

Estocoma

El blog del perfecto gastrochalado

- [home](#)

Disfrutar [2015]

Martes, Septiembre 15th, 2015 | [Barcelona](#), [Restaurantes](#)

Segunda visita a Disfrutar desde su apertura en diciembre de 2014. Como se deriva de la revisita, ya me gustó su puesta en escena inicial. Unos meses después, el restaurante barcelonés del trío de chefs bullinianos Xatruch-Castro-Casañas parece incluso haber afinado platos y sala.



Restaurant Disfrutar | Barcelona

Las premisas, por supuesto, siguen siendo las mismas: muy buen producto, una elevada dosis de técnica -al servicio de la cocina- y mucha creatividad. Inherente a todo ello, un vistoso componente lúdico, hilo conductor de un formato de menú -dos en realidad, uno largo y otro más- con mayoría de pequeños bocados y unos cuantos platillos más cercanos al estilo del Compartir de Cadaqués, primer proyecto capitaneado por el mismo trío de exchefs de elBulli.

Antes de pasarme por allí, vistazo rápido a Google y veo que no son pocas las publicaciones internacionales que lo catalogan de *restaurante del momento* en Barcelona. No sé si me atrevería a tanto en una ciudad plagada de grandes opciones gastronómicas y en la que siempre hay novedades destacadas, pero es innegable que la repercusión de su apertura fue considerablemente superior a la del local de Cadaqués.

En la visita de diciembre acabé al límite con el menú *Festival* (cerca de 30 propuestas), así que es momento para el *Disfrutar*, de *solo* 18 elaboraciones.

La tradición bulliniana marca empezar con el cocktail del día. Hoy, un fresco *Pasión lya*, acabado con un espolvoreado de café molido. Llega junto a la *Remolacha que sale de la tierra*, una de prestidigitación colorista para sentar las bases lúdicas del menú. En el paladar, la espuma liofilizada de remolacha, ligera y agradable.

En Navidad, uno de los snacks que más me gustó fue el polvorón de tomate y caviaroli de arbequina. Denso, concentrado, untuoso. En aquel momento pensé que sería una elaboración especial para las fiestas, pero me alegra comprobar que sigue por aquí. A cambio, deduzco que no me tocará el polvorón de gambas al ajillo, que alterna según el día.



Remolacha & Polvorón de tomate

Colgado de una piña -de pino- llega el ravioli transparente -obulato- de pesto deconstruido, preparado para mojarse en un tremendo suero de parmesano. Un bocado para la reconstrucción y, por supuesto... ¡a apurar el suero!

El explícito *Disfruta de la aceituna* aplica a la negra-un trampantojo de naranja sanguina-, y más aún a la verde -esencia pura de aceituna-.



Pesto & Aceitunas

Sacamos el niño que llevamos dentro con la *Artinata* de idiazábal ahumado. Extremadamente frágil, pero hoy no la rompo, voy aprendiendo... Un jugo de manzana y apio marida la peculiar galleta.

Uno de los bocados más potentes del menú es el de la yema de huevo crujiente, envuelta en una fina tempura, sobre una base de gelatina de setas. Un exitazo que se está convirtiendo en santo y seña del local. De hecho, ya representó a Disfrutar en el pasado *Tast a la Rambla 2015*.



Galleta de parmesano & Yema crujiente

También estaba en diciembre, pero encuentro el bocadillo aéreo -merengue seco de manzana- de marisco y aguacate más meloso y resistente que entonces. Sube nota.

Más *finger-food* con el taco de tomate con parmesano a la albahaca. Refrescante, de los que llenan la boca. Muy bueno el tomate, en textura y sabor, y bien por la profundidad de los esféricos de balsámico, pero demasiado dura la hoja de albahaca, que cumplía mejor en su función de aromática cuchara para el vinagre.

Momentazo con la secuencia asiática, con un falso nigiri de caballa marinada con coliflor al vinagre, con una pincelada de vinagreta de setas, y el dumpling de boletus, compartiendo la misma salsa, aunque en este caso sumergiéndolo en ella sin complejos.



Bocadillo de mariscos & Nigiris de caballa

No faltan tampoco sus ya célebres macarrones a la carbonara, livianos, hechos de fina gelatina de caldo de pollo, y aderezados y ligados por una peculiar carbonara en espuma. Generan controversia, lo sé, tanto por la *pasta* como por la salsa, pero a mí me gustan. Soy el primero en celebrar un plato de macarrones de buena pasta y una carbonara a la antigua usanza -ojo, encontrar una bien hecha tampoco es algo tan habitual-, pero hay momentos para todo. La ligereza de este formato los hace aptos para un menú degustación, rompen moldes respecto a la textura esperada y, gustativamente, también están conseguidos.

No menos atrevidas, las endivias a la *meunière* con huevas de trucha, de potencia sávida y jugando con las texturas. Eso sí, lucen un punto amargo subido que puede resultar difícil para algún paladar.



Macarrones carbonara & Endivias meunière

Amargo mucho más amable el de los delicados ñoquis de berenjena, acompañantes de lujo de un salmonete con papada realmente goloso. Mar y montaña para repetir.

Irreprochable la brutal ternura del solomillo de cerdo ibérico pibil, aunque a nivel gustativo, y ya que el apelativo del plato está basado en un adobo con mucha personalidad y enmarcado en una cocina de sabores sin complejos, esperaba menos amabilidad y más caña... ¡Sin miedo, muchachos! Pero al César lo que es del César, y las esferas de maíz son un hallazgo.



Salmonete con berenjena & Solomillo pibil

Recipiente *limonero*, deliberadamente tendencioso, para un reparador sorbete de piña y marialuisa, con coco y regaliz.

Y viciosillos los pimientos de chocolate, aceite y sal. Verde y rojo, con notas de menta y guindilla respectivamente. Las escamas de sal, corregidas a la baja respecto a la visita de diciembre, potencian sin dañar el equilibrio.



Sorbete de limón & Pimientos de chocolate

Aunque solo llegó a la mesa para los comensales que se borraron de la piña con coco, debo reconocer que mi favorito es el cornete de pastel de queso. Un frágil bocado de frambuesas y *cheesecake*, con sus correspondientes pasitas al kirsch.

Sutilmente crujiente, la etérea lionesa de café cierra el menú dejando en el paladar un placentero regusto a amaretto.



Cornete & Lionesa de café

Una ronda de copas de Petit Caligo, ese vinazo de DG Viticultors que tanto le debe a la niebla de Pontons, nos acompaña en el momento dulce, demostrando que el Penedès también da vinos de postre complejos y elegantes. Antes, maridaje general a cargo del solvente Chablis 2013 de Jean Paul et Benoît Droin, combinando los esperados matices ácidos de la chardonnay borgoñona con una notable cremosidad que suaviza el conjunto. Sin ser especialmente bajos, unos márgenes menos agresivos de lo esperado reafirman la correcta elección.

El servicio, atento, profesional y ampliamente ilustrado en las técnicas y productos del menú, se mostró en esta ocasión sin la celeridad algo excesiva de nuestra primera visita.

Añadiéndole aguas y cafés, unos 100 euros por cabeza.

Gastronomía + Diversión = Disfrutar