

[MENÚ](#)[BUSCAR](#)

En orden, Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas en su restaurante Disfrutar de Barcelona / JOAN VALERA

# ¿Qué hay detrás del 'Disfrutar', el noveno mejor restaurante del mundo?

Hablamos con Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, los chefs del exitoso proyecto

Judith C. Clavain

14/07/2019 · 00:00H

ARCHIVADO EN: [Restaurante](#) [Gastronomía](#)

El restaurante **Disfrutar**, ubicado en el 163 de la calle Villarroel, ha sido reconocido como el noveno mejor restaurante del mundo por la prestigiosa revista británica

**Restaurant**. El proyecto culinario

de los chefs **Oriol Castro, Eduard**

**Xatruch, y Mateu Casañas**,

formados en **El Bulli de Ferran**

**Adrià**, acumula ya, en poco más

de cuatro años de existencia, **dos**

**Estrellas Michelín** y el premio al

mejor nuevo restaurante de

Europa, entre otros galardones.

“A todo el mundo le gusta que le reconozcan su trabajo, pero siempre hemos tenido claro que el **reconocimiento que**

**buscamos**, y en esto somos un poco obsesivos, es el de **nuestra**

**clientela**” – afirma Xatruch a este diario. – “Somos conscientes de que este año estamos en el

número nueve, pero que el que

viene podemos estar en el noventa o ni siquiera aparecer. Por eso, nos debemos al **respeto de nuestros clientes y de nuestro equipo**".

## APUESTA POR EL MENÚ DESGUSTACIÓN

Así, con el objetivo de centrarse en el disfrute de los comensales, nació Disfrutar en diciembre de 2014. "Decidimos apostar por el **menú degustación**, donde buscamos la sorpresa y el estímulo de las emociones" – explica Casañas. El precio de estos menús es **de 150 o 190 euros** y cada uno cuenta con una versión clásica y otra más vigente.



Sala blanca del restaurante Disfrutar / ADRIÀ GOULA

La influencia de El Bulli, donde trabajaron hasta su cierre en 2011, está presente en las creaciones de los chefs. "Nuestra experiencia en El Bulli es muy importante

porque estamos donde estamos gracias a ella. Allí nos formamos como cocineros y como personas” – cuenta Castro – “Nos enseñaron la **cocina creativa** a máximo nivel, que es lo que hemos querido hacer en Disfrutar, empezando por Compartir”.

## **ESPÍRITU MEDITERRÁNEO**

Y es que Disfrutar es el segundo proyecto de los chefs Xatruch, Castro y Casañas. En 2012, inauguraron su primer restaurante juntos en Cadaqués, **Compartir**. “Siempre habíamos tenido la espinita clavada de abrir nuestro propio negocio” - confiesa Casañas.

En cuanto a la oferta gastronómica de Compartir, es completamente distinta a la de Disfrutar en la forma, pese a que en ambos son fieles a su **tradición mediterránea**.

“Queríamos hacer un restaurante más informal, pero cada vez fue a más. Principalmente, la comida se sirve en el centro de la mesa, para compartir, como dice el nombre” – cuenta Castro.



Canelón de atún con sabores mediterráneos del

Compartir / FRANCESC GUILLAMET

Su ubicación en el pueblo  
gerundense donde vivió Dalí,  
alejado de la cosmopolita  
Barcelona donde se encuentra  
Disfrutar, responde, entre a otras  
cosas, a una cuestión práctica: su  
**cercanía geográfica** a El Bulli,  
situado en Roses. "Decidimos  
abrir Compartir en Cadaqués  
porque, aunque El Bulli estuviera  
cerrado, estábamos cien por cien  
dedicados a él desde un punto  
de vista más teórico, y la cercanía  
nos permitía hacer ambas cosas"  
– explica Casañas.



## UNA COMIDA PARA RECORDAR

Dos años después y tras el éxito de Compartir, decidieron embarcarse en el ambicioso Disfrutar, que situaron en Barcelona para **ampliar su público**. “Somos conscientes de que Cadaqués es un lugar más aislado y estacional.” – explica Casañas – “Para un proyecto de esta envergadura necesitábamos un mercado mayor”.

En ambos restaurantes, el objetivo es el mismo: “Queremos transmitir lo que somos y de dónde venimos. Nuestra forma de **expresarnos** es cocinando y queremos que nuestros clientes nos conozcan a través de nuestra cocina.” – comenta Castro – “Queremos que no sea una comida normal y corriente que puedas comer cualquier día, sino que te aporte algo diferente y la **recuerdes siempre**”.



Pesto multiesférico del Disfrutar / FRANCESC  
GUILLAMET

Sobre su futuro, los tres chefs son cautelosos: “Somos jóvenes y tenemos cuerda para rato, pero, pese a que podríamos hacer muchos proyectos, preferimos centrarnos en el **día a día**.” – aclara Xatruch – “Pensamos en nuevos proyectos que vemos que la clientela nos demanda, pero hasta que las cosas no estén más definidas y seguras, preferimos no anunciarlas”.

## TE RECOMENDAMOS

---



**Tres restaurantes de Barcelona**