

Disfrutar... el Nacimiento de un Planeta Culinario en Barcelona

En el corazón de Barcelona, se encuentra un templo gastronómico que ha revolucionado la cocina contemporánea: Restaurante Disfrutar.

Este restaurante, que abrió sus puertas en 2014, es el resultado de una fusión creativa entre tres chefs cuyas carreras individuales son tan destacadas como su obra conjunta.

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, los fundadores de Disfrutar, no son ajenos al mundo de la alta cocina. Antes de embarcarse en este proyecto, el trío trabajó en el Bulli, el icónico restaurante de Ferran Adrià situado en la Costa Brava. Allí, no solo perfeccionaron sus habilidades culinarias, sino que también desarrollaron una visión compartida que eventualmente los llevaría a abrir su propio establecimiento.



Eduard Xatruch, conocido por su meticulosidad y creatividad, comenzó su trayectoria en la cocina a una edad temprana. Tras pasar por varios restaurantes de renombre, su camino lo llevó a el Bulli, donde su pasión por la innovación floreció.

Por su parte, **Oriol Castro**, destacado por su enfoque en los detalles y la experiencia sensorial de la comida, también encontró su lugar en el Bulli, dejando una marca imborrable en cada plato que tocaba. **Mateu Casañas**, el tercer pilar de Disfrutar, aporta un equilibrio entre la tradición y la vanguardia. Su experiencia en cocinas de alto nivel y su habilidad para reinventar platos clásicos con un toque moderno, complementan perfectamente la tríada.



La Revolución Culinaria de Disfrutar

El menú de **Disfrutar** es un testimonio de su compromiso con la creatividad y la experimentación en la cocina. Con cambios semestrales, cada plato es una obra de arte culinaria. El 'Panchino', una fusión única de donut, caviar y queso crema, desafía las expectativas tradicionales. Otros platos como el sándwich de helado de gazpacho y el pesto multiesférico con pistachos y anguila, reflejan el espíritu de experimentación del restaurante.

No es simplemente comer, es una Experiencia Sensorial y Decorativa

El espacio de **Disfrutar**, con su estética minimalista y contemporánea, complementa la experiencia culinaria. La cocina abierta ofrece una ventana al proceso creativo, mientras que la disposición del restaurante fomenta una experiencia íntima y personal.



© Francesc Guillamet

**Pichón con mazorca fermentada, salsa de mole y trufa. Foto:
@Francesc Guillamet**



© Francesco Guillet

El 'Panchino', una fusión única de donut, caviar y queso crema. Foto: @Francesc Guillamet



Disfrutar Gilda. Foto: @Francesc Guillamet

El servicio es conocido por su profesionalismo y pasión por la gastronomía. Cada miembro del equipo contribuye significativamente a la experiencia, ofreciendo un servicio personalizado y atento.

Así late el Corazón de Disfrutar

La filosofía de Disfrutar se centra en empujar los límites de lo convencional, explorando nuevas formas de interpretar los sabores y las texturas. Esta búsqueda constante de innovación se refleja no solo en sus platos, sino también en su enfoque global hacia la experiencia del comensal.



La Gamba en Suquet. Restaurante Disfrutar

Hemos tenido la oportunidad de que este trio de chefs nos comentara el como ha sido la concepción de este plato , **La Gamba en Suquet**, que dicho por ellos mismos, es un plato que bien resume, a través del producto, el vínculo con el territorio.

Detrás de la creación de este plato hay una historia y una visión que aportan como cocineros al producto de cercanía. Una versión única del tradicional (y típico) Suquet, preparado con unas patatas esféricas extremadamente cremosas y una gamba cocida al punto.

“En otras ocasiones hemos empleado langostino, bogavante, rapea merluza o incluso corvina. Para nosotros la cocina popular o tradicional es esencial para poder ofrecer una cocina creativa. Sin una buena base, no seríamos nada”.

Influencia y Reconocimiento en la Escena Gastronómica

El prestigioso reconocimiento de Disfrutar como el número 2 en la lista de los mejores restaurantes del mundo, según la organización **50 Best Restaurants**, es un testimonio de su excelencia culinaria y su influencia en la escena gastronómica internacional. Esta distinción, otorgada por una entidad reconocida en la evaluación y promoción de restaurantes a nivel mundial, pone de manifiesto el impacto y la innovación que Disfrutar ha aportado a la cocina contemporánea.





Bogavante reposado en amasake y kombu. .



© Francesc Guillaumet

Pesto multiesférico con pistacho y anguila

50 Best Restaurants, conocida por su riguroso proceso de selección y evaluación, reconoce no solo la calidad de la comida y la experiencia gastronómica, sino también la creatividad, la originalidad y la contribución general al mundo de la gastronomía. Al ocupar un lugar tan alto en su lista, **Disfrutar** se establece como un líder en la industria, influenciando tendencias y estableciendo nuevos estándares en la cocina de vanguardia.

Esta posición elevada en la lista de **50 Best Restaurants** también refleja el compromiso de **Disfrutar** con la excelencia y la búsqueda constante de nuevas formas de deleitar y sorprender a sus comensales. Representa no solo un reconocimiento a su trabajo actual, sino también un impulso para continuar innovando y explorando los límites de la gastronomía.

Estar en la cima de la lista de **50 Best Restaurants** no solo honra a **Disfrutar**, sino que también lo posiciona como un

referente culinario global, atrayendo la atención de gourmets, críticos y entusiastas de la gastronomía de todo el mundo.

Las Voces de la Experiencia

Los testimonios de quienes han visitado el restaurante hablan por sí solos. Comensales de diversos orígenes describen su experiencia en Disfrutar como única e inolvidable, destacando tanto la calidad de la comida como la del servicio.

Disfrutar no es solo un restaurante, es un destino gastronómico imprescindible en Barcelona. Con chefs innovadores, un menú en constante evolución, un servicio excepcional y una filosofía culinaria que desafía los límites, cada visita se convierte en una experiencia inolvidable y transformadora.