Planes 'gastro': hoy comemos en ‘Disfrutar’, el 'Mejor nuevo restaurante de Europa'

Hace escasos días se hacía público en Copenhague el ranking de los 100 mejores restaurantes europeos de 2016, según la cada vez más influyente lista ‘OAD’. El parisino ‘L’Arpège’ se coloca esta vez en lo más alto del pódium (lugar, por cierto, que el año pasado ocupó ‘Azurmendi’), mientras que el barcelonés ‘Disfrutar’ entra directo al 38 y se hace, además, con el número 1 en la categoría de 'Mejor nuevo restaurante europeo'. Con la excusa de este doble reconocimiento nuestra agenda 'gastro' viaja este fin de semana a la Ciudad Condal para visitar este aplaudido restaurante catalán.

03 DE JUNIO DE 2016 BY HOLA.COM

Desde que en diciembre de 2014 abriera sus puertas por primera vez, todo han sido buenas noticias para ‘Disfrutar’: mesas siempre llenas, respaldo de crítica y público, una estrella Michelin concedida en la última edición de la 'todopoderosa' guía roja… Hace escasos días el local barcelonés sumaba un nuevo reconocimiento. Su proclamación como **‘Mejor**

ÚLTIMAS NOTICIAS

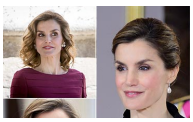
La archiduquesa Gisela, 'el ángel de la guarda' de Viena

Los pendientes de la reina Letizia... ¡pueden ser tuyos!

nuevo restaurante de Europa', según la OAD ('Opinionated About Dining'). Es la primera vez que esta influyente comunidad 'gastro' (un poco más adelante hablaremos de su origen) suma a su tradicional lista de los **'100 mejores restaurantes de Europa'** esta nueva categoría. En ella sólo podían participar los establecimientos abiertos a partir del 1 de enero de 2013 y el 'premio gordo' ha ido a parar a 'Disfrutar'.

Méritos, desde luego, no le faltan a este restaurante catalán –uno de los más de aplaudidos de la Ciudad Condal- que, además, ha conseguido también posicionarse en el número 38 de la lista general de mejores locales europeos. Un doble logro que hoy hemos querido aprovechar como 'excusa' perfecta para viajar hasta Barcelona y hablaros de este reconocido local.

'Disfrutar' es el proyecto de los chefs Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas. Los tres se conocieron trabajando a lo largo de 15 años en el **Restaurante elBulli,** lugar que forjó su manera de entender la vida y disfrutar de la gastronomía gracias al espíritu inculcado por **Ferran Adrià y Juli Soler.**



¿Qué llevan las 'celebs' en su neceser?

Planes 'gastro': hoy comemos en 'Disfrutar', el 'Mejor nuevo restaurante de Europa'

Los tres vestidos de novia de Helena Bordon, ¿quieres verlos?

Una ruta muy original por Valencia: seguir los pasos de la seda

La casa se viste de rosa

Una enzima protege contra enfermedades neurodegenerativas del cerebro

Los mejores deportes para practicar en primavera

Las 'celebrities' se apuntan a los vestidos más 'soft'

Este trío de magos de los fogones 'ex-bullinianos' montaron primero el restaurante ‘Compartir’ en Cadaqués (Girona), abierto en 2012. Algo más de dos años después afrontaron el reto de idear un formato más urbanita en Barcelona. Proyecto que, como decimos, desde que se hizo realidad no ha hecho más que reportarles alegrías. En el caso concreto del reciente reconocimiento al restaurante por parte de ‘OAD’, Xatruch asegura que se trata de “*un regalo que te hace la vida. Para nosotros, tan solo un año y medio desde que abrimos, es impensable recibir este premio y figurar en el número 38 de una lista tan importante. Es un reconocimiento para el equipo y para nuestras familias que nos ayudan en el día a día a poder hacer realidad nuestro sueño. También para nuestros comensales que son quiénes nos dejan cocinar lo que queremos. Estamos muy contentos, nuestro motor es ir trabajando como siempre hemos venido haciendo para ir dando, cada vez, un paso adelante*”.

En ‘Disfrutar’, que tiene una lista de espera de aproximadamente tres meses para poder obtener una mesa, prevalece el respeto a la historia y herencia del Mediterráneo, que son el punto de partida para el hilo conductor que marca desde el diseño del espacio en el restaurante (con vajillas de cerámica y tonalidades muy mediterráneas), hasta el recorrido por su gastronomía. El local ofrece tres menús degustación diferentes; el más corto (*Menú Disfrutar,* 75 euros), uno medio (*Menú Festival,* 105 euros) y otro más largo (*Menú Especial del Día,* 135 euros). Todo ellos prometen (y cumplen) un festival irrepetible de aromas, sabores y texturas.

Entre los platos más conocidos y reconocidos de sus menús están algunos como la ‘yema de huevo crujiente con gelatina de setas’, los deliciosos y sorprendentes ‘macarrones a la carbonara’, el

‘dumpling de boletus’ o la original ‘tarta al whisky’, copando el protagonismo en el apartado más dulce de los menús.

El ambiente en el local es muy distendido, lejos de los corsés que muchas veces puede implicar ser uno de los mejores restaurantes de Europa, y cuenta con un excelente y cercano servicio que vive, siente y transmite a la perfección la filosofía de 'Disfrutar'.

Y mientras en Barcelona el equipo de 'Disfrutar' sigue cosechando éxitos, en París, 'L'Arpège', del chef Alain Passard, es el restaurante que este año ha conseguido situarse en el primer puesto en esa lista de ‘Los 100 mejores restaurantes europeos 2016’, seguido del vizcaíno 'Azurmendi', relegado a una segunda posición tras situarse en el primer puesto el año pasado. Entre esos 100 mejores restaurantes europeos del mundo encontramos una gran presencia española:

-Azurmendi (puesto 2)
-Etxebarri (puesto 7)
-DiverXo (puesto 8)
-Restaurante Quique Dacosta (puesto 10)
-El Celler de Can Roca (puesto 17)
-Sant Pau (puesto 20)

-Elkano (puesto 30)
-Tickets (puesto 35)
-Disfrutar (puesto 38)
-Mugaritz (puesto 42)
-Martín Berasategui (puesto 56)
-Arzak (puesto 73)
-Ibai (puesto 77)
-Pakta (puesto 99)

Pero volviendo al flamante número uno y a su chef, Alain Passard, cabe destacar el relevante papel que este virtuoso de la cocina ha llevado a cabo en los últimos años, posicionando las verduras como ingredientes protagonistas de la gastronomía, lo que parecía toda una osadía en la alta cocina. Una gastronomía 'verde' de la que se desprende su magistral técnica en los fogones con un espíritu libre y ecológico que dan lugar a platos como la 'coliflor con espuma de ostras' o la 'bouillabaisse Arpège con azafrán de Alsacia y calamares'.

Estrellas Michelin, *The World's 50 Best Restaurants* y ahora la 'OAD' pero, ¿qué es exactamente este organismo? Todo se debe a un hombre, su fundador, Steve Plotnicki. Un guitarrista y compositor de éxito que allá por 2003 decidió poner en marcha un foro de discusión que más tarde acabó transformándose en su *blog* bajo el título de 'Opinionated About Dining', un proyecto que

le consolidó como uno de los primeros y más prolíficos blogueros gastronómicos y que hoy por hoy es una de las comunidades 'gastro' más importantes del mundo. Su sistema de votación para elegir a los restaurantes que forman parte de su *ranking* se lleva a cabo a través de un algoritmo que clasifica a los restaurantes a partir de las opiniones de la comunidad de miembros (paladares exigentes de expertos que viajan por todo el mundo). Cada miembro influye en los resultados según el número de restaurantes que haya visitado y en función de la clasificación actual de dichos restaurantes. Este año, las diez primeras posiciones son:

1. L'Arpège - París, Francia
2. Azurmendi - Larrabetzu, España
3. In de Wulf - Heuvelland, Bélgica
4. Faviken - Järpen, Suecia
5. Noma - Copenhague, Dinamarca
6. La Marine - Noirmoutier, Francia
7. Etxebarri - Axpe-Marzana, España
8. DiverXo - Madrid, España
9. Vendôme - Bergisch Gladbach-Bensberg, Alemania
10. Restaurant Quique Dacosta - Denia, España

NOTICIAS RELACIONADAS

- *El vizcaíno 'Azurmendi', mejor restaurante de Europa*

MÁS NOTICIAS SOBRE RESTAURANTES

Planes 'gastro': hoy comemos en 'Disfrutar', el 'Mejor nuevo restaurante de Europa'

Pistas 'gastro': ruta de restaurantes 'gluten free'

Planes 'gastro': cuatro restaurantes para disfrutar de la (verdadera) cocina italiana

RECOMENDAMOS

Deja mensajes fácilmente en el nuevo combi Black Board de Miele. La última tecnología con el diseño más innovador