NOTICIAS 2 minutos 05 MARZO 2021

Hoy probamos para ti... las cajas de snacks y cócteles del restaurante Disfrutar de Barcelona

Un apetecible plan alternativo es la comida para llevar, que cada vez ofrecen más restaurantes. Un inspector de la guía ha probado la oferta de Disfrutar.

Barcelona Takeaway

Compartir

El restaurante **Disfrutar**, un buque insignia de la cocina creativa de la ciudad Condal, con 2 Estrellas MICHELIN, ofrece, como servicio de comida para llevar, una completa caja de snacks, para dos personas, y otra de frescos cócteles, que son una buena opción como aperitivo para degustar en casa.

Además de estas cajas, el restaurante también dispone de una de dulces, compuesta por un surtido de chocolates y petit-fours, que contrariamente a las dos anteriores -que solo se pueden recoger en el restaurante- se puede enviar a cualquier rincón de la península.

El pedido de las cajas, que debe realizarse con un mínimo de 24 h de antelación desde la página web del restaurante, es fácil y ágil. La caja de snacks tiene un precio de 49€, la de cócteles de 39€.

Este servicio de comida para llevar funciona de miércoles a domingo y la hora de recogida en el establecimiento se marca en el momento de realizar el pedido. A la llegada al restaurante, el pedido ya está preparado y te recibe el personal muy amablemente dándote varios consejos sobre la conservación de los snacks y su preparación, en función de cuando vayas a tomarlos.

Caja de snacks

Los snacks vienen muy bien presentados, dentro de una caja con un envase sellado, que recomiendan abrir justo en el momento de consumir. Dentro viene el menú, con un código QR que abre un vídeo, dónde se explica cada uno de los snacks -sus ingredientes y alérgenos- así como las indicaciones para finalizar la preparación cuando el snack lo requiere.

Empezamos a degustar los aperitivos: tenemos ganas de... **¡DISFRUTAR!**

Compartir

Mix de frutos secos y semillas - Este mix de frutos secos caramelizados y fritos es un buen comienzo. Presenta interesantes notas de hierbas y especies, que son una explosión de sabor en boca.

Crujientes de hummus y Ravioli crujiente de cacahuete thai - Los primeros son unos chips de garbanzos crujientes, con notas de comino, pimentón, ajo, cilantro y sésamo, que se pueden tomar solos o jugar a dipear. El ravioli, que como su nombre indica también es crujiente, esconde un corazón cremoso de praliné salado de cacahuete, rebozado con coco, lima, kaffir, curry y toque picante de guindilla... un sabor intenso, pero de textura muy suave.

Compartir

Pizza crujiente al cuadrado y Barquillos crujientes de maíz frito – La pizza, a la que aconsejan añadir un poco del caviar de aceite que viene en la caja, y que está formada por finas y crujientes láminas con tomate y pesto, tiene un sugerente toque picante. Los barquillos, ligeros en el paladar, se pueden rellenar, si se quiere y tenemos en casa, con crema de queso o guacamole, o tomarlos solos… ¡ambas opciones merecen la pena!

Suflés de pan de gambas - Para comer de un bocado, todo sabor y ligereza; los toques de ajo y perejil acompañan excelentemente al sabor a gamba.

Sféricos de gilda con encurtidos – Estas falsas aceitunas de corazón líquido, toda una explosión de sabor intenso, se acompañan de encurtidos y se conservan en jugo de aceituna verde, piparra y anchoa; delicadeza y sabor a partes iguales.

Compartir

Polvorón salado de tomate y Merengue ligero de remolacha - También se recomienda colocar un poco del caviar de aceite en un extremo del polvorón, para que el último bocado aporte suntuosidad al paladar; la textura es muy ligera, pero con mucho sabor. El merengue es un snack muy ligero y delicado con polvo de yogur natural por fuera, sutil paladar.

Caja de cocteles

La presentación es elegante y los cocteles se entregan fríos por si quieres consumirlos enseguida. Detrás de cada botella viene toda la información, desde los ingredientes, siguiendo por el tipo de vaso más idóneo para servirlo, el tipo de hielo y, en una bolsita cerrada, todo lo necesario para decorarlo.

La caja incluye cuatro cocteles: Piña mediterránea, Daikiri de fruta de la pasión, Coco thai y Cosmopolitan de frutos rojos. Estas frescas combinaciones de frutas y alcohol acompañan de forma agradable la degustación de los snacks.

En definitiva, la experiencia de estas cajas ha sido un simpático y divertido viaje, por el sabor y las texturas de la mano de tres grandes chefs: **Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch**. ¡Buen provecho!

© Fotografías: Michelin

Escrito por **MICHELIN Guide Digital Spain**