

Disfrutar, el renaixement de la cuina de El Bulli a Barcelona



Menjador

Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch són tres cuiners que es van formar professionalment i van treballar junts durant més de 16 anys al restaurant 'El Bulli'. Aquest restaurant va tenir un gran reconeixement internacional, degut sobre tot al seu aspecte creatiu, liderat per Ferran Adrià i Juli Soler.

Els van ocupar durant diversos anys els càrrecs de màxima responsabilitat a la cuina del restaurant. A partir de l'any 1998 van formar, junt amb Albert i Ferran Adrià l'equip creatiu de 'El Bulli' fins el seu tancament al 2011.

Al juliol de l'any 2011, quan 'El Bulli' tanca les portes per iniciar la seva transformació en 'El Bulli Foundation', els tres segueixen vinculats a aquest i comencen a treballar juntament amb Ferran Adrià en la conceptualització de la *Bullipedia* de forma molt activa fins novembre del 2014. Al 2012 decideixen associar-se i fer realitat un pensament que rondava pel seu cap des de feia molt temps: tenir un restaurant propi. D'aquesta manera, l'abril de 2012, neix el restaurant 'Compartir' a Cadaqués. Situat en un poble amb molt d'encant i màgia es basa en una oferta gastronòmica moderna esquitxada d'elaboracions tradicionals per compartir al centre de la taula, en un entorn idíl·lic mediterrani.

Arrel de la consolidació de 'Compartir', al desembre de 2014, decideixen obrir un segon restaurant amb una línia gastronòmica que aposta clarament per l'avantguarda en format

de menús degustació: **Menú Disfrutar**, 75,00, **Menú Festival**, 105,00 i **Menú Especial del Dia**, 135,00 (Copa gelada de passió, rom i cafè. La remolatxa que surt de terra. Litxi i roses a la ginebra. Remolatxa gelada amb caviar. Nous tendres amb ratafia. Candi salat de nous amb mango, tonka i whisky. Ravioli transparent de pesto. Polvoró de tomàquet i caviaroli d'arboquina. Galleta d'Idiazábal fumada amb poma i api. "Disfruta" de l'oliva. "Multipescadito frito" amb ous frescos de truita. Rovell d'ou cruixent amb gelatina de bolets. Pastís de blat de moro i foie-gras. "Natilles" de blat de moro. "Cochinita Pibil" en deconstrucció. Els nostres macarrons a la carbonara. Amanida líquida. Salmó i verat marinat amb coliflor al vinagre i "dumplings" de ceps. Yuba de dashi amb maridatge de salsa de soja. Navalles amb salsa verda i pèsols. Llagostí "al ajillo". La seqüència de la llebre: Copa freda a l'estragó. Galeta gelada amb foie-gras. Amb foie-gras i cacau. Laksa. Colomí amb moniato i "migas" de cansalada. Tot pinyó. Entrepà de sorbet de pinya i marialluisa. Cucurutxo de pastís de formatge. Pebrots de xocolata amb oli i sal. "Tarta al whisky"). D'aquesta manera neix 'Disfrutar' a Barcelona. És un restaurant pensat per a que el client gaudeixi al màxim de la gastronomia creativa. Als tres menús degustació que ofereix, amb 18,25 i 31 plats respectivament.

El que es busca es, a través d'una cuina d'avantguarda amb fortes arrels mediterrànies, que el client se senti relaxat, feliç i gaudeixi d'una cuina molt original i creativa. Certament

és un restaurant de cuina atrevida, divertida i moderna a la recerca del gust com a premissa principal. La bodega té 220 referències.

'Disfrutar' no és una rèplica de 'Compartir', però els uneixen aspectes inherents que van amb la manera de ser dels tres cuiners i propietaris: un ambient confortable i acollidor; i un servei atent, pròxim i distès, amb un gran equip humà encapçalat a la cuina pel Nil, el Mariano i la Francesca, i al menjador per l'Albert, la Patricia, el Toni i el Ruben.

Situat a l'Eixample, just davant del Mercat del Ninot, l'establiment també sorprèn pel seu disseny. El respecte per la història i l'herència del Mediterrani en són la inspiració i la ceràmica el fil conductor que marca l'espai interior. La zona d'accés està inspirada en Barcelona, en els forjats del Mercat i en els colors de la ceràmica mironiana. El passadís central, fet de ceràmica amb els colors i textures de l'argila, travessa la cuina que queda totalment a la vista del client i dona pas al menjador principal, que està inspirat en els petits pobles de pescadors i destaca per ser un espai lluminós i blanc, que transporta fora de la ciutat i enllaça amb la terrassa; un espai que pica l'ullet a 'Compartir'.

En definitiva, un local sorprenentment mediterrani, amb un tracte proper i acollidor, i amb una cuina creativa pensada per "disfrutar". Tot una experiència gastronòmica i lúdica única a la Ciutat Comtal, que compta ja amb una estrella Michelin. Fotos: Adrià Goula, Joan Valera i Francesc Guillaumet.

Cuina



Especialitats



Rovell d'ous cruixent amb gelatina de bolets



Villaruel, 163. (08036). 93 348 68 96. Horari de 13,00 a 15,00 i de 20,00 a 22,30 hores. Tanca diumenge i dilluns. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Correu electrònic: info@distrufarcelona.com. Web: www.disfrutarbarcelona.com