

## BARCELONA, SPANIEN



Nina Wessely am 2.12.16

FOOD & DRINK, OPENINGS, SLIDESHOWS

### DISFRUTAR BARCELONA: NOMEN EST OMEN

**Disfrutar** heißt übersetzt: **Genießen**. Und das ist designiertes Ziel der drei Köche und Geschäftspartner, **Oriol Castro, Mateu Casañas** und **Eduard Xatruch**. Allerdings auf einem **Niveau**, das die **Rahmen des Otto-Normal-Genusses** weit **sprengt**. Im Disfrutar wird nicht nur **gekocht, und das exzellent**, sondern unterhalten und **gute Laune auf Tellern serviert** und von Service und Küche versprüht.

Was soll man sich sonst auch anderes erwarten von einem Restaurant, das von **drei elBullianios** geführt wird, die sich **vor mehr als 16 Jahren im elBulli** Restaurant von **Ferran Adrià** kennen gelernt haben? Und dort bis **2014 die Küchenchefrolle** inne hatten.

**Disfrutar**, gleich gegenüber vom **Ninot Markt in Eixample**, ist **Avantgarde**. Auf eine sehr **spielerische Art** und in der **mediterranen Küche** verwurzelt. Darum sind die **typischen Pimientos al Padrón**, die normal mit **grobem Salz** und frittiert serviert werden, hier auch aus **Schokolade** und **Ceviche** kommt **“deconstructed”** auf den Tisch – oder an die **Bar, hinter der kein Barman steht, sondern die Patissiers** an den süßen Gerichten werkeln.

Wer **in den Gasträum** will, muss **durch die Küche** gehen und für die **“Tarta al Whisky”** muss man erst **einmal die Hände aufhalten**. Darauf kommt dann nämlich der **Scotch**. Die Tarta kommt schon am Teller und trotzdem – **alles läuft ein bisschen anders im Disfrutar** – und das lässt die Mundwinkel ganz von alleine genüsslich nach oben wandern.

## SLIDESHOWS



Die drei ehemaligen elBulli-Küchenchef Oriol Castro, Mateu Casañas und Eduard Xatruch machen gemeinsame Sache in Barcelona

#### ADRESSE

Disfrutar  
Carrer de Villarroel, 163, 08036 Barcelona  
Website: <http://en.disfrutarbarcelona.com>

#### NEWSLETTER

Ihre E-Mail