue**.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9875.jpg)

¿Pensaban que ya no había más sorpresas? Pues se equivocan. En una gran rama de **algodón** natural, que mucho dudo que puedan apreciar en la foto, se esconden dos perfectos copos de **algodón de azúcar, menta y chocolate.** Delicioso e imposible saber cuál es cuál.

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9882.jpg)

(https://jandreublog.files.wordpress.com/2017/10/img_9880.jpg)

Ya predije la primera estrella para **Disfrutar,** pero ya preveo una merecedisima segunda. No le pido la tercera porque al lugar -gracioso- le falta mucho empaque, al ambiente general refinamiento y al conjunto, algunos toques que se exigen en **España –**país con el que tan avarientos son los inspectores- aunque no en otros lugares. Por eso lo vuelvo a recomendar, les gustara o no **El Bulli;** por eso y porque su cocina es, sin lugar a dudas, de tres estrellas.

Blog de WordPress.com.