



Brillat-Savarin

Crónicas, reflexiones y vivencias gastronómicas.

miércoles, 28 de octubre de 2015

Disfrutar

Disfruté, pero menos de lo esperado, cuando tres de los pilares de elBulli (Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch), me propusieron hacer de conejillo de indias de la primera propuesta gastronómica de su barcelonés restaurante.

Y, casi un año después, DISFRUTÉ. Sí, en mayúsculas, pues ayer salí del restaurante Disfrutar más contento que un niño, no con unos zapatos nuevos -¡Vaya memez de expresión! ¿A quién, sadomasoquistas aparte, le pueden hacer felices las rozaduras, o ese sufrimiento en silencio esperando un primer pisotón que las mancille?- sino con un balón (en mi caso, unos guantes de portero) firmado por su ídolo.

¿Qué cuál es la receta de esta sabrosísima evolución?

Pues trabajo, trabajo y más trabajo -así es imposible que esa inspiración sobre la que Picasso hablaba les pase de largo-.

Oídos sordos a las alabanzas casi unánimes -hay demasiados cocineros con alma de farandulero que viven por y para ellas- recibidas durante los primeros meses de vida de su restaurante Disfrutar.

Y, en vez de dormirse en los laureles ante un público que cada día abarota la platea de su restaurante, entender ese favor como una responsabilidad, como un prolífico "do ut des" (doy para que des).

Y, en términos menos prosaicos...

Un servicio de sala (por cierto, bellísima y provista de una de las mejores terrazas de Barcelona) que cada día recuerda más al del restaurante Compartir -pocos marcos, por el ambiente lúdico-profesional que se respira, encontraréis mejores para disfrutar de un ágape-. ¡Buen trabajo, Albert Guerrero (y compañía)!



Twitter

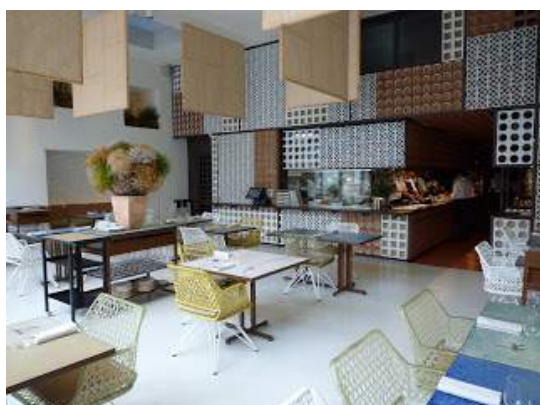
@eduardbrillat

Historial

- ▼ 2015 (68)
 - ▼ octubre (6)
 - Disfrutar
 - The Academy
 - Alvart
 - La Bellvitja
 - Les Magnòlies
 - Caldeni
 - ▶ septiembre (8)
 - ▶ agosto (4)
 - ▶ julio (8)
 - ▶ junio (10)
 - ▶ mayo (11)
 - ▶ abril (10)
 - ▶ marzo (11)
- ▶ 2013 (37)
- ▶ 2012 (95)
- ▶ 2011 (98)
- ▶ 2010 (109)
- ▶ 2009 (38)

Hemeroteca

- Aceites (1)
- Aires de Vendimia (1)
- Andalucía (8)
- Arbúcies (3)
- Arenys de Mar (1)
- Arroces (18)
- Asiática (8)
- Asturias (1)
- Autor (90)
- Barbate (1)
- Barcelona (243)



Y un equipo de cocina que, en poco menos de un año, ha parido más de un centenar de platos que, he aquí el quid de la cuestión, son cada día mejores -¡Qué el tamaño no lo es todo!-, entendiendo esta mejoría como la misma belleza y perfección técnica que el primer día, pero hoy dotados de mucha, muchísima más complejidad gustativa -los feos sabemos que la verdadera belleza está en el interior, lo que en gastronomía se traduce en el gusto-.

Bierzo (1)
Bocadillos (4)
Bodega Aires de Vendimia (1)
Calçots (2)
Cambrils (7)
Canarias (1)
Cantabria (1)
Carne (2)
Caza (1)
Cervecería (1)
Clandestina (3)
Cocina oriental (1)
Coctelerías (1)
Costa (26)
Creativa (163)
Creps (1)
Cáceres (1)
diálogos de cocina (2)
El Puerto de Santa María (1)
Fast-food (1)
Figueres (1)
Francesa (2)
Francia (2)
Fusión (2)
Fòrum Gastronòmic de Girona (2)
Galicia (2)
Gelida (1)
Gijón (1)
Girona (2)
Hamburguesas (10)
India (1)
Islas Baleares (1)
Italiana (13)
Japonesa (7)
L'Ametlla de Mar (1)
La Cerdanya (1)
La Rioja (1)
Laos (1)



Y ya sin más dilación, la crónica de un éxito ya anunciado.

Dado que, en cocina, eso de "lo bueno, si breve, dos veces bueno" me convence menos que la penosa tercera edición de Top Chef, me dirigí al restaurante Disfrutar con la determinación de abandonarme a su menú más largo (el llamado Festival), y cuan grata fue mi sorpresa cuando me informaron que ese mismo día arrancaban con un nuevo menú todavía más largo (30 pases) y conformado por platos más complejos. Obviamente, no hubo debate interno y, por ello, a continuación podréis disfrutar de lo más nuevo, más largo y, sobre todo, mejor del restaurante Disfrutar.

30, 29, 28, 27, 26, 25, 24, 23, 22, 21, 20, 19, 18, 17, 16, 15, 14, 13, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1 y... 0. Tras una larga, aunque no tanto como la chapa de introducción que os he metido -¡Qué malo soy!-, cuenta atrás para la puesta de largo del Menú del Día -tiene guasa el nombre- del restaurante Disfrutar, he aquí veintitantos geniales platos y los que faltan para los 30.

Impecable cóctel de bienvenida: copa helada de fruta de la pasión, ron y café.



Bueno, bonito, pero de menos interés una vez desprovisto del efecto sorpresa (ya lo había probado hace casi un año) el merengue de remolacha que sale de la tierra.



Anodinos -tal vez el único gran borrón del menú- los lichis, tanto en su forma de esfera de agua de rosas con ginebra como en la de fallida falsa frambuesa -¿Alguien ha visto alguna vez un fruto rojo blanco?-.

Lisboa (1)
Lleida (29)
Londres (3)
Lugares (1)
Madrid (12)
Marbella (2)
Maresme (1)
Marisquería (6)
Mataró (1)
Medina Sidonia (1)
Mejicana (1)
Mercado (131)
Mercados (2)
Mis platos (17)
Montaña (5)
Málaga (1)
Navarra (4)
Opinión (52)
Ostras (2)
Palma de Mallorca (1)
Parador de Villafranca del Bierzo (1)
París (1)
País Vasco (12)
Peruana (2)
Pescado (3)
Pizza (3)
Pontevedra (1)
Popular (1)
Porto (1)
Portugal (4)
Postales (1)
Prendes (1)
Priorat (1)
Producto (27)
Reflexiones (1)
Restaurante 100 Maneiras (1)
Restaurante 21 Plats (1)
Restaurante 3DLUX (1)



Un alarde de técnica, belleza y sabor la remolacha helada (una mousse helada de textura etérea y de sabor celestial) con caviar.



Sabrosísima, a pesar de que la estética del plato dificulta su degustación, la composición de nueces tiernas, aceite de nueces, crema de nueces y gelatina de ratafía.



Y todavía mejor el segundo homenaje que el trío de chefs rinde a su Camp de Tarragona (tierra de frutos secos): caramelo salado de nueces, haba tonka y whisky, acompañado por un gajo de mango con haba tonka.



Buenas y divertidas, pero ante las que no hago las reverencias de tantos, sus aceitunas (cobertura de manteca de cacao rellena, en el caso de la verde, de crema de aceitunas verdes y, en el caso de la negra, de sorbete de naranja sanguina) acompañadas por la excelencia de los panes de Triticum y las arbequinas de Siurana (aceite Escomes de Vila-

Restaurante 41º (1)
Restaurante A Fuego Negro (1)
Restaurante Abac (2)
Restaurante Abantal (1)
Restaurante Acai (1)
Restaurante Acuamar (1)
Restaurante Agua (1)
Restaurante Aimia (1)
Restaurante Alea (1)
Restaurante Alkimia (7)
Restaurante Allium (2)
Restaurante Alma (1)
Restaurante Alvar (1)
Restaurante Aponiente (1)
Restaurante AQ (1)
Restaurante Arola Arts (4)
Restaurante Arume (1)
Restaurante Arzak (1)
Restaurante As Garzas (1)
Restaurante Asador Etxebarri (1)
Restaurante Astrid y Gastón (1)
Restaurante Atica (1)
Restaurante Atrio (1)
Restaurante Bar Bas (2)
Restaurante Bar Cañete (2)
Restaurante Bar à Vins (1)
Restaurante Bardot (1)
Restaurante Basteret (1)
Restaurante Batuar (1)
Restaurante Bella Napoli (1)
Restaurante Betlem (1)
Restaurante Black (2)
Restaurante Blanc (2)
Restaurante Blanc de Tòfona (1)
Restaurante Blau (2)
Restaurante Blau BCN (1)
Restaurante Boca Grande (1)

Seca).



Notable para el crujiente de aceite de calabaza, esferas de vinagre de Módena y cacahuete mimético de mandarina -un deje "bulliniano" que, aquí, resta más que suma pues roba todo el protagonismo gustativo a una delicada y buenísima chip de aceite de calabaza-.



De nuevo, otra composición que con menos sería más. De matrícula sería esta versión -de las mejores que he probado- del pescadito frito (pan de arroz, pescaditos y alga Codium) sin la presencia de unas invasivas y que nada aportaban huevas de trucha.



Los del Disfrutar también se apuntan a la moda de las croquetas, pero como no podría ser de otra manera, con una tan sui generis como sabrosa croqueta fluida de berenjena, lima y miel de palma -porque juega en otra liga, que si no... Bar Bas, Coure, Mont Bar o Vivanda ya podríais echaros a temblar-.



Restaurante Bodegas Campos (1)

Restaurante Bodeguita Casablanca (2)

Restaurante Bohèmic (3)

Restaurante Bonanova (1)

Restaurante Botiga (1)

Restaurante Bresca (1)

Restaurante Brots Restaurant (1)

Restaurante Buoni Amici (1)

Restaurante Ca la Nuri (1)

Restaurante Caelis (1)

Restaurante Cafè 1907 (1)

Restaurante Café Emma (1)

Restaurante Cal Xirricló (2)

Restaurante Caldeni (4)

Restaurante Calima (1)

Restaurante Calça Perra (1)

Restaurante Can Boneta (1)

Restaurante Can Bosch (7)

Restaurante Can Jubany (1)

Restaurante Can Pineda (1)

Restaurante Can Vallés (1)

Restaurante Can Xurrades (1)

Restaurante Capet (1)

Restaurante Carlitos (1)

Restaurante Carrot Café (1)

Restaurante Casa Gerardo (1)

Restaurante Casa Palet (1)

Restaurante Casa Paloma (4)

Restaurante Casa Roberto (1)

Restaurante Casa Tana (1)

Restaurante Casamar (1)

Restaurante Cassia (3)

Restaurante Cañete (1)

Restaurante Cenador de Amós (1)

Restaurante Cercle d'Amics (2)

Restaurante Chez Coco (2)

Restaurante Chi-Ton (1)

Una perfecta -y no es tarea sencilla, pues la mayoría de los que han intentado aunar estos dos sabores han perecido en el intento- tarta de maíz y foie. Al ir solo, disfruté enteramente de esta dentelle de maíz rellena de foie y acompañada por una natilla de maíz que está pensada para dos personas.



Una maravillosa cochinita Pibil deconstruida. Estoy convencido de que, cuando la prueben, envidia -no sé si sana- sentirán los de los restaurantes Hoja Santa o Punto MX por el hecho de que esta genial composición no esté en sus cartas, entre sus creaciones.



Una conseguidísima ensalada líquida (espuma de tomate, granizado de pepino y licuado de lechuga) que hace hasta buena la última ocurrencia de la OMS.



Un irregular primer guiño a la cocina asiática. Excelentes tanto el dumpling de boletus y piñones, como la vinagreta de boletus. Resultón el falso nigiri (hecho con coliflor) de

Restaurante Cinc Sentits (1)
Restaurante Clandestino (1)
Restaurante Codium (1)
Restaurante Colibrí (2)
Restaurante Comiols (1)
Restaurante Cornelia (1)
Restaurante Coure (7)
Restaurante Cubica (1)
Restaurante Céleri (1)
Restaurante César Pastor (1)
Restaurante Da Greco (1)
Restaurante De Gustivus (1)
Restaurante de Víctor Cruz (1)
Restaurante Denver (2)
Restaurante Deseos (1)
Restaurante Dime (1)
Restaurante Disfrutar (1)
Restaurante DiverXo (1)
Restaurante Doble Q (1)
Restaurante DOP (1)
Restaurante Dopo (5)
Restaurante Dos Cielos (3)
Restaurante Dos Palillos (2)
Restaurante Dry Martini The Academy (2)
Restaurante Due Spaghi (1)
Restaurante El Campero (1)
Restaurante El Canalla (2)
Restaurante El Cau de Sant Llorenç (1)
Restaurante el Cigró d'Or (1)
Restaurante el dento (1)
Restaurante El Dien (1)
Restaurante el Jardí d'Alguaire (1)
Restaurante El Molino de Urdániz (1)
Restaurante El Molí dels Avis (2)
Restaurante El Pa Torrat (1)
Restaurante el Portal de Echaurren (1)

salmón ahumado y sus huevas, pero fallido el de caballa, pues la coliflor se comía el pescado.



Seguido de un segundo perfecto -de los mejores platos del menú-. Un regalo para la vista, el tacto, el gusto y el olfato la composición de yuba de dashi, huevas de salmón y crema de soja, todo ello maridado con soja envejecida (3 años).



Restaurante El Pràctic (1)
Restaurante El Tiet (1)
Restaurante El Tossal (1)
Restaurante el Tupí de l'Horta (1)
Restaurante el Xalet Suís (1)
Restaurante elBulli (6)
Restaurante Elkano (1)
Restaurante Els Casals (1)
Restaurante els Fogons de la Barceloneta (1)
Restaurante Els Tres Porquets (1)
Restaurante Embat (2)
Restaurante Enoteca (1)
Restaurante Era Bruixa (2)
Restaurante Era Coquela (1)
Restaurante Era Mola (2)
Restaurante Espai KRU (3)
Restaurante Espai Sucre (1)
Restaurante Esquiró (1)
Restaurante Eth Portalet (1)
Restaurante Eth Restillé (1)
Restaurante Fabián Barcelona (1)
Restaurante Fastvnic (1)
Restaurante Fern Forest (1)
Restaurante Ferreruela (1)
Restaurante Fishhh (1)
Restaurante Foc Ca la Nuri (1)
Restaurante Follia (1)
Restaurante Fragments Café (1)
Restaurante Freixa Tradició (1)
Restaurante Freu (1)
Restaurante Fàbrica Moritz (2)
Restaurante Fígaro (1)
Restaurante Gaig (1)
Restaurante Gastrobar 3 (3)
Restaurante Gastromium (1)
Restaurante Gat Blau (1)



Buena la almeja de carril con vinagreta de lima, pepino y pimienta rosa, esferificaciones de vinagre de Módena y falso gajo de lima (sorbete de pepino).



Pero todavía mejor el segundo servicio de almeja en forma de su jugo con polvo de alga Codium y té negro -algo desaparecido-.



Excelente la composición de empanadillas de salsa verde, falsos guisantes de salsa verde y navajas.



Y de matrícula la de gamba roja y pollo materializada como un shabu-shabu (de caldo de pollo) de gambas rojas, un jugo concentrado de pollo a la catalana, unas cortezas de pollo, una cabeza de gamba rellena de fondo de pollo y pan -bendito pan, pues hubiese sido un pecado no rebañar hasta la última gota de otro de los greatest hits del menú-.

Restaurante Gatell (1)
Restaurante Gelonch (1)
restaurante Genial (1)
Restaurante Germans Miquel's (1)
Restaurante Gouthier (2)
Restaurante Gresca (3)
Restaurante Hibiscus (1)
Restaurante Hisako (1)
Restaurante Hisop (4)
Restaurante Hispania (1)
Restaurante Hofmann (1)
Restaurante Icho (1)
Restaurante Ipar Txoko (1)
Restaurante Isidro (1)
Restaurante Itínere (1)
Restaurante Juana la Loca (3)
Restaurante Kabuki (1)
Restaurante Kaiku (1)
Restaurante Ken (1)
Restaurante Kimo (1)
Restaurante Kiosko (1)
Restaurante Koxkera (1)
Restaurante Kuai Momos (1)
Restaurante Kuppa (1)
Restaurante L'escola (1)
Restaurante l'Estel de la Merçè (2)
Restaurante l'Orquestra (1)
Restaurante L'Òstia (1)
Restaurante La Almazara (1)
Restaurante La Bellvitja (1)
Restaurante La Bodeguilla (1)
Restaurante La Borda de Lana (1)
Restaurante La Burg (1)
Restaurante La Cava (1)
Restaurante La Cañota (1)
Restaurante la Clasca (2)
Restaurante la Coronela (1)



Y para ahorraros -aunque a estas alturas el mal ya está hecho- algo de paja, el enunciado de los siguientes cinco platos irá precedido de una sola valoración: una manita de platos de caza que me hizo, y os hará más felices que una de goles en casa del eterno rival.

Copa fría de consomé de liebre, estragón, vaporizado de arnañac y twist de naranja. ¡Gol!



Restaurante La Cuina d'en Garriga (1)
Restaurante La Cuina de l'Uribou (1)
Restaurante La Cuina del DO (2)
Restaurante La Dolceta (1)
Restaurante La Ferreria (1)
Restaurante La Forquilla (1)
Restaurante La Isla (1)
Restaurante La Mar Salada (1)
Restaurante La Marineta (1)
Restaurante la Mifanera (4)
Restaurante La Panxa del Bisbe (1)
Restaurante La Pepita (1)
Restaurante La Porteria (1)
Restaurante La Pèrgola (1)
Restaurante La Royale (2)
Restaurante la Sucursal (1)
Restaurante la Tarteria (1)
Restaurante la Tasquita de Enfronte (1)
Restaurante La Volàtil (1)
Restaurante lamoraga (1)
Restaurante Lando (1)
Restaurante Lasarte (1)
Restaurante Le Grand Bleu (1)
Restaurante Le p'ty mon (1)
Restaurante Lert Ros (1)
Restaurante Les Artistes (1)
Restaurante Les Espelmes (1)
Restaurante Les Magnòlies (3)
Restaurante Les Moles (1)
Restaurante Libentia (6)
Restaurante Llamber (1)
Restaurante Lluçanés (1)
Restaurante Luz D Gas Bar (1)
Restaurante Malena (1)
Restaurante Manairó (1)



Galleta helada de liebre a la royale. ¡Gol!



Foie poelée con consomé de liebre gelificado, jugo de royale y crujiente de cacao. ¡Gool!



Fideos de liebre, jugo de liebre, cilantro y citronela. ¡Gool!



Y tórtola con ñoquis fluidos de boniato, migas de panceta y polvo de especias tostadas. ¡Gool!

Restaurante Mano Rota (1)
Restaurante Manolete (1)
Restaurante Martín Berasategui (2)
Restaurante Mas Roselló (1)
Restaurante Massimo (1)
Restaurante Meatpacking (1)
Restaurante Mercatbar (1)
Restaurante MIL921 (2)
Restaurante Miquel (2)
Restaurante Mitja Galta (1)
Restaurante Moments (1)
Restaurante Mont Bar (3)
Restaurante Montesquiu (1)
Restaurante Monvnic (1)
Restaurante Moo (2)
Restaurante Mugaritz (5)
Restaurante Murivecchi (1)
Restaurante Motel (1)
Restaurante Nahm (1)
Restaurante Nectari (1)
Restaurante Neri (1)
Restaurante Non solo pizza (2)
Restaurante NONONO (1)
Restaurante Norte (1)
Restaurante Ohla Gastrobar (1)
Restaurante Osmosis (1)
Restaurante Ostras e Coisas (1)
Restaurante Pakta (1)
Restaurante Pandemonium (1)
Restaurante Panino Silvestre (1)
Restaurante Papas Zaide (1)
Restaurante Pijama (1)
Restaurante Piratas (1)
Restaurante Piñera (1)
Restaurante Portalet (1)
Restaurante Quique Dacosta (1)



Por desgracia, otro gallo canta en los postres, pues son el capítulo más flojo del restaurante Disfrutar -sucedió en elBulli y sigue sucediendo lo mismo en los restaurantes de esa galaxia gastronómica "Adriàcentrista"-.

Insustancial el mundo de los piñones.



Efectista el bocadillo aéreo de manzana, sorbete de piña, regaliz y marialuisa.



Resultón el chucho de pasión, helado de coco y salsa de cacao.



Poco trabajado el homenaje a Tailandia -sin duda, se le puede sacar mucho, muchísimo más jugo a esta cultura gastronómica-.

Restaurante Rafa's (1)
Restaurante Riera 29 (1)
Restaurante Rita Cokó (1)
Restaurante Robuchon (1)
Restaurante RocaBar (1)
Restaurante RocaMoo (1)
Restaurante Rodero (1)
Restaurante Roig Robí (1)
Restaurante Rías de Galicia (2)
Restaurante Sagàs (1)
Restaurante Sai Thong (1)
Restaurante SaltimBocca (2)
Restaurante Santana (1)
Restaurante Saüc (3)
Restaurante Sense Pressa (1)
Restaurante Sergi Arola Gastro (1)
Restaurante Shunka (1)
Restaurante Sibarit (1)
Restaurante Sierra de Aitana (1)
Restaurante Silabario (1)
Restaurante Specchio Magico (1)
Restaurante St. John (1)
Restaurante Suculent (2)
Restaurante Syrah (1)
Restaurante Tamarillos (1)
Restaurante Tamarind (1)
Restaurante Tandoor (1)
Restaurante Tanta (1)
Restaurante Tapas 24 (1)
Restaurante Tartería (1)
Restaurante Ten's (2)
Restaurante Terra Ca la Nuri (1)
Restaurante The Academy (1)
Restaurante The Mirror (1)
Restaurante Tickets (1)
Restaurante Toc (1)
Restaurante Toffees (2)



En cambio, y para terminar, un postre casi redondo: su versión de la tarta al whisky expresada como un poco de Lagavulin en las manos -¡Qué desperdicio, puede que penséis! Pero no, pues con este gesto se consigue que con cada cucharada que te llevas a la boca la nariz se embriague de deliciosa turba- ámbar de avellanas, chantilly y bombón helado de yuzu -la única nota disonante del postre, pues la intensidad de este cítrico no hacía buenas migas con ninguno del resto de componentes del postre-.



En definitiva, el restaurante Disfrutar era, y sigue siendo la mejor forma de vivir o revivir lo que fue elBulli, pero comienza a ser, y estoy convencido de que será mucho más -no digo mejor, pues es imposible, digo algo distinto dónde la alargada sombra de elBulli no apague la luz propia con la que cada día que pasa Mateu, Oriol y Eduard brillan más-.

Bodega: Buena carta de vinos (provista de casi 200 interesantes referencias) en manos de un mejor sumiller (Rubén). Spatburgunder Trocken 2011 (Pinot Noir), Friedrich Becker, QbA Pfalz.



Precio: 160€ (menú "del día" (130€) + bebidas). Otros precios: menús Disfrutar (70€); y Festival (100€).

En pocas palabras: Para la RAE, para mí y, seguro, también para vosotros, un auténtico goce.

Indicado: Para descubrir lo que fue elBulli, lo que son tres grandes chefs y lo que será otro de los grandes de la restauración de nuestro país.

Contraindicado: Para los que por complejidad gustativa entienden plato combinado.

Restaurante Topik (3)
Restaurante Tradevo (1)
Restaurante Trumfes (1)
Restaurante Túbal (1)
Restaurante Venta La Duquesa (1)
Restaurante Vila Joya (1)
Restaurante Viridiana (2)
Restaurante Vivanda (4)
Restaurante Wagokoro (1)
Restaurante Xiringuito Escrivà (1)
Restaurante Zascandil (1)
Restaurante Zorzal (1)
Restaurante Ática (1)
Restaurantes de Portugal (1)
Reus (1)
Rioja (2)
Roses (6)
Sagàs (1)
Salamanca (1)
Sevilla (7)
Tailandia (4)
Tapas y platos (79)
Tarragona (7)
Tradición (50)
Tui (1)
Ulldecona (1)
Valencia (5)
Valle de Arán (10)
Varios (1)
Vasca (1)
Vic (1)
Villaverde de Pontones (1)
Vino (8)

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

Eduard Ros



Villarroel 163, Barcelona
933 486 896

PD: Todavía no lo había pisado desde su remodelación y, aprovechando que está puerta con -bueno, ante- puerta, me dejé caer para hacer el aperitivo (vermut Casa Mariol y cortezas de piel de bacalao en la parada de Perelló) en el Mercat del Ninot. Me encantó. Volveré. Si no habéis ido, hacedlo.



Ver todo mi perfil

Mis enlaces

7 caníbales

Caviar Barcelona

El Comidista

Els meus restaurants

Estocomo

Gastronomistas

Gastronotas de Capel

La cocina de los valientes de Pau Arenós

La hora del Bagel

Los restaurantes de Pau Arenós

Observación gastronómica

Salsa de chiles

Seguidores

Participar en este sitio

Google Friend Connect

Miembros (126) [Más »](#)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Sígueme

Email address...

Submit



Publicado por Eduard Ros en miércoles, octubre 28, 2015
Etiquetas: Autor, Barcelona, Restaurante Disfrutar

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Introduce tu comentario...

Comentar como: patatoide (Goc ▼) Salir

Publicar Vista previa Avisarme

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Plantilla Awesome Inc.. Con la tecnología de [Blogger](#).

Credencial Facebook

Eduard Ros

facebook



Nombre:
Eduard Ros

Correo electrónico:
erosbernaus@gmail.com

Estado:
<http://brillat-savarin.blogspot.com.es>

[Crea tu insignia](#)

BlogUpp!

attn: Blog Author.

This widget must be removed as it has been disabled for this blog. Please check BlogUpp terms of service and get a new widget if appropriate.

Blog Top Sites

119 BLOGTOPSITES

Analytics

RSS

+ WIKIO

XML

946011B1D3D1DDB3DA1DD248FBA59900