

Desde Barcelona al mundo: Disfrutar desafía el trono gastronómico

*Disfrutar se enfrenta al desafío de liderar **The World's 50 Best Restaurants**, marcando el camino de **España** hacia la innovación y la excelencia gastronómica*

En el escenario global de la gastronomía, pocas distinciones son tan codiciadas y debatidas como la de [The World's Best 50 Restaurants](#). Esta lista, que cada año establece el estándar de excelencia a nivel mundial, es tanto un barómetro del estado actual de la cocina de élite como una predicción de sus futuras direcciones que seguirá el sector. Con la próxima revelación del mejor restaurante del mundo programada para el **5 de junio de 2024** en [Las Vegas, Estados Unidos](#), los ojos del mundo gastronómico se vuelven hacia **España**, un país que ha brillado en este escenario repetidas veces y que parece listo para reclamar una vez más este prestigioso título.

Históricamente, **España** ha disfrutado de un lugar prominente en la lista, con restaurantes como **elBulli** y **El Celler de Can Roca**, que no solo han ganado el primer lugar, sino que han definido y redefinido la cocina moderna. Este año, con el actual número uno, el restaurante **Central** en **Lima**, retirado de la competencia, se abre un espacio para que nuevos contendientes asciendan. Entre ellos, tres restaurantes españoles ocupan posiciones prominentes, siendo [Disfrutar](#) en **Barcelona** el que se sitúa más cerca de la cúspide, seguido por **DiverXO** en **Madrid** y **Asador Etxebarri** en **Atxondo**.

Disfrutar: la revolución

gastronómica que conquista desde Barcelona





© Francesc Guillaumet





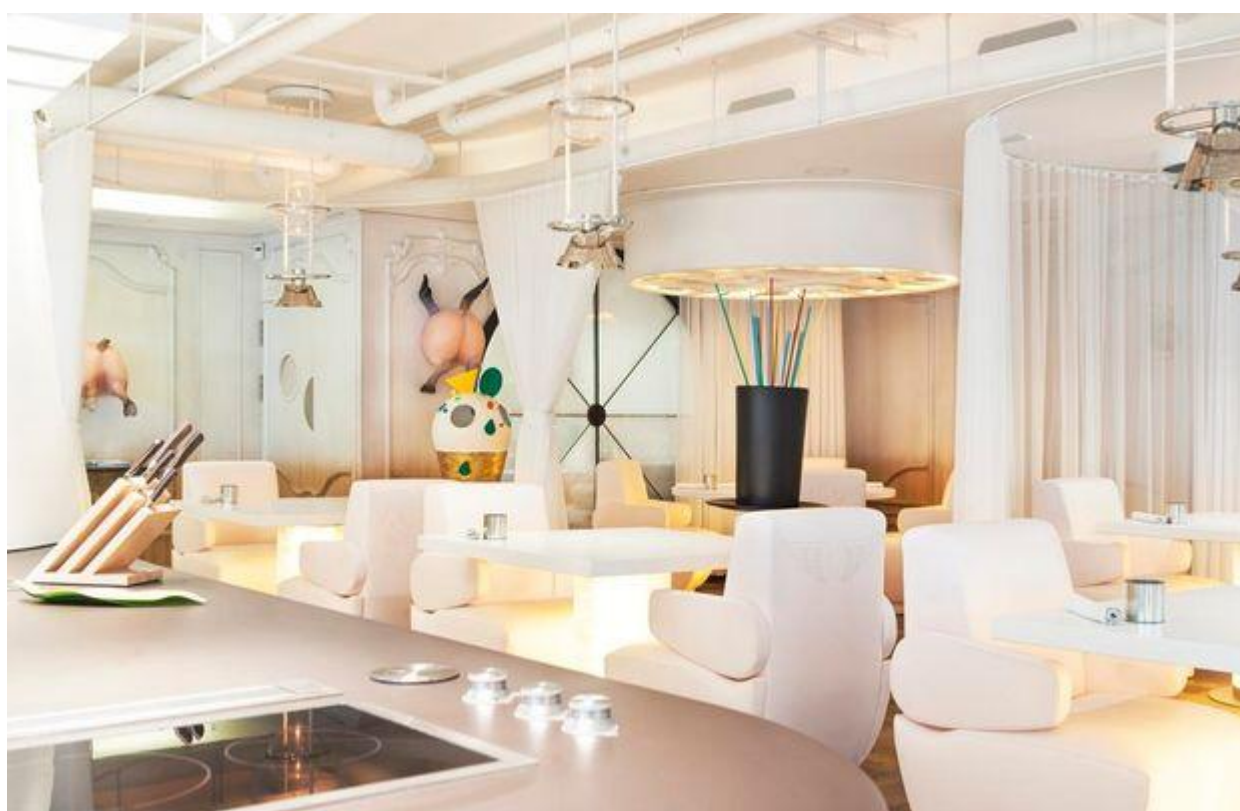


Disfrutar, situado en el corazón de **Barcelona**, se ha destacado por su visión de avanzada y su profundo respeto por la cocina mediterránea. Dirigido por un trío de chefs que formaron parte del legendario equipo de **elBulli**, **Disfrutar** lleva la herencia de la innovación a nuevos estándares. Los chefs **Eduard Xatruch**, **Oriol Castro** y **Mateu Casañas** no solo han mantenido la esencia de su formación bajo **Ferran Adrià**, sino que han expandido su visión con técnicas vanguardistas y presentaciones espectaculares que desafían constantemente las expectativas gastronómicas.

La cocina de **Disfrutar** se caracteriza por una creatividad desbordante plasmada en platos que son, tanto visualmente impresionantes, como exquisitamente equilibrados en sabor. La fusión de texturas, temperaturas y contrastes en cada plato, no solo ofrece una experiencia diferenciadora, sino una narrativa que se desarrolla en el paladar. Esta capacidad de contar historias a través de la comida es una de las razones por las cuales **Disfrutar** ha ascendido rápidamente en la clasificación de los **50 Best**.

Rivalidad a fuego lento: el camino de DiverXO y Etxebarri hacia la gloria

En la evaluación competitiva dentro del panorama español, los restaurantes **DiverXO** en **Madrid** y **Asador Etxebarri** en **Atxondo**, representan dos visiones gastronómicas únicas que, mientras capturan la imaginación, enfrentan distintos desafíos en su camino hacia la cima de **The World's Best 50 Restaurants**.







DiverX0, dirigido por el chef **Dabiz Muñoz**, es renombrado por su cocina revolucionaria y una puesta en escena extravagante que rompe moldes. Este restaurante, que combina técnicas de alta precisión con una presentación teatral, ha creado un estilo inconfundiblemente audaz y disruptivo.

A pesar de su aclamación crítica y su popularidad, el camino de **DiverX0** hacia el primer puesto puede ser más prolongado. La naturaleza vanguardista y a veces divisiva de sus platos que desafían las convenciones tradicionales de la gastronomía, podría necesitar más tiempo para ser plenamente apreciada y comprendida por un jurado internacional diverso. Esto sugiere que, aunque **DiverX0** es un destacado candidato dentro de la élite de la gastronomía, podría no alcanzar la cima en los próximos 3 o 4 años debido a la naturaleza progresiva de su propuesta, al menos desde mi visión.





Por otro lado, **Asador Etxebarri** ofrece un contraste intrigante. Bajo la guía de **Victor Arguinzoniz**, ha alcanzado fama mundial por su habilidad para elevar técnicas de asado a niveles extraordinarios, utilizando ingredientes locales de la más alta calidad y técnicas tradicionales perfeccionadas. La

filosofía de **Etxebarri** desafía los paradigmas de la alta gastronomía con una simplicidad que es, en realidad, de una complejidad disimulada.

Su enfoque en sabores primarios y puros, aunque profundamente respetado y admirado, enfrenta el desafío de ser considerado para el primer puesto frente a propuestas más eclécticas y experimentales que suelen dominar la cima de la lista. Aunque **Etxebarri** continúa siendo una joya de la gastronomía y es probable que mantenga una alta clasificación, su camino hacia el número uno podría verse obstaculizado por la tendencia de los jueces a favorecer enfoques más ostentosamente innovadores.

Mientras que **DiverXO** y **Asador Etxebarri** ejemplifican la rica diversidad y el alto calibre de la cocina española, ambos enfrentan retos específicos en su aspiración por alcanzar el pináculo de **The World's Best 50 Restaurants**, desafíos que son tan distintos como sus respectivas filosofías.

Disfrutar alza la bandera: España en busca de la excelencia gastronómica global



The World's 50 Best Restaurants 2023, Awards Ceremony
Mientras la competencia en **The World's Best 50 Restaurants** sigue siendo acérrima y las predicciones deben ser manejadas con cautela, todos los indicadores apuntan a **Disfrutar** como un fuerte candidato para ser coronado como el nuevo líder mundial en 2024. La fusión de su herencia innovadora que rivaliza con las aclamadas cocinas nórdica y latinoamericana, coloca a **Disfrutar** en una posición excepcional, no solo para convertirse en el **Mejor Restaurante del Mundo**, sino también para redefinir el panorama de la gastronomía global.

Si **España** reclama nuevamente este título, no solo confirmará su renombre como un epicentro de creatividad y excelencia gastronómica, sino que también consolidará su influencia perdurable en el escenario de la alta cocina mundial, destacando la versatilidad y la riqueza innovadora de su cocina frente a los gigantes gastronómicos del mundo.

Únete a la quiniela 50 Best: ¿Quién será el mejor restaurante del mundo?



¿Cuál crees que será coronado como el mejor restaurante del mundo en 2024 según la lista de "The World's 50 Best Restaurants"?

- ☐ Disfrutar - Barcelona
- ☐ Diverxo - Madrid
- ☐ Asador Etxebarri - Atxondo

Vota