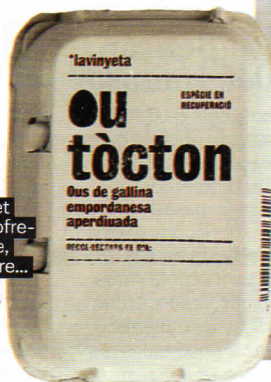


GOURMET

# BARCELONA ESTÁ PARA COMERSELA

Un grupo de emprendedores catalanes que decide montar el primer mercadillo *delicatessen* en la Plaza Universidad, la inauguración del espacio culinario más grande de España y la esperada apertura de los discípulos de Adrià. Todo se cuece en la Ciudad Condal.

TEXTO — ALMUDENA ÁVALOS Y CLARA LAGUNA



La finca La Vinyeta (Mollet de Peralada) ofrece vino, aceite, nuevos, vinagre... (lavinyeta.es).



## 01 CHOCOLATE EXPERIMENTAL

«Muremino busca un nuevo camino en el mundo del chocolate», afirma Miquel Coulibaly, su fundador. Sus productos —puros, naturales y sin azúcar— se pueden encontrar en locales barceloneses como Satan's Coffee o Nomad Coffee.



De izda. a dcha., los tres socios: Casañas, Castro y Xatruch: «El humor, la alegría y la provocación estarán presentes en nuestra cocina bulliniana».

Frappé de fruta de la pasión con ron al café. A la izda., mejillones con guisantes en salsa verde. Ambos de Disfrutar.



## Los chicos de elBulli

Los chefs Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas se conocieron en el restaurante de Ferran Adrià. «Pasamos 15 años trabajando allí», cuentan. Tras cumplirse más de dos años desde que abrieran juntos el local Compartir en Cadaqués (compartircadaques.com) han decidido dar un nuevo paso. Acaban de inaugurar Disfrutar (Villarroel, 163), frente al barcelonés mercado del Ninot. «Hay cócteles de bienvenida, platos para compartir, aperitivos y tapas unitarias».

