

**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 5 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.”

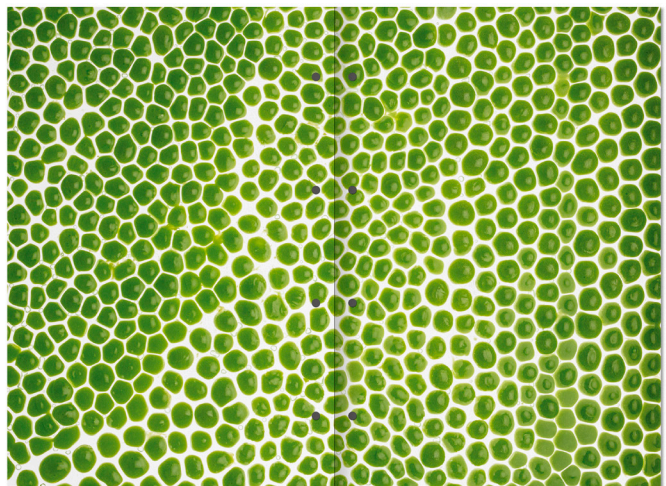
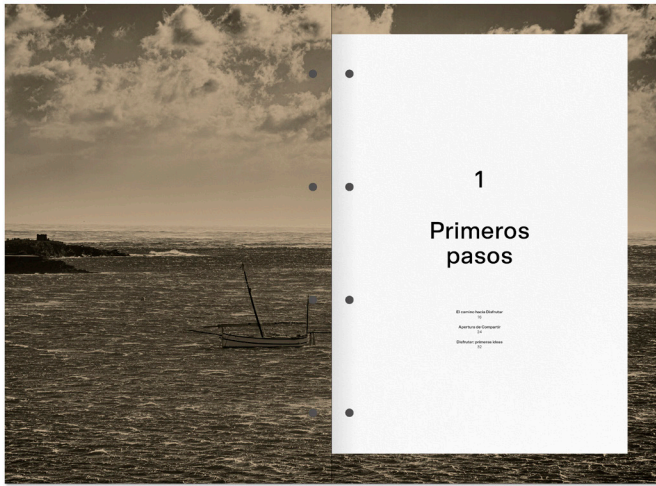
VIRGILIO MARTÍNEZ Y PÍA LEÓN

“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

Unas indicaciones que te facilitarán la lectura:

- * La numeración de las recetas corresponde a su orden dentro del catálogo, y cuando se citan en el texto aparecen seguidas de su número de catálogo: Copa helada en dos texturas de pasión, ron y café (002).
- Existen unas recetas que descartamos analíticamente por no alcanzar el nivel deseado, tienen su propia numeración y pertenecen al listado de recetas descartadas: Biscuit glacé de pasión y ron (000).
- Las recetas tienen un rendimiento para 10 personas con la finalidad de que las cantidades sean más exactas y las mermas menores.
- * El símbolo * se refiere a una elaboración anterior.
- * El símbolo → se refiere a que la receta continúa en la página siguiente.

Copa helada en dos texturas de pasión, ron y café

Esta bebida es un cóctel de café con un toque de pasión, ron y pasas. Se elabora con leche condensada, ron, café molido, azúcar y pasas. Se sirve en una copa helada con dos texturas de pasión, ron y café.

Ingredientes:
100 g de leche condensada
50 g de ron
10 g de café molido
50 g de azúcar
10 g de pasas
10 g de pasas

Preparación:
1. Se mezclan la leche condensada, el ron y el café molido en un recipiente.
2. Se añade el azúcar y se mezcla bien.
3. Se añaden las pasas y se mezcla bien.
4. Se sirve en una copa helada con dos texturas de pasión, ron y café.

Notas:
* Se puede utilizar cualquier tipo de ron.
* Se puede utilizar cualquier tipo de café molido.
* Se puede utilizar cualquier tipo de pasas.

Añadir y presentación:
1. Se añade la copa helada en dos texturas de pasión, ron y café.
2. Se sirve en una copa helada con dos texturas de pasión, ron y café.

Lengua de gato helada de mojito de pasión

Esta bebida es un cóctel de ron, pasas y limón. Se elabora con ron, pasas, limón y azúcar. Se sirve en una lengua de gato helada con mojito de pasión.

Ingredientes:
100 g de ron
10 g de pasas
10 g de limón
10 g de azúcar

Preparación:
1. Se mezclan el ron, las pasas y el limón en un recipiente.
2. Se añade el azúcar y se mezcla bien.
3. Se sirve en una lengua de gato helada con mojito de pasión.

Notas:
* Se puede utilizar cualquier tipo de ron.
* Se puede utilizar cualquier tipo de pasas.
* Se puede utilizar cualquier tipo de limón.

Añadir y presentación:
1. Se añade la lengua de gato helada de mojito de pasión.
2. Se sirve en una lengua de gato helada de mojito de pasión.

Catalago 2014-2015

Este es el catálogo de recetas para el año 2014-2015. Incluye una lista de recetas con sus respectivos nombres y descripciones.

Lista de recetas:
1. Biscuit glacé de pasión y ron (000)
2. Copa helada en dos texturas de pasión, ron y café (002)
3. Lengua de gato helada de mojito de pasión
4. Yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas
5. Americano

Yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas

Esta receta consiste en una yema de huevo crujiente servida con una gelatina caliente de setas. Se elabora con yema de huevo, setas y gelatina.

Ingredientes:
1 yema de huevo
10 g de setas
10 g de gelatina

Preparación:
1. Se cocina la yema de huevo en un recipiente.
2. Se cocinan las setas en un recipiente.
3. Se añade la gelatina y se mezcla bien.
4. Se sirve en una yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas.

Notas:
* Se puede utilizar cualquier tipo de yema de huevo.
* Se puede utilizar cualquier tipo de setas.
* Se puede utilizar cualquier tipo de gelatina.

Añadir y presentación:
1. Se añade la yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas.
2. Se sirve en una yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas.

Esta página muestra una selección de recetas con imágenes de los platos y bebidas. Incluye recetas como Biscuit glacé de pasión y ron, Copa helada en dos texturas de pasión, ron y café, Lengua de gato helada de mojito de pasión, Yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas, y Americano.

Americano

Esta bebida es un cóctel de ron y pasas. Se elabora con ron y pasas. Se sirve en una americano.

Ingredientes:
100 g de ron
10 g de pasas

Preparación:
1. Se mezclan el ron y las pasas en un recipiente.
2. Se sirve en una americano.

Notas:
* Se puede utilizar cualquier tipo de ron.
* Se puede utilizar cualquier tipo de pasas.

Añadir y presentación:
1. Se añade el americano.
2. Se sirve en una americano.

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 2021, posicionarse como 5º mejor restaurante del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*.

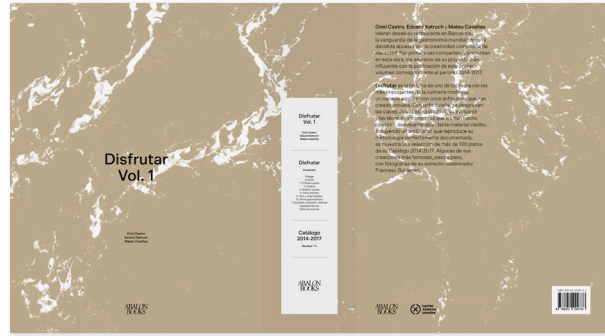


Francesc Guillamet (Figueras, 1956). Fotógrafo autodidacta, ha ilustrado desde sus inicios la obra culinaria de los restaurantes Compartir y Disfrutar de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Más de 70 obras de chefs mundialmente conocidos contienen sus imágenes. Colabora con elBulli desde 1992 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

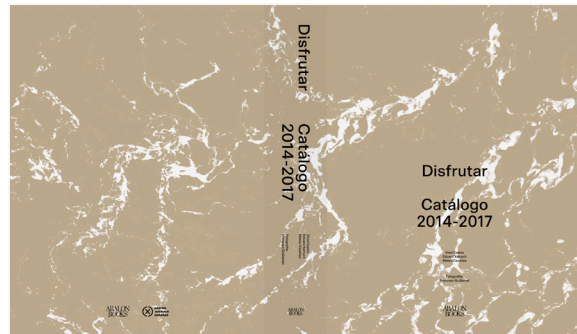


Libro. Disfrutar

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: 195 €

ISBN: 978-84-122247-3-3

Lanzamiento: 29 de septiembre del 2021

Web: abaloncontent.com/disfrutar

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT

+34 626 992 761 | jsarabia@abaloncontent.com