

COMPLICIDAD
GASTRONÓMICA

RESTAURANTES ▾

TABERNAS Y BARES

CHARLAS Y ENTREVISTAS

CÓMPLICES



MOMENTOS

2 ESTRELLAS MICHELIN CATALUÑA RESTAURANTES

DISFRUTAR 2018 : CREATIVIDAD, CONMOCIÓN Y SABOR



ISAAC AGÜERO FUENTES 3 DÍAS AGO 477 VIEWS

f   g+  

Desde mi última visita a Disfrutar, lo más noticable ha sido su enorme ascenso en la lista 50 Best colocándose en la posición dieciocho a nivel mundial. Bien saben que no suelo utilizar ni ésta ni otras listas como referentes, pero en este caso resulta reseñable por la enorme “niñez” de este restaurante barcelonés. **Cuatro años**

cumplen este Diciembre y la fidelidad ha reinado desde mi primera visita en Abril del 2015 con citas anuales casi innegociables. Oriol, Eduard y Mateu son herederos de la perseverancia, de afrontar preguntas sin una respuesta clara y predefinida, de buscar y encontrar soluciones desde la metodología de la prueba y el error. Lo desconocido no tiene resolución sin esfuerzo. Estamos ante un trío de cocineros que pasan mucho tiempo dentro de Disfrutar, que **ven la cocina como un medio para la emoción y la sorpresa manteniendo como base la pulcritud del sabor y la ligereza de sus composiciones.**

Disfrutar es uno de los grandes restaurantes de cocina creativa a nivel mundial. El trío orbita alrededor de diferentes productos y nos muestran un conjunto de sus visiones a través de las denominadas secuencias. Como si en esas rotaciones, se detuviesen en diferentes posiciones para trasladar al plato las mejores “perspectivas” de cada producto.

Etéreo y amargo es el **americano**. A cucharadas se degusta este helado cocktail en el que el Campari tiene esa presencia potente que al mismo tiempo lustra el paladar. El País Vasco está presente en varios momentos del menú. El primero es a partir del **nigiri de gilda** preponderado por esa aceituna delicada en su fragilidad e intensa en su sabor. A decenas.



A veces la agitación viene provocada por originar un momento de desconcierto, por no saber qué se está comiendo en realidad o por desconocer cómo se ha llegado a una determinada composición. Hay placer en la intriga. El **filet mignon de pichón** se

presenta como “nuestras anchoas” y aunque resulta sencillo concluir que no se trata del conocido salazón, no lo es tanto llegar a reconocer que estamos ante un solomillo de pichón tratado ligeramente en sal. Sabroso y divertido. Más estimulante resulta el **hojaldre sin harina de sobrasada y gorgonzola**. A base de capas de obulato, es extremadamente frágil y sin ese gusto profundo de la mantequilla pero con una ligereza increíble descansando todo el protagonismo sávido en los ingredientes que lo acompañan. Sorprendente. De esos retos que solo se resuelven en Disfrutar.



Los frutos secos son uno de los elementos fetiche de la cocina Disfrutar. Juegan y experimentan alrededor de ellos para dibujarnos recorridos amplios en breves espacios de tiempo. Al **altramuz de almendras y sauco**, le sigue un **almendruco** (almendra en verde) **confitado** en la máquina coreana OC'OO que asombra en boca por su textura suave y blanduzca. Las **almendras miméticas** son una composición que alterna la imitación con la realidad junto con una alternancia gustativa ácida de cereza y texturas que van desde lo crujiente hasta lo dúctil. Experimentar como vía de creación.



La reflexión y la mirada al País Vasco continúan. A partir de la cáscara de nuez, nos sugieren su definición de la creatividad: ***“Ver lo que nadie ve”***. Para que esto ocurra, primero hay que mirar como nadie lo hace y preguntarse. Aparentemente una nuez y un cascanueces en un plato de un restaurante de alta cocina podrían considerarse una broma. En Disfrutar son una consecuencia a pensar que todo es posible. Dentro de la cáscara, un trozo pequeño de nuez ha sido extraído, ahumado y recolocado en un caparazón que permanece intacto. En lo puramente gustativo, la ***sidra casera ahumada al momento*** es de matrícula de honor y acompaña una ***crema-espuma de Idiazábal*** con cáscara de nuez tierna, caramelo de nuez y piel de la cáscara con ratafia. Aflora la solidez de la cocina de Disfrutar.



Otro ejemplo de esa investigación perpetua, de esas ganas de llegar mucho más allá es el **queso fresco de jamón ibérico**. Leche infusionada en jamón ibérico para producir un queso preciso y tembloroso que se queda corto en su gusto al manjar de bellota. En cambio, en la **médula frita de atún** que es prácticamente una urdimbre gelatinosa sin sabor, la grasa de jamón con la que se rocía sí que penetra gustativamente de una forma más intensa.



La intensidad del sabor es creciente. En algunas de las secuencias, se sirven de

infusiones para aumentar el sabor desde una perspectiva de auténtica sutileza. La secuencia de las algas es de quitarse el sombrero. Puro desplazamiento marino que comienza con una sobresaliente **infusión de còdium** y prosigue con un **ravioli crujiente de algas** y un **canapé de ostra** realizado con arroz suflado. Ambos impresionan. La **merluza en salsa verde de còdium** mantiene ese sabor profundo a algas que se sobrepone a la delicadeza de este pescado.



Se deben repetir los placeres pasados si están al alcance. El **pan chino relleno de caviar** fue uno de los mejores platos del 2017. Las oportunidades no se dejan escapar. La clarividencia y la técnica al servicio del cliente para sentir ese contraste de temperaturas entre un producto cocinado (pan chino) y uno fresco (el caviar). En esa misma línea, el **huevo a la carbonara con setas**. **Concebir desde el ingenio y convertir en realidad desde el conocimiento y el empeño** para crear una carbonara perfecta que provoca alteración y enternecimiento.



El juego con los ingredientes continúa. Se recrea la confusión entre la **sandía y el tomate** a través de las texturas, las temperaturas y el hecho de potenciar la parte común de sus sabores a través del tratamiento adecuado. La albahaca es el hilo conductor y fresco de un conjunto que define la personalidad de este trío. Recuerdos de uno de los primeros trampantojos que probé hace años, aquel carpaccio de Mugaritz que simulaba ser cárnico y casualmente también se realizaba con sandía.



De esas declinaciones alrededor de un solo producto, surge el **apionabo negro**. De un

producto sencillo y no excesivamente deseado, "sacan petróleo". Helado de apionabo, apionabo cuasi fermentado a partir de la O'COO (pareciera Urdaci) y una salsa que es el jugo de la esencia del apionabo tras el paso por el utensilio coreano conforman un plato sabroso, intenso, con contraste en texturas y temperaturas y que además está muy rico. **¿Se puede obtener más con menos?**



En Disfrutar, existen momentos en los que te conviertes en un niño porque existe magia, porque lo que aparentemente no es acaba siendo, porque te extraen sonrisas que parten de la admiración y el gusto, el **hueso de pollo al ajillo** lleva a uno de esos instantes. Esa grasa de los pollos asados que a veces se destierra por gulesca a inapropiada es convertida en ligera pero manteniendo todo su sabor. El mimético hueso esconde una melosa carne de pollo. Un platazo que provoca sonrisas.



El punto más alto del menú se alcanza con el ***tahinne de almejas***. Un granizado realizado a partir del agua de unas almejas junto con una salsa aromática y ligeramente picante. El plato destaca por su intensidad. Cada preparación se degusta por separado y con pausa por su profundidad. Realmente extraordinario, para plato del año. También de nivel la ***pastilla de cordero***; masa de croissant, cordero, miel, canela y un aire de leche de cabra que le aporta una sutil frescura. La salsa en la que la masa se regocija aún como en el caso mencionado del pollo, potencia y elegancia. Aspectos que muestran el altísimo nivel de una cocina como la de Disfrutar.



La última secuencia gira alrededor de la gamba roja. En primer lugar un nítido **consomé frío** del crustáceo, al que se le sigue una **tortilla ligera** que acrecienta su sabor a través de polvo de gamba. El tercer bocado es un estético **lamicrack** que da paso al cuerpo desnudo de una **gamba** acompañado de una salsa sustanciosa y esencial con coco. Finalmente una degustación para el recuerdo, una **romana de sesos de gamba con caviar**. Corte riguroso en la cabeza para poder disponer acrecentado por la romana una textura casi untuosa.



Los países carnívoros tienen una pequeña representación. El **lomo de liebre con salsa de coco quemado** se muestra demasiado fresco para estas alturas del menú. El coco quemado es extraordinario pero al conjunto le falta una mayor pujanza proveniente del animal. La recreación del **Chuletón** impresiona por su verosimilitud y su singularidad. De nuevo un consomé de carne potencia las sensaciones gustativas junto la carne cruda, la grasa bien tratada y un fondo que emana un gusto de brasa y carne roja. El encanto de la quimera y el conocimiento. Tremendo.



En los postres se alternan, elaboraciones más completas con pequeños pases de casi bocado único. Es fresco y herbáceo con toques orientales el **Pepino hoisin** mientras que el **cornete de sésamo** negro me recuerda a frutos secos tostados. Acidez y amargor se fusionan en el etéreo **bocadillo de pasión, café y amaretto**.



La **tarta de limón 2018** merece detenimiento. El merengue, la galleta, las diferentes tonalidades ácidas y en el centro cobrando todo el protagonismo la piel del limón fermentada de textura sorprendente y unas perlas de yuzu de fina acidez.

Extraordinaria. Se remata con una de las primeras técnicas que salió de Disfrutar, la **multiesferificación** en este caso de **caipiriña de melón**. Alcohol y ligero dulzor para rematar un menú de gran altura.



La cocina de Disfrutar es preciosa y precisa. Visualmente atractiva por su diverso y elevado cromatismo. Oriol, Eduard y Mateu son potentes cuando quieren serlo, mostrando una intensidad repleta de sutileza. Siguen llevando por bandera esa visión tecnoemocional de la cocina desde una brutal naturalidad. Conceptualmente lo tienen tan interiorizado que la mayoría de las respuestas a sus preguntas se resuelven con la técnica. **Preguntas que surgen de una perpetua inquietud y de un creciente inconformismo proveniente de aquellos que han sido número uno.**

Tanto la secuencia de alga còidium como de gamba roja, el apionabo negro, el tahinne de almejas, el huevo a la carbonara, el hueso de pollo al ajillo y la tarta de limón son platos de un nivel muy complejo de superar. Las infusiones como potenciadores elegantes del sabor son una vía de trabajo muy a tener en cuenta. Solo nos transmitió alguna duda el queso fresco de jamón de ibérico, puede que la inducción del discurso nos llevara a la montanera salmantina y luego no la encontráramos y ese lomo de liebre reducido en su personalidad por una frescura en demasía proveniente del coco.

La sala es jovial, atenta y de gran profesionalidad. Rubén Pol (sumiller), Toni Boada, Eric y Vicente son cómplices de un ritmo casi endiablado que no permite pausas. Saben detectar a cada tipo de cliente y se muestran más cercanos a medida que

avanza el servicio y se reducen las distancias. **Una forma actual de afrontar la sala, sin encorsetamientos ni grandilocuencia pero con una eficacia y saber estar que provocan bienestar y sonrisas.** Transmiten ilusión por atender.

Hace dos años escribía que estábamos antes uno de los diez mejores restaurantes de nuestro país y que el futuro era realmente suyo. Me equivoqué. Han volado. **Dos años después, ya pelean con todo merecimiento en un ranking a nivel mundial que coloca de nuevo a Barcelona como destino gastronómico planetario.** Disfrutar va a seguir creciendo. Trabajo y talento se fusionan en el Ensanche barcelonés como en pocos lugares.

Disfrutar 2018: Creatividad, conmoción y sabor.

Disfrutar

C/Villarroel , 163 08036 Barcelona Telf: 933486896

Menú degustación largo: 190€

RELATED POSTS



Disfrutar: La emoción de la creación



Disfrutar Abril 2016 : De los 10 mejores restaurantes del país.



Restaurante Disfrutar: Las múltiples vías del gozo.



Compartir: Mediterráneamente sencillo.



Los 15 mejores platos del 2015 : Cuando el placer alcanza a la memoria



Los 15 mejores platos del 2017