



Solicita Gratis la Revista Líder en Análisis Bursátil

GASTRONOMÍA

Disfrutar, la estrella de un trío emprendedor



Mateu casañas, Oriol Castro y Eduard Xantruch | EXPANSION

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO | MADRID

Actualizado: 05/12/2015 21:32 horas

0 comentarios

148

Twitter

13



T

T

Suscríbete

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas obtienen una estrella Michelin un año después de su apertura.

Primero, llegó Compartir. Y después, hace justo un año, Disfrutar. Sus artífices son un trío de chefs que tras oficiar durante años como jefes de cocina de elBulli, decidieron abrir su restaurante en mayo de 2012. Con Compartir (Cadaqués, Girona), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas se estrenaron como propietarios y, por lo tanto, como cocineros-emprendedores.

Su siguiente proyecto llegó en diciembre de 2014. De nuevo, un verbo que escenifica su compromiso chef-comensal: Disfrutar. Si Compartir optó por un formato de comida mediterránea sujeta a una carta y a una cierta informalidad; Disfrutar asumió un formato de alta cocina cuyo mejor retrato es el menú degustación. "No será una réplica de Compartir, sino que se trata de un concepto diferente", dijeron.

La cuestión era cómo sería su propuesta fuera de Cala Montjoi. Castro, Xatruch y Casañas practican una cocina basada en las técnicas de

AMOR AMOR
cacharel

▶ LO QUIERO

PARA SABER MÁS SOBRE MARTA, LA NUEVA GANADORA DEL CASTING, VISITANOS EN

ÚLTIMA HORA



18:32 La Sindicatura alerta del elevado riesgo del IVF con la Generalitat

17:17 La Sindicatura cree que el FLA "dificulta" el funcionamiento de la Generalitat

16:47 Deutsche Bank prevé vender su 19,99% en el banco chino Hua Xia Bank por hasta 3.700 millones

NEWSLETTERS



SUSCRIBETE

Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.

LO MÁS LEÍDO

1 Quién es Agapito García, el español que más debe a Hacienda

vanguardia y en un estilo bulliniano, que ellos mismos contribuyeron a inventar. Y, como actores e hijos de aquel movimiento, pocos como ellos para bordar esos platos.

Con esta tarjeta de presentación, Disfrutar tuvo premio el pasado 25 de noviembre: la Guía Michelin otorgó una estrella al restaurante. Así, por fin, este trío vivió la obtención del galardón en primera persona. "Es una sensación rara; casi no nos lo creemos, pero estamos muy contentos", señalaba Mateu Casañas. A los pocos días, llegó el doble sol de Guía Repsol.

El restaurante

Ubicado enfrente del Mercado de El Ninot, Disfrutar ocupa un espacio dividido en tres zonas: a la entrada, una barra y mesas, con capacidad para 20 clientes; al fondo, el comedor con unas 50 plazas; y, en el centro y como protagonista, la cocina vista y concebida con la idea de que sea "transitada por los clientes". En todo el local, rige la misma oferta.

Disfrutar cuenta con un equipo de 42 profesionales, repartidos entre 17 personas en la sala y 18 en cocina, a los que se unen 7 stagiers en prácticas. "Todos los hándicaps que se encuentran en el camino a la hora de emprender forman parte del juego. Buscar una financiación y gestionar los recursos humanos, así como la oferta, son inherentes al hecho de arriesgarte", dice Casañas.

Los tres cocineros gestionan sus dos negocios a través de una pequeña oficina en Roses (Girona). En un principio, sirvió como rodaje de gestión antes de abrir Disfrutar", explican, mientras argumentan los motivos para abrir en Madrid: "Nos permitiría tener una empresa más estable durante todo el año", añaden.

Al centro y de un bocado

"El objetivo es que los clientes se sienten en un local acogedor, con un trato cercano, una cocina de calidad y, sobre todo, que disfruten. ¿Disfrutar? ¿Cómo se consigue? El lenguaje actual de Castro, Xatruch y Casañas es una evolución particular de su vida anterior, regido en todo caso por unas reglas irrenunciables: técnicas actuales para firmar creaciones, que van llegando a la sala unas veces en forma de cócteles de bienvenida o snacks; otras como platos al centro para compartir; con frecuencia, con un tamaño de tapa y, en ocasiones, para comer con la mano. En todo caso, parece que hay un viaje trazado: de los snacks fríos y calientes, suelen pasar a platos con moluscos, pescados, carnes y postres.

En Disfrutar, el menú degustación es el resumen de estas creaciones, "con la intención de que quien nos visite pueda probar cosas diferentes". Existen tres opciones de menú: Disfrutar, a un precio de 70 euros y formado por unos 18 bocados; Festival, por 100 euros, con entre 25 y 27 creaciones; y el Menú Especial del Día, con 30 platos, por 130 euros.

Entre los snacks con los que arrancan estos menús, están La remolacha que sale de tierra o Lichi y rosas a la ginebra. Después, se pasa a platos ya casi clásicos, como el Polvorón de tomate y caviaroli de arbequina o el Ravioli transparente de pesto. Otras opciones son la Galleta de Idiazábal ahumada con manzana, la Yema de huevo crujiente con gelatina de setas o el Bocado aéreo de cóctel de langostinos. De postre, hay opciones como el

- 2 Los mejores fondos para invertir 30.000 y 300.000 euros
- 3 ¿Para que servirá la mayoría absoluta del PP en el Senado?
- 4 Es un buen momento para comprar portátiles de Windows
- 5 La inocentada de Ahora Madrid que ha agitado las redes sociales



OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- Toyota Aygo by Lomba
- Un aeropuerto sólo para VIPs
- Koenigsegg Regera, un híbrido de 1500 caballos de potencia
- Cinco menús con carne de caza y setas, los reyes del otoño
- Desayuno y 'brunch' al lado de El Prado

ETOOLS



Cucurucho de tarta de queso.

Temporalidad

Para desarrollar la creatividad, siempre hay un aliado: la temporalidad del producto. Por ejemplo, el Menú Especial del Día contempla un apartado dedicado a la temporada de caza, con platos como la Copa fría de liebre o la Tórtola con boniato y migas de panceta. Además, para estas fiestas, Disfrutar ha lanzado un menú de fin de año por 175 euros.

Tanto en Disfrutar como en Compartir, el Mediterráneo es referencia. En Barcelona, esta veneración se traduce también en su interiorismo, firmado por El Equipo Creativo. Disfrutar llena a diario sus mesas, que se gestionan a través de un doble sistema telefónico y online (no todas las plazas están disponibles on line). En cualquier caso, las reservas se abren con 3 meses de antelación. Ahora mismo, el primer día en el que se encontraría mesa entre semana sería el 7 de enero. Mientras, en sábado es imposible encontrar mesa ahora mismo. ¿La clave para sentarse en fin de semana? Esperar a mañana 6 de diciembre, día en el que se abrirán reservas para el sábado 5 de marzo. Antes, es imposible.

Disfrutar

- **Cocineros y propietarios:** Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.
 - **Estrellas Michelin:** Una.
 - **Soles Guía Repsol:** Dos.
 - **Dirección:** Villarroel, 163. Barcelona. Tel. 93 348 68 96.
 - **Web:** es.disfrutarbarcelona.com
 - **Reservas:** Por teléfono y online con 3 meses de antelación.
 - **Precio de los menús degustación:** 70, 100 y 130 euros.
 - **N.º plazas:** 70.
 - **N.º profesionales:** 42.
 - **Horario:** Cierra los domingos y lunes.
-

Tags

Directivos

Estilo de Vida

Te recomendamos



La inmobiliaria de Marina d'Or y los Serratosa Caturla, al...



¿Para que servirá la mayoría absoluta del PP en el Senado?



Volkswagen deja de usar su imagen de marca "Das Auto" por...