

[DISFRUTAR]

Juguen a la Lliga Mundial

Restaurant 'top' en què 3 xefs ideen alguns dels plats més rodons de la ciutat. I tot just comencen



Pau Arenós
parenos@elperiodico.com



Disfrutar
Villarroel, 163
Barcelona
T.: 93.348.68.96
Menús degustació
105 i 145 €

FERRAN SENDRA

dicionar. 'Aquest any, tot japonès... El que ve, tot mexicà'. Doncs no». Des de Catalunya –des de Barcelona–, el món. Són i seran bullinians, i són i seran post-bullinians. Quan l'Enigma d'Albert Adrià estigui al 100%, entre aquests dos centres de saber gastro, a només 1,8 quilòmetres de distància, hi haurà llamps i descàrregues elèctriques a l'estil Nicola Tesla.

Mimen el celler, en què mana Rubén Pol, que destapa Hautes-Côtes de Nuits Le Prieuré 2014 d'Aurélien Verdet, un borgonya deliciós; el fantàstic amonitllat Roberto Amillo i una ampolla que a la botiga té una relació qualitat-preu imbatible: Enric Solergibert 2002. Les taules auxiliars fa temps que circulen pels menjadors, ben pilotades pels cambriers. A la sala mana amb gran competència Toni Boada i té com a se-

AMB EL 'PANCHINO' ACONSEGUÏXEN UNA FREGITEL·LA EXTERNA I QUE L'INTERIOR QUEDI PRESERVAT

gon Vicente Lara, que prepara una sidra a l'instant amb gel sec, emplatada les navalles a la sal i *cocteleja* el consomé de llebre a la taronja.

Disfrutar és un postrestaurant en què passen altres coses abans o després de menjar. Amb els castellers de Vilafranca, Oriol-Edu-Mateu han organitzat una jornada perquè els equips comparteixin experiències, i faixes: «Ressaltar la importància del conjunt i de l'esforç. Totes les persones, totes les peces són importants». Més col·laboracions: els alumnes de l'escola Massana els dissenyen unes vaixelles.

És el que s'ha de fer: deixar de mirar-se el melic i mirar el món. –

J

utjar el restaurant Disfrutar –i la feina d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas– segons criteris locals és com analitzar la NASA des del punt de vista de l'aviació civil: els paràmetres es queden curts, i les ales.

Fa només dos anys que existeixen, penjen una estrella (¿per què no dues o tres?) i han posat en circulació 186 plats amb pell i ànima tecnològic. La seva condició és una altra, compartida amb les grans cases de Nova York, Copenhaguen, Londres,

Tòquio o Lima. Mereixen estar, i en lloc preminent, a la llista de The World's 50 Best, una consideració que ja faig com a exvotant.

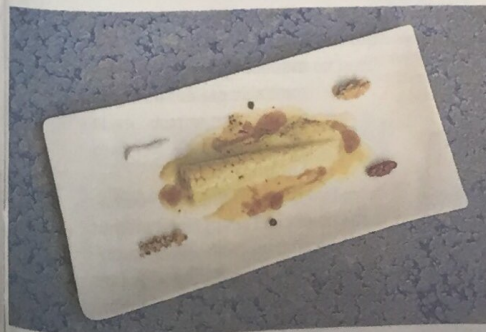
De poc serveix l'enumeració de plats –van ser 28– perquè l'únic que s'aconsegueix és atabalar el lector. Em concentro en uns quants, sense queixa pels altres (a excepció d'unes inexplicables notes amargues a la pasta de sípia thai).

L'altura que aconsegueixen és considerable: Oriol-Edu-Mateu salten des de l'estratosfera, com aquell aventurer anomenat Felix Baumgartner.

Aquests són, al meu entendre, el millor del millor: el *panchino* farcit de ca-

viar –o de qualsevol altra cosa: l'important és l'emboïllat i aconseguir que l'interior quedi intacte–, els calamarons petits de parmesà amb oli i tòfona, la cúpula de tempura invertida, la panotxa de blat de moro («una esferificació inversa modelable», diu l'Oriol, ¡quin recargolament tècnic!), els *noodles* d'espardenyes, les gambes amb suquet (més Nova Cuina Catalana), els tords *hoisin*, el blini de llebre, el colomí marroquí, els pistatxos 2016 (amb 33 elaboracions) i el canapé i l'ambre de saüc.

¿Quin és l'estil, Oriol? «La falta d'estil. La nostra línia és la creativitat. Som oberts. No ens volem tancar ni con-



CUINERS A DALT DE TOT
Els tres fantàstics, damunt les espatlles dels Castellers de Vilafranca: Eduard Xatruch, Mateu Casañas i Oriol Castro. Sobre aquestes línies, la panotxa de blat de moro.

EL+

Pensar el restaurant com un lloc mòbil en què passen diverses coses.

EL-

Serveixen tants plats que és impossible disfrutar cada mos com es mereix.