

# De visita en el nuevo restaurante “DISFRUTAR”: El festival de los cinco sentidos

---



Esta semana visitamos el nuevo proyecto de tres cocineros top, que, durante años, trabajaron en la cocina creativa de elBulli, Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch el restaurante Disfrutar, un restaurant en la calle Villarroel,163 de Barcelona, al lado del mercado del Ninot.

Son las 21,15h, y ya estamos delante de la puerta de la entrada del nuevo restaurante “Disfrutar”. Nos atiende una camarera simpática y con un estilo muy informal. Y esto ya nos gusta.

Nuestra mesa esta lista al centro del comedor, pasamos por delante de la cocina, una cocina a vista de todos donde los cocineros y los chefs trabajan a un ritmo pleno pero encontrando al mismo tiempo una sonrisa y un ‘buenas noches’ para todos. El ambiente súper informal, mesas sin manteles, la decoración del espacio es mínima pero muy limpio y muy acogedor, utiliza azulejos y ladrillos de mil formas, el ambiente ideal por dar la máxima importancia a las que realmente son las obras de arte que salen desde la cocina.

No sabíamos antes de sentarnos que íbamos a comenzar un auténtico viaje gastronómico de cuatro horas perdidos en un vórtice de sensaciones y emociones.

Elegimos, entre los dos menús degustación, el "Menú Festival", 24 platos que no nos dejaron de sorprender durante toda la experiencia.. Un sommelier joven y preparado nos aconsejaba unos buenos vinos para acompañar la experiencia, y es aquí cuando el espectáculo esta a punto de comenzar.



Una mezcla de la cocina moderna y de los sabores clásicos, mil texturas, temperaturas y productos diferentes. El paladar pierde totalmente su conexión con lo que los ojos ven.

Todo lo que ves no es realmente lo que imaginas, una buena sorpresa! Cada plato, esconde una mezcla ideal de sensaciones, texturas y sabores.

Es muy fuerte la importancia que dan a los productos de nuestro territorio, a los productos de temporada y la constante referencias a la gastronomía catalana y a la de toda España. El rey de todo, es el aceite, que nos acompañará de mil formas, sabores, aromas desde el entrante hasta el postre.

Intensa y divertida ha sido la bienvenida con la infusión de caipiriña con cubos de melón a la menta, seguida de merengues de yogur y fresa, perlas de avellanas y aceite de sauco, bolitas de maíz y vainilla. Solo algunos platos fuertes de la cena son el increíble ravioli al pesto y agua de parmesano con polvorón al tomate, una suave carbonara con penne de gelatina, sabores frágiles y penetrantes al mismo tiempo con el bocadillo aéreo de merengue de manzana relleno de buey de mar y aguacate y anchoas y mató de almendra con trufa, miel de abeto y piñones. Estos son solo algunos de los platos, serian demasiadas las impresiones de este largo viaje.



Estamos llenos de emociones y de comida pero el festival acaba de comenzar su show de cinco postres, desde la mousse fría de mandarina, al Pan de crema catalana con cous-cous de naranja sanguina, en un contraste de sabores y texturas que han logrado su objetivo: Convencernos de volver.

¡En conclusión, un festival no solo en el nombre del menú si no en todas las sinapsis de nuestro cerebro!

Estos son los platos que nuestra memoria puede recordar, por el resto tenéis que vivir vuestra propia experiencia, visitando al restaurante o bien reservando a uno de [nuestros chefs](#) para que os haga volar en vuestra propia casa con gustos y sabores increíbles un menú degustación a medida!

**Tags:** *Experiencias Culinarias*