

## FOODYINGGOURMET

€€€ AMIGOS MEDITERRÁNEO PAREJA

DISFRUTAR, DÓNDE HARÉIS HONOR AL  
NOMBRE

Posted on 10 Mayo, 2017

**Dónde:** Disfrutar, Carrer Villaroel 163 (Barcelona)**Web:** es.disfrutarbarcelona.com**Precio:** menús desde 110 a 180€/pp

**Historia:** el restaurante Disfrutar es el proyecto conjunto de Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, los cuales se conocieron durante su estancia como cocineros en el archiconocido elBulli de Ferran Adrià. Los tres chefs abrieron el restaurante en 2012, y a día de hoy ya lucen su primera estrella Michelin muy bien merecida.

**Local:** el restaurante se ubica justo delante del Mercat del Ninot, en el precioso Eixample de Barcelona. El interior os sorprenderá como el que más, inspirado básicamente en el Mediterráneo y Barcelona, encontraréis distintos espacios con diferentes decoraciones pero siempre siguiendo un hilo conductor. Si tenéis la suerte de que os toque la sala blanca, podréis observar su precioso patio interior mientras disfrutáis, así como el trajín de la cocina, ya que está totalmente a la vista.

**Curiosidades:** los 3 chefs, empezaron sus andaduras conjuntas en su primer restaurante en el precioso pueblo



ABOUT US



Somos Miguel de BcnGourmet y Ariadna de FoodyingBcn, y juntos hemos decidido emprender la aventura de mostraros algo más que simples fotos. Explicaros qué olemos, qué sentimos, qué pedimos y qué vivimos en cada uno de los lugares que visitamos.

FOODYINGGOURMET es la recopilación de nuestras aventuras, de todos aquellos sitios a los que vamos, y qué comemos en cada lugar.

Esperemos que disfrutéis de esta aventura tanto como nosotros, ¡bienvenidos!

SUBSCRIBE &amp; FOLLOW



NEWSLETTER

*Suscríbete a nuestro boletín:*

Tu dirección de correo electrónico

Nombre

Apellido

REGISTRO

LATEST POSTS



MANÁ 75º, un must de los arroces

costero Cadaqués. Una vez triunfaron, se embarcaron en su segundo proyecto, más grande y mucho más ambiciosos. Respecto a la decoración, tuvieron tantas dudas, que antes de empezar las obras, decidieron hacer una reproducción exacta a escala de porex-pan, y así pudieron imaginarse cómo sería el local final.

**Compañía:** ideal para ir en un pequeño grupo, o ir en pareja, siempre y cuando vuestro acompañante/s estén dispuestos a dejarse llevar. Menús muy sorprendentes y largos, que no dejarán indiferente a nadie y un buen amante de la gastronomía lo sabrá valorar.

**Qué comer:** si miráis en su web hay 5 menús disponibles, todos ellos oscilan entre los 20-30 platos. Así que nadie mejor que el personal de sala os podrá aconsejar el menú que más os convenga. Nosotros nos decantamos por el gran festival, y aquí están los platos que comimos. Aprovechamos para deciros, que si sois alérgicos a alguno de los platos del menú, os lo cambiarán sin problema.



Cóctel de coco thai i candy de cacahuete



Cornete de mango y curry



Coliflor negra con bechamel de coco y lima



21 Mayo, 2017



L'ow Boqueria, con un par de huevos

15 Mayo, 2017



Arte, homenaje a las culturas

14 Mayo, 2017



Tandoor, la India occidentalizada de Ivan

11 Mayo, 2017

#### INSTAGRAM



#### CATEGORÍAS



€

€€

€€€

amigos

around

aventuras

bcn

brunch

burger & co

EAT

familia

healthy

Hoteles

italiano

japonés

mediterráneo

mexicano



Milhojas de Idiazábal con zumo de manzana



Las olivas de Disfrutar con esencia de flor de mandarinero



Sandwich de gazpacho con guarnición olorosa de vinagre



Yema de huevo crujiente con gelatina de setas

MUST SEE

pareja

Porto

Recetas



Dumplings de ceps



Conserva de navaja y algas a la sal



Sémola de dashi con erizo de mar



Atún con frambuesas marinadas y sake-kasu



Panocha de maíz multi esférica



Ceviche en deconstrucción



Noodles de espardeñas



Suquet de langostino



Consomé de liebre a la naranja rustida



Bombón de foie-gras



Blini de liebre



Pichón a la marroquí



Pandan



Elaboraciones con Pistacho



Tarta al Whisky



Brazo de gitano de café

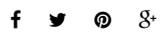


Algodón de cacao y menta

—

Si queréis seguir descubriendo restaurantes TOP de Barcelona, podéis leer nuestro último post: [Trópico](#)

0 Comments



YOU MIGHT ALSO LIKE



Gats, el bar de barrio 2.0  
26 Julio, 2016



Cheeso, más allá del queso  
1 Agosto, 2016



Santa Gula, para pecar sin parar  
13 Junio, 2016

SIN COMENTARIOS

LEAVE A REPLY

Nombre \*

Correo electrónico \*

Web

POST COMMENT