

# Disfrutar Barcelona, entre las mesas más deseadas

Marta Fernández, Madrid

En poco más de nueve meses se ha posicionado como una de las mesas más demandadas del *gastromercado* español. Disfrutar es el segundo proyecto de un trío de chefs que hace tres años se estrenaron como propietarios con Compartir, en Cadaqués (Girona). Son Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, durante años jefes de cocina de elBulli y personas clave en el equipo de Adrià.

Si aquel era un proyecto en un pueblo de la Costa Brava, su segundo local eligió Barcelona. Hay otra diferencia: Compartir funciona con una carta *casual* de platos para compartir en el centro de la mesa, mientras Disfrutar es fiel al lenguaje *bulliniano*. "No busca ser una réplica de Compartir; es un concepto diferente", dicen sus dueños.

Situado enfrente del Mercado del Ninot, Disfrutar funciona sin carta y con dos menús degustación: *Disfrutar*, a un precio de 70 euros (sin bebidas) y que suma 17 platos; y *Festival*, por 100 euros y unas 25 recetas. "La oferta se expresa mediante un lenguaje y técnicas actuales, donde la búsqueda del sabor es la premisa principal, y con la intención de que quién nos visite pueda probar muchas cosas diferentes", insisten en este espacio, donde trabajan una treintena de profesionales.

El cliente va pasando de los *snacks* fríos y calientes a moluscos, pescados, carnes y postres. Hay creaciones tituladas como el Polvorón de tomate y caviaroli de arboquina, Nuestros macarrones a la carbonara, el Bocado aéreo de buey de mar y aguacate o el Shabu-shabu de bogavante, entre otras.

Pese a ser un menú degustación, muchos platos llegan

## DISFRUTAR

- **Dónde:** Villarroel, 163. Barcelona. Tel.: 93 348 68 96.
- **Web:** [www.es.disfrutarbarcelona.com](http://www.es.disfrutarbarcelona.com)
- **Fórmula:** Alta cocina.
- **Precio menú degustación:** 70 y 100 euros.
- **Horario:** Cierra los domingos y lunes.



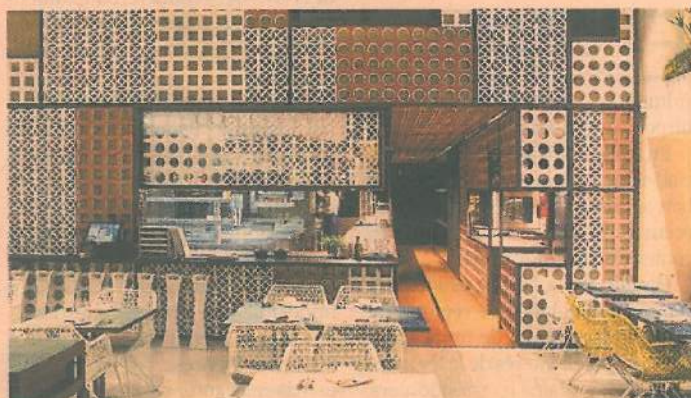
Mejillones con guisantes en salsa verde y Nuestros macarrones a la carbonara, dos de las elaboraciones de Disfrutar.



## FOGÓN CURIOSO

Bajo un proyecto firmado por El Equipo Creativo, Disfrutar pretende homenajear al Mediterráneo, algo que deja claro a través de materiales de construcción como el yeso y la cerámica. El restaurante tiene varios espacios: una barra con mesas, con unas 20 plazas; el comedor, con capacidad para unas 50 personas; un 'pasillo' por el que el comensal atraviesa el local y en torno al que se ubica la cocina y, al fondo, un patio-jardín.

a la mesa para ser compartidos. Otros, en cambio, están concebidos como tapas unitarias o cócteles sólidos. Si quiere reservar, es más sencillo conseguir mesa entre semana a mediodía que por la noche o en fin de semana, algo que puede requerir hasta tres meses de antelación. Si lo hace online, tenga que cuenta que "no todas las plazas están disponibles" en este canal, por lo que si no se encuentra fecha, lo más conveniente es llamar.



Disfrutar combina un diseño moderno con una cocina vanguardista.