

**Disfrutar  
Vol. 1**

**ABALON  
BOOKS**



**Oriol Castro,  
Eduard Xatruch  
y Mateu Casañas**

**Fotografías de Francesc Guillaumet  
Prólogo de Ferran Adrià**

---

## Descripción

**El primer libro de *Disfrutar*, el restaurante de los aclamados chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.**

**La élite de la vanguardia culinaria.** Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas son uno de los mitos de la cocina moderna y están detrás de algunas de las creaciones más icónicas de la historia gastronómica reciente.

**Uno de los restaurantes más deseados del mundo.**

Con 2 estrellas Michelin logradas en apenas tres años, *Disfrutar* ya se encuentra entre los mejores restaurantes de cocina de vanguardia del mundo y su progresión ha batido todos los récords de galardones y reconocimientos, el último de ellos su escalada al puesto nº 9 en la lista *The World's 50 Best Restaurants*.

**La mejor compilación de cocina creativa del momento.**

Su oferta gastronómica presentada a través de las técnicas que les han hecho famosos y una selección con más de 100 platos pertenecientes al periodo 2014–2017, incluyendo sus Macarrones a la carbonara, el Panchino relleno de caviar o la Mazorca de maíz multiesférica.

**Una obra editorial monumental.**

Un volumen ambicioso por su contenido y formato, incluye un libro con la historia del restaurante y las claves de su oferta gastronómica y un archivador con las recetas paso a paso tal y como las documentan los chefs en su catálogo de cocina creativa.

**Colaboradores de prestigio.**

Prologado por Ferran Adrià, cuenta con fotografías de Francesc Guillamet, uno de los mejores fotógrafos de gastronomía contemporáneos, y dirección de arte de Zoo Studio, reconocido con numerosos premios de diseño gráfico a nivel nacional e internacional.

**Edición internacional.**

La publicación de la obra incluye la edición simultánea en inglés, atendiendo al creciente interés por el restaurante y las creaciones de sus chefs a nivel global.

**En definitiva, uno de los libros más esperados de los últimos años, por fin sale a la luz en una edición que marcará una nueva referencia en las ediciones de gastronomía.**

---

## Sinopsis

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas lideran desde su restaurante en Barcelona, la vanguardia de la gastronomía mundial con una decidida apuesta por la creatividad como seña de identidad. Por primera vez comparten, y presentan en esta obra, los secretos de su proyecto más influyente con la publicación de este primer volumen correspondiente al periodo 2014–2017. **Disfrutar** es la historia de uno de los restaurantes más importantes de la culinaria moderna, un espacio singular con unos anfitriones que han creado escuela. Con todo detalle, se desgranán las claves de su cocina creativa, su evolución y las técnicas y conceptos que les han hecho célebres, desvelando abundante material inédito. Incluyendo un archivador que reproduce su metodología perfectamente documentada, se muestra una selección de más de 100 platos de su *Catálogo 2014–2017*. Algunas de sus creaciones más famosas, paso a paso, con fotografías de su estrecho colaborador Francesc Guillamet. Una obra integral a la altura de un restaurante emocionante y sin duda uno de los libros más esperados de los últimos años.



---

## Contenido:

### Parte I – Libro Disfrutar

- Prólogo
- Al lector
- 1. Primeros pasos
- 2. Espacio
- 3. Nuestro equipo
- 4. Sala y servicio
- 5. Vino y otras bebidas
- 6. Oferta gastronómica
- 7. Aprender, compartir, disfrutar
- Agradecimientos
- Sobre los autores



---

## Contenido:

### Parte II – Archivador con recetas

- Catálogo 2014-2017



---

## Extracto del prólogo de Ferran Adrià

“Si tuviera que describir en cinco palabras a Eduard, Mateu y Oriol, y a su restaurante, Disfrutar, la palabra esfuerzo encabezaría la lista. Un esfuerzo que ha sido indispensable para llegar hasta donde han llegado: horas y horas de trabajo, tanto en el capítulo de la gestión como en todo lo referente a la innovación. Imaginación y creatividad serían las siguientes, ya que no me cabe duda de que los cocineros que tienen su mismo nivel en todo el mundo se pueden contar con los dedos de una mano. Sin duda, valentía es la actitud que mejor define cómo asumieron este proyecto nacido en 2014: resolvieron con tesón las cuestiones económicas y gastronómicas que la apertura de un restaurante de estas características entraña. Por último, trabajo en equipo es sinónimo de Disfrutar, porque el coliderazgo de estos tres cocineros, el respeto, cariño y admiración que se profesan entre ellos y hacia su equipo es vital para comprender su éxito y por qué son unos de los profesionales más queridos del sector. Una bola extra: Disfrutar es singularidad, una experiencia que difícilmente se puede vivir fuera de su restaurante.”

---

## Lo que han dicho de Disfrutar

### JOSÉ ANDRÉS

“Conocer el proyecto Disfrutar es sentirse inspirado por Oriol, Eduard y Mateu... por su creatividad, esfuerzo y trabajo en equipo que transmiten en cada plato, donde consiguen narrar la historia de la vanguardia culinaria y la evolución, técnicas y conceptos que les han hecho llegar al éxito y que les seguirán llevando más allá.”

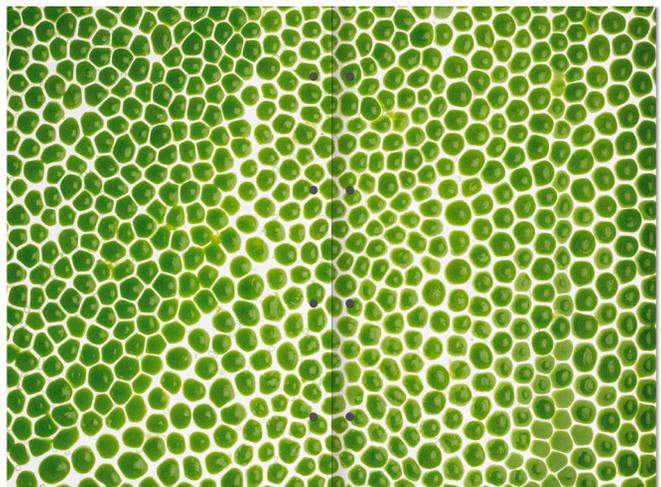
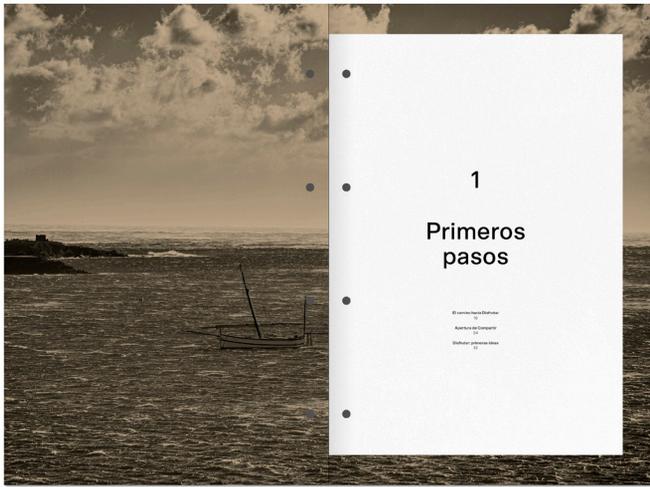
### VIRGILIO MARTÍNEZ Y PÍA LEÓN

“A través de este libro han conseguido ofrecer una ventana a su mundo complejo y perfectamente integrado. Oriol, Eduard y Mateu han forjado un camino fantástico de trabajo y mucha imaginación, y ahora podemos acceder a revisar 4 años de su historia y sus métodos, emociones, expectativas, lecciones y resultados”.

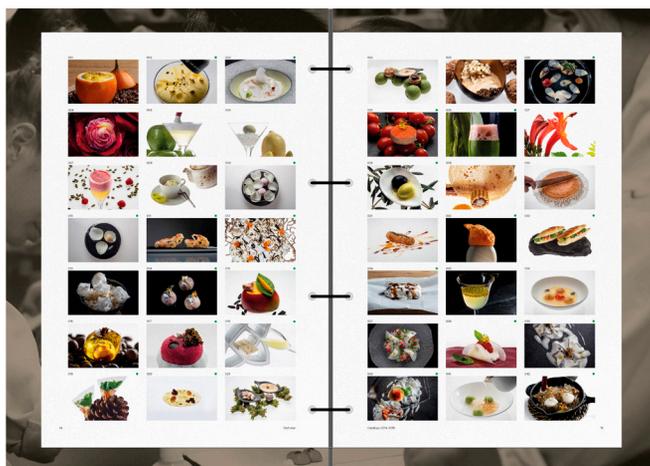
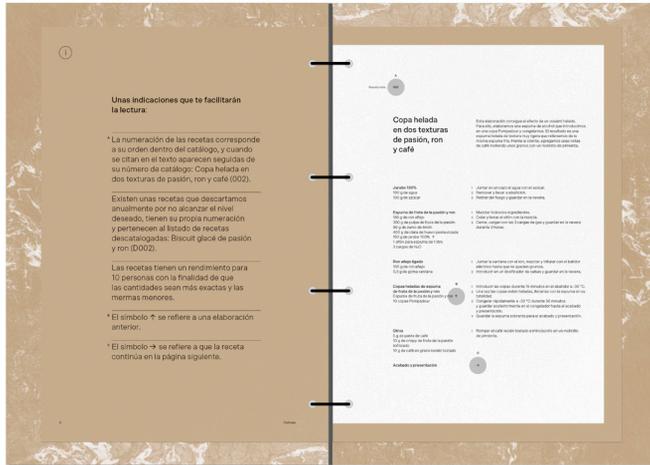
### JOAN ROCA

“Este es un libro imprescindible. Disfrutar evidencia que la gran revolución gastronómica del siglo XX sigue evolucionando en el XXI”.

# Avance interior: Libro. Disfrutar



# Avance interior: Disfrutar. Catálogo 2014-2017



## Remolacha helada con caviar

Trabajando en la siguiente elaboración dimos con una nueva técnica: el merengue suflado al vacío y congelado. Este hallazgo nos permite llevar a cabo preparaciones heladas extremadamente aéreas, como esta remolacha helada, a cuyos matices terrosos le sumamos la salinidad del caviar. Esta es una combinación gustativa muy adherida a nuestro paladar mental.

### Jugo de remolacha

1 kg de remolachas frescas

- 1 Pelar las remolachas, cortarlas en trozos y licuarlas.
- 2 Poner el jugo obtenido en un cazo y dejar que rompa el hervor ligeramente.
- 3 Apartar del fuego, espumar y pasar por estameña.
- 4 Guardar en la nevera.

### Base de merengue de remolacha

350 g de jugo de remolacha ↑  
15 g de clara de huevo en polvo  
0,6 g de goma xantana

- 1 Añadir la clara de huevo al jugo de remolacha.
- 2 Triturar con la ayuda de un batidor de mano hasta que no queden grumos.
- 3 Añadir la xantana y volver a triturar.
- 4 Dejar reposar la mezcla en la nevera durante 12 horas.

### Reducción de remolacha

150 g de jugo de remolacha ↑

- 1 Reducir el jugo a fuego medio hasta obtener 50 gramos de reducción.
- 2 Enfriar, disponer en una pipeta y guardar en la nevera.

### Merengue helado suflado de remolacha

Base de merengue de remolacha ↑

- 1 Disponer la base de merengue de remolacha en la montadora eléctrica a velocidad 8 durante 4 minutos, consiguiendo una textura firme y estable de merengue.
- 2 Introducir el merengue en una manga pastelera.
- 3 Llenar la base de 10 cuencos de presentación con 10 gramos de merengue de remolacha en forma de *bouquet*.
- 4 Accionar el vacío hasta que el merengue sobresalga unos 2 cm de la superficie del cuenco y rápidamente cortar el vacío.
- 5 Congelar a -40 °C durante 1 hora.
- 6 Posteriormente mantener en el congelador a -20 °C.

### Otros

50 g de caviar beluga  
20 g de yogur natural

- 1 Introducir el yogur en un dosificador de salsas y guardar en la nevera.

### Acabado y presentación

- 1 En el momento del servicio, colocar los cuencos con el merengue helado suflado de remolacha en el plato de presentación.
- 2 Con la pipeta, introducir 2 gramos de reducción de remolacha dentro del merengue. En un lateral, aplicar un punto de 2 gramos de yogur y terminar con una cucharada de 5 gramos de caviar en la superficie. Servir rápidamente.



## Sobre los autores

**Oriol Castro** (Barcelona, 1974), **Eduard Xatruch** (Vila-seca, 1981) y **Mateu Casañas** (Roses, 1977) son ya una leyenda de la gastronomía. En su restaurante Disfrutar elaboran una media de 80 nuevos platos al año; trabajan la creatividad al máximo nivel, tal y como aprendieron en elBulli, donde impulsaron la revolución de la cocina de vanguardia. En Compartir, su primera aventura juntos, exploran una cocina mediterránea y festiva desde su ubicación en Cadaqués. El gran impacto de sus innovaciones les ha valido el reconocimiento mundial de todo el sector, así como numerosos galardones: en el 2017, la 2ª estrella Michelin; en el 2019, posicionarse como 9º mejor restaurante del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*.



**Francesc Guillamet** (Figueras, 1956). Fotógrafo autodidacta, ha ilustrado desde sus inicios la obra culinaria de los restaurantes Compartir y Disfrutar de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Más de 70 obras de chefs mundialmente conocidos contienen sus imágenes. Colabora con elBulli desde 1992 y es autor de las 1.846 fotografías que forman su Catálogo General. Actualmente, compagina el trabajo editorial con la exposición museística de temática gastronómica, así como de una visión propia del paisaje.

## Sobre Abalon Books

**Abalon Books** es el nuevo sello de referencia en ediciones de gastronomía. Una nueva colección de obras y autores de primera línea mundial con lo mejor de la cocina, el vino y las últimas tendencias. *Lifestyle* gastronómico y contenidos curados por un equipo experto y firmas reconocidas en fotografía y dirección de arte. De la A a la Z y para todos los públicos, profesional y amateur. Con anterioridad el mismo sello ha publicado *Madrid Gastro. La nueva movida*; *Jerez Manzanilla y Montilla. Vinos tradicionales de Andalucía*; *L'Escaleta. El sabor de la montaña mágica*; *La despensa japonesa. Ingredientes y combinaciones Oriente-Occidente*; y *Luis Irizar, Maestro de maestros*.

## Especificaciones



### Estuche. Disfrutar. Vol. 1

Formato: 293 x 354 x 104 mm

Peso total: 6,2 kg +-

Encuadernación: Cartoné



### Libro. Disfrutar

Formato: 238 x 345 x 31 mm

Extensión: 200 pp

Encuadernación: Cosido. Cartoné



### Archivador. Catálogo 2014-2017

Formato: 273 x 345 x 62 mm

Extensión: 348 pp

Encuadernación: Anillas. Cartoné

Impreso en papeles ecológicos,  
100% libres de cloro y procedentes  
de bosques sostenibles

PVP: 175 €

ISBN: 978-84-122247-3-3

Lanzamiento: 29 de septiembre del 2021

Web: [abaloncontent.com/disfrutar](http://abaloncontent.com/disfrutar)

## Contacto y PR

**Jon Sarabia** | ABALON CONTENT

+34 626 992 761 | [jsarabia@abaloncontent.com](mailto:jsarabia@abaloncontent.com)