

Disfrutar

Compartir / Disfrutar

*Todos
para uno*

Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron hace más de veinte años en la cocina del reconocidísimo restaurante ElBulli de Ferran Adrià y Juli Soler. Allí se formaron profesionalmente como cocineros hasta ocupar cargos de máxima responsabilidad en medio de los fogones. Desde 1998 y hasta el cierre de aquel templo gastronómico en julio de 2011, formaron también parte del equipo creativo, junto con Ferran y su hermano Adrià. Tras su transformación en ElBulli Foundation, los tres continuaron vinculados al proyecto para trabajar en la conceptualización de la Bullipedia de forma activa hasta noviembre de 2014.

Ya en 2012, los tres chefs habían decidido asociarse y hacer realidad una idea que les rondaba por la cabeza tiempo atrás: dirigir su propio proyecto. En abril de ese año nació el restaurante Compartir en Cadaqués, el corazón de Costa Brava, un entorno idílico, lleno de magia y encanto, para enmarcar su concepto gastronómico basado en platos para compartir en el centro de la mesa, una propuesta moderna salpicada de elaboraciones tradicionales.

Con la consolidación de Compartir, en diciembre de 2014 llega la apertura de su segundo establecimiento, esta vez en Barcelona y con un nombre de lo más tentador: Disfrutar. Su línea culinaria apuesta claramente por la vanguardia en formato de menú degustación para desarrollar a fondo la gastronomía creativa, eso sí, con fuertes raíces mediterráneas.

Compartir

El concepto de «pica-pica» da aquí un paso más para crear un ambiente desinhibido entre los clientes. Ubicado en un emblemático edificio reformado de principios del siglo XVIII, en pleno centro histórico de Cadaqués, con un estupendo patio exterior, Compartir cuenta con 2 soles de la Guía Repsol y con la recomendación de la Guía Michelin. Los platos más emblemáticos del restaurante están reunidos en un libro editado en 2017.

Disfrutar

Disfrutar no es una réplica de Compartir, pero hay aspectos que son muy reconocibles en los dos y que forman parte también de la forma de ser de los tres cocineros: un ambiente tan confortable como acogedor y un servicio atento, próximo y distendido. Un restaurante de propuestas atrevidas, divertidas y modernas, justo delante del Mercado del Ninot, en pleno Eixample, que también sorprende por su diseño mediterráneo, con la cerámica como hilo conductor. Los reconocimientos han sido constantes desde su apertura. Los últimos: Mejor Restaurante de Barcelona (Guía Macarfi 2019); 2 estrellas (Guía Michelin 2019) y 3 soles (Guía Repsol 2019). Ahí es nada. 🍷



La receta *La Gilda de Disfrutar (10 personas)*

Para el jugo de aceituna verde

500 g de aceitunas manzanilla con hueso — Deshuesar las aceitunas, triturar la pulpa en un vaso americano y colar. Guardar en nevera.

Para los núcleos de jugo de aceituna (elaboración anterior)

200 g de jugo de aceituna verde / 0,2 g de xantana — Añadir la xantana al jugo de aceituna y triturar con el batidor eléctrico hasta obtener una textura cremosa. Llenar los moldes de aceituna con un dosificador de salsas y congelar. Desmoldar y guardar en el congelador.

Para las aceitunas líquidas-crujientes (elaboración anterior)

100 g de manteca de cacao / 1 g de colorante verde / 10 núcleos de jugo de aceituna — Fundir la manteca a fuego medio. Una vez esté fundida, añadir el colorante y triturar. Pinchar los núcleos con una jeringa y sumergir en la manteca fundida 2 segundos. Escurrir y disponer en un recipiente con papel sulfurizado. Guardar en la nevera 2 horas.

Para la caballa marinada

2 caballas de 350 g/ud. / 1 kg de sal / 100 g de vinagre de arroz / 100 g de Jang sauce / 150 g de aceite de oliva virgen extra — Filetear la caballa y sacar las espinas con unas pinzas. Cubrirla en sal durante 45 minutos. Limpiar en agua y secar en papel. Mezclar el vinagre de arroz con la Jang sauce y cubrir los filetes en la mezcla durante 45 minutos. Escurrir y con un cuchillo sacar la telilla de la piel de la caballa. Marcar toda la piel con cortes longitudinales de unos 0,2 cm de profundidad y cortar el lomo en trozos de unos 1,5 cm de grosor.

Para las semillas de piparra y su crema

200 g de piparras en vinagre / 0,5 g de xantana — Escurrir las piparras del vinagre y guardar todo por separado. Con la ayuda de un cuchillo, abrir las piparras por la mitad sacando el conjunto de semillas entero. Guardarlas cubiertas en un recipiente con un poco del mismo vinagre. Triturar la carne de la piparra con el vinagre de las piparras y pasar la crema obtenida por un colador fino. Añadir la xantana y triturar hasta conseguir una crema fina, densa y sin grumos.

Otros

40 trozos de 0,5 cm de anchoas / 20 alcaparras en vinagre / Las semillas de una fruta de la pasión / Cebollino picado / Aceite de oliva virgen extra / Sal en escamas

Acabado y presentación

Disponer en el plato 2 trozos de caballa marinada escurridos del aceite. Repartir por el plato, sin que ningún ingrediente se toque y dejando el centro libre: 2 alcaparras, 4 trozos de anchoa, 2 semillas de piparra y 2 semillas de fruta de la pasión. Salsear con el jugo de piparra. Colocar una aceituna en el centro y alinear el conjunto con aceite virgen. Terminar con cebollino picado por encima del plato y con unos cristales de sal encima de la caballa. 🍷