

Smagsbrag i Barcelona

El Bullis genfærd huserer på restaurant Disfrutar, der er en af Spaniens mest interessante restauranter og en fest af velsmag

Tjeneren rækker dig et cognacglas, hvilket jo ikke er ualmindeligt i Spanien, hvor der gerne skænkes godt til.

Men du er midt i måltidet, og der er en stor isklump i brandyen? Smag på det, så erfarer du, at der er tale om en iskold klar harebouillon med apfelsinskal og estragon, samt at det smager helt vildt godt.

Serveringen er én blandt cirka 35, jeg oplevede for nyligt i Barcelona på restaurant **Disfrutar**, som drives af tre kokke, der var med dengang i 00'erne, hvor **El Bulli** var verdens mest berømte restaurant.

Mange har siden forsøgt at kopiere den form for gastronomi, men Disfrutar er ikke nogen bleg kopi; det er tæt på originalen, ligesom restaurant **Tickets**, som ligeledes ligger i Barcelona. Her er El Bulli-frontmanden, **Ferran Adria**, da også med i ejerkredsen, og jeg har nydt dejlige måltider på Tickets, en slags spejlbilleder af retter fra El Bulli.

Men måltidet på Disfrutar virker mere vedkommende, og udover at servere genkendelige El Bulli-klassikere så

har de tre ejere, **Mateu Casañas**, **Oriol Castro** og **Eduard Xatruch**, udviklet sig og er kommet videre.

Deres restaurant har godt to år på bagen og er en succes, som indtil videre har høstet en enkelt stjerne i Michelin-guiden. At Disfrutar nu også er på Worlds 50 Best-listen vil nok ikke fremme oprykningen hos Michelin, der som bekendt aldrig krammede ud med den tredje stjerne til **Noma**, hvilket må skyldes en rivalisering mellem 50 Best og Michelin.

Men det er teknikaliteter, som ikke ændrer ved min opfattelse af, at Disfrutar er den mest spændende restaurant i Barcelona, og at jeg her fik en af mine bedste spiseoplevelser på spansk grund, inklusive El Bulli, **Arzak** og **Mugaritz** m.fl.

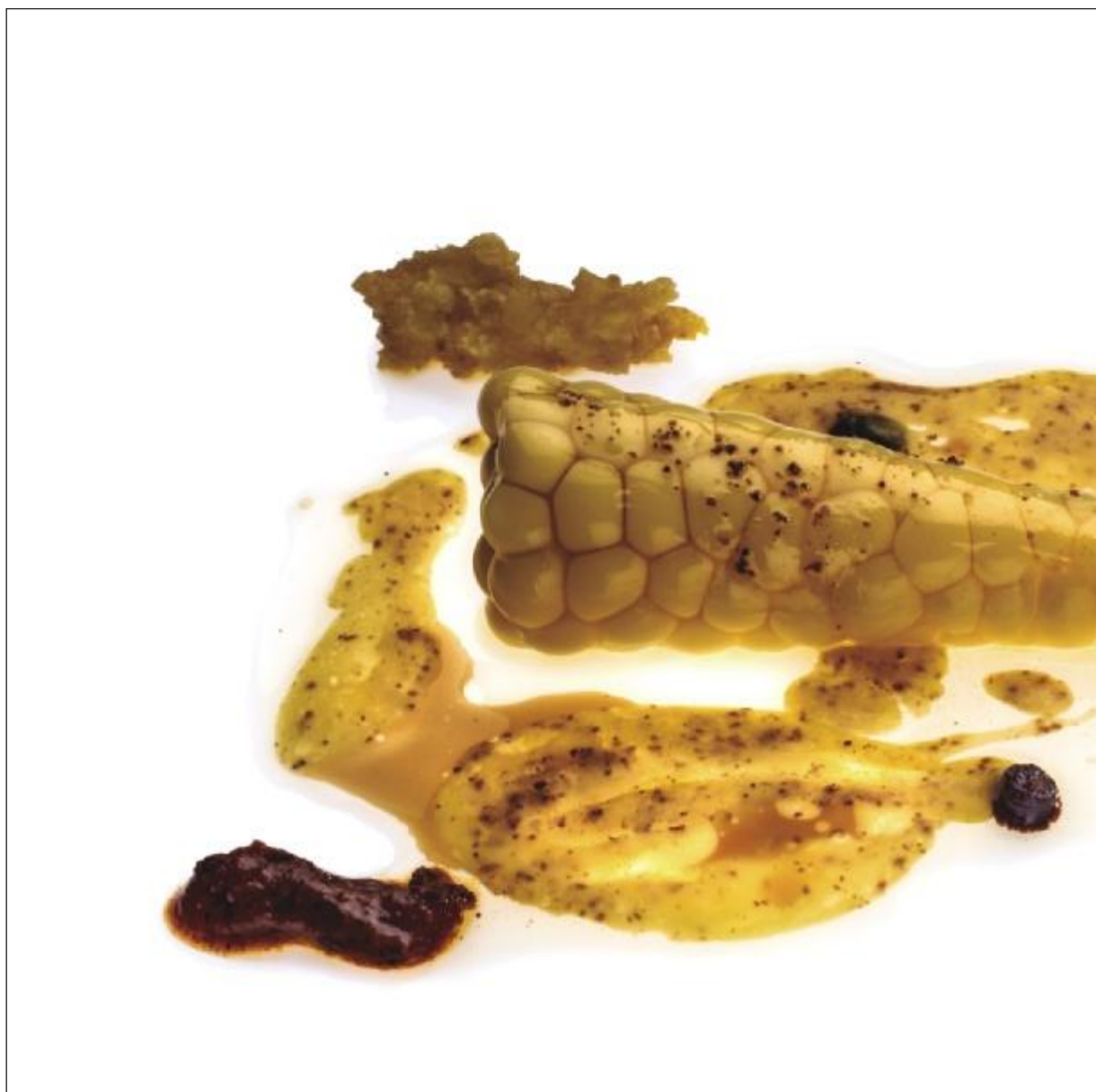
35 retter i en fart

Disfrutar ligger i et lidt tarveligt kvarter, og facaden ser ikke ud af meget. Lige indenfor døren er en bardisk med opdækning, og et øjeblik forbereder jeg mig på et ukomfortabelt måltid, men det viser sig, at der er mere magelige forhold længere inde i lokalet.

Her er højt til loftet og magelige stole, bordene er ikke dækket af duge, og tjenerne er afslappet klædt. Modsat den afslappede stil læner betjeningen sig i den formelle retning, og jeg oplever tjenerne som såvel professionelt dygtige som venligt imødekommende.

Som det ofte er tilfældet på spanske toprestauranter, afvikles måltidet med høj hastighed, og det er praktisk, når man skal igennem 35 serveringer begyndende med noget, der ligner en ladyfinger-biscuit, men er et frossent skum med smag af mynte, lynsnart efterfulgt af et rosenblad med en perle af gin og lychee fruit granite formet som et hindbær.

Tjenerne venter, til man har fortæret den mikroskopiske gin-tonic, hvorefter han ryster tallerkenen lidt, sådan at det sorte underlag af små sorte frø falder



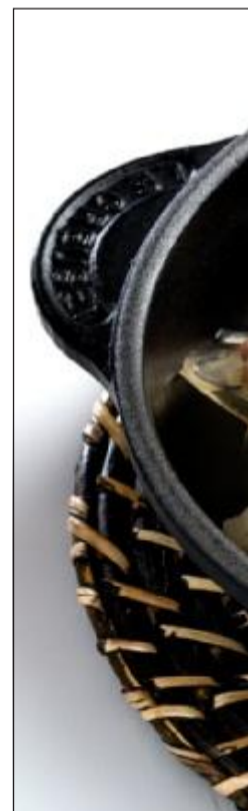
Majs og foie gras. Det er ikke en rigtig majsbolle, kornene er små sfærer af majscreme. Fotos: Francesc Guillamet



Af Ole Troelsø



Sfærer af oliven.



Gelatineret skinke-

Disfrutar Barcelona

★★★★★★

08036, Carrer de Villarroel
163, 08036 Barcelona,
Tlf. +34 933 48 68 96

Mad	★★★★★★
Drikke	★★★★★★
Betjening	★★★★★★
Komfort	★★★★★

Menu fra 800-1.000 kr.

Måltidet afvikles med høj hastighed, for der er 35 retter

”

sammen, og op af frøene nærmest stiger en kugle af rødbedemarengs

Efter disse luftige småbidder ankommer et stykke bark, hvorpå ligger en æbleskivelignende bold. Der er ikke en fisk igennem æbleskiven, som i den klassiske Noma-servering, men den luftigt sprøde friterede salte bagelse er fyldt med stør-kaviar og en creme, jeg ikke kan dechifrere, men som medvirker til oplevelsen af gennemført lækkerhed.

Måltidet sender nu en hilsen til Sydøstasien i form af et lille grønt blad med mango, mandarin og lidt salt karamel og nødder. Og vupti – vender vi hjem til Spanien og El Bulli-minderne med en luftig parmesancreme mellem to sprøde parmesankiks, det ligner en konditorkage, men smager salt og intenst af parmesan.

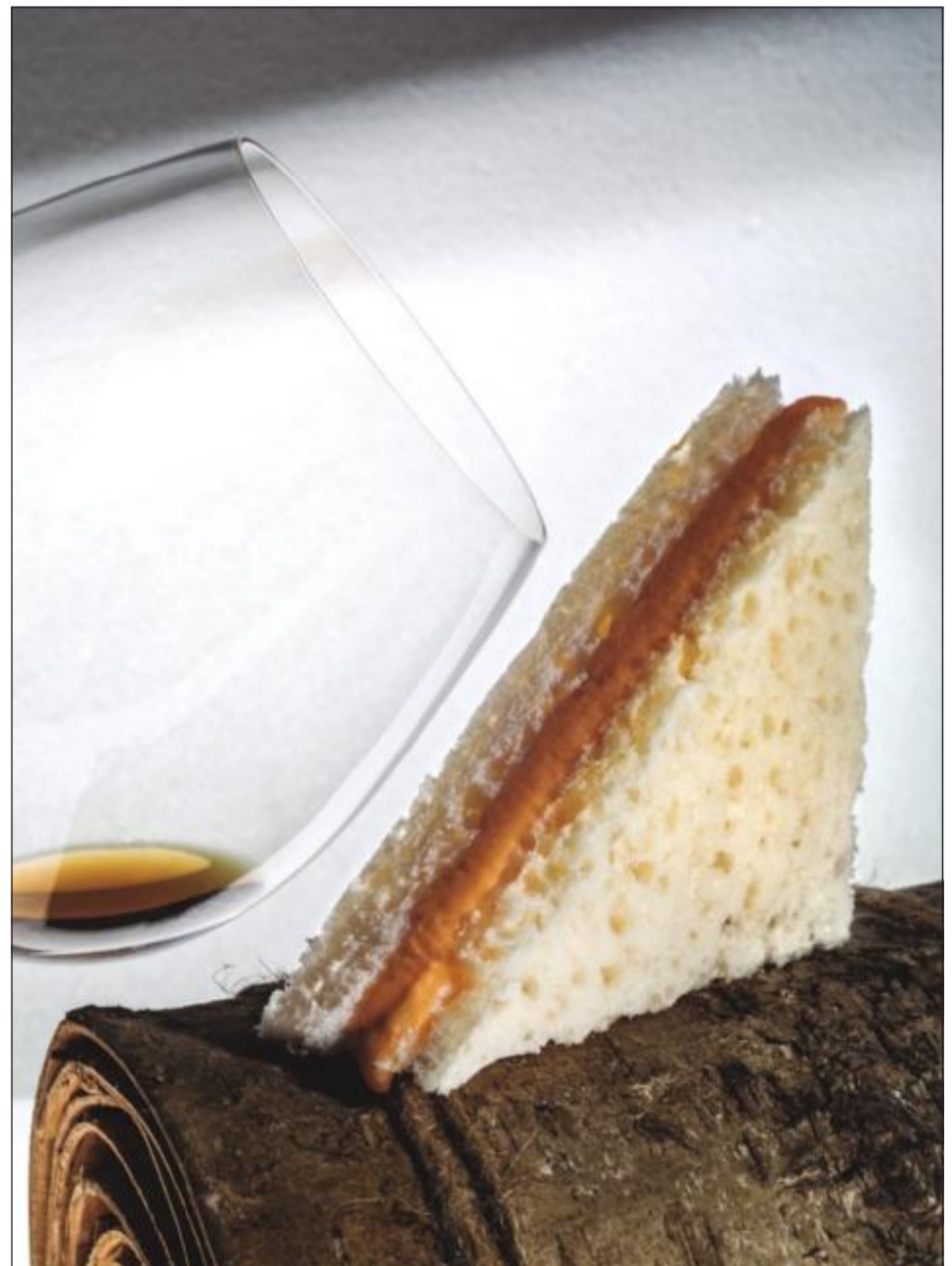
Fra bulliskuffen kommer også de legendariske olivensfærer, som ligner oliven på en prik, men er en emulsion,



Komforten er ikke overvældende, men man sidder mageligt med god plads.



bouillon formet som makaroni, serveret med carbonara-skum.



Ikke en sandwich, men marengs med gazpacho-sorbet.

som brister i munden og løsner det flydende indhold, ligesom macaroni af gelatine med carbonara-sifoneret skum er den måske mest berømte Bulli-klassiker.

På borsen.dk kan du finde en billedserie med samtlige retter – der er som nævnt så mange, at ikke alle kan nævnes her, men blandt mange topscorere vil jeg fremhæve den tempurastegte æggeblomme serveret som et lille hønsehus og med en

Disfrutar er den mest spændende restaurant i Barcelona

”

svampeconsommé-gelé i æggeskal-len.

Pistacie på 37 måder

Den smukkeste ret var måske den med majsolber og små majs-korn lavet af gelé med foie gras, og den mest vel-smagende måske førnævnte hare-consommé, eller måske duen, blodigt stegt og ledsaget af marokkanske smage som couscous og baba ganoush. Dessertafdelingen er mindst lige så over-

vældende som det salte køkken, f.eks. var jeg stærkt begejstret for tallerkenen med angiveligt 37 udgaver af pistacienød, fra sprød over blød til luftig og fast, kold og varm.

Man får lyst til at klappe i hænderne, og det skal man netop i forbindelse med den følgende servering. For her hælder tjeneren et skvæt maltwhisky i ens håndflader og opfordrer til, at man slår hænderne sammen for derefter at indsnuse duften og bagefter spise en whiskykage.

Disfrutar er spansk for “nyde,” og en nydelse, det er ubetinget, hvad måltidet var.

oltr@borsen.dk

+ Velsmag og underholdningsværdi i top

÷ Der er langt til Barcelona