

Disfrutar  
Vol. 2

ABALON  
BOOKS



Oriol Castro,  
Eduard Xatruch  
y Mateu Casañas

Fotografías de Francesc Guillamet

## Descripción

**Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas nos ofrecen el segundo volumen de la multipremiada obra dedicada a *Disfrutar*, su célebre restaurante de Barcelona.**

**Retrospectiva 2018-2020.** *Disfrutar Vol. 2* muestra los siguientes pasos y la evolución -durante un periodo de evidentes cambios globales- de un restaurante único que ya ha creado un estilo propio y escuela para muchos.

**Vanguardia culinaria mundial.** Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas continúan sorprendiendo por su arrolladora capacidad creativa, ahora con la publicación de su *Catálogo 2018-2020* y algunas de las técnicas y conceptos más admiradas por profesionales y aficionados.

**Uno de los mejores restaurantes del mundo.** *Disfrutar* se ha posicionado como uno de los restaurantes más creativos del mundo. Favorito habitual en los rankings globales, continúa escalando hasta el puesto nº 2 en la lista The World's 50 Best Restaurants de 2023.

**Un método creativo único.** Su fijación por la creatividad y autoexigencia les lleva a catalogar una media de 80 nuevos platos cada año, de los que este volumen selecciona 96 favoritos del período 2018-2020, siempre soportados por técnicas y conceptos de creación propia.

**También en formato audiovisual.** Como novedad, algunas de las recetas y técnicas incorporan un código QR que enlaza con el vídeo de su ejecución. Los nuevos Hojaldres sin harina y Crujientes al microondas, y parte de sus clásicos como las Masas fritas, en otra dimensión.

**Colaboradores de prestigio y edición multipremiada.** *Disfrutar Vol. 2* llega con el mismo formato y el mismo equipo -incluyendo fotografías de Francesc Guillaumet y dirección de arte de Zoo Studio- que su predecesor, avalado por numerosos galardones nacionales e internacionales, destacando el Premio Nacional de Gastronomía 2021.

**Edición internacional.** El lanzamiento mundial incluye una edición simultánea en inglés, atendiendo el éxito internacional que ya obtuvo *Disfrutar Vol. 1* y el interés despertado por una nueva entrega.

**La esperada continuación de una ambiciosa obra que se ha convertido en referente de las ediciones de gastronomía, a cargo de uno de los restaurantes más deseados del momento.**

## Sinopsis

Tras la publicación del multipremiado primer libro del restaurante, *Disfrutar Vol. 1*, en este segundo volumen **Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas** nos ofrecen la continuación de una ambiciosa obra editorial, dedicada a su aclamado restaurante de Barcelona, ahora correspondiente a los siguientes pasos vividos durante el periodo 2018-2020 y que acompañan de su personal testimonio sobre esos años repletos de evidentes retos.

***Disfrutar Vol. 2*** muestra la evolución de un restaurante creativo en todos sus ámbitos que sigue marcando el paso de la vanguardia culinaria mundial y que ya ha creado estilo propio y escuela para muchos. Esta nueva entrega está también dedicada a un imponente Catálogo creativo tanto por la ingente creación de nuevos platos -de los que este volumen selecciona 96 recetas que ya son grandes éxitos- como por el desarrollo de técnicas y conceptos genuinamente innovadores, ahora también disponibles en formato audiovisual a través de códigos QR. Una obra culinaria colosal de un restaurante que no deja de crecer ni sorprender y que pese a tan corta andadura atesora ya un palmarés espectacular.





Contenido:  
Parte I – Libro Disfrutar Vol. 2

- Al lector
- 1. Sigüientes pasos
- 2. Espacio
- 3. Equipo
- 4. Sala y servicio
- 5. Vino y otras bebidas
- 6. Oferta gastronómica
- 7. Aprender, compartir, disfrutar
- 8. Nuevos proyectos
- 9. Lecciones de una pandemia
- Agradecimientos
- Sobre los autores



Parte II – Archivador con recetas

Catálogo 2018-2020  
Recetas: 96



Extracto del prefacio de los autores  
Al lector

“Con enorme satisfacción nos complace presentar el segundo volumen de Disfrutar, un reflejo del esfuerzo y del trabajo que desempeñamos día a día en nuestro restaurante y prueba de que nuestro impulso creativo sigue vivo y generando nuevas ideas.

Esta nueva obra comprende el periodo 2018-2020 y es una selección de nuestras novedades y éxitos, compilados en un archivador que en sus 326 páginas contiene 96 recetas catalogadas y 182 imágenes. Asimismo, en este libro, encontrareis la progresión del restaurante en cuanto a espacios, personas, sala y servicio, bodega, oferta gastronómica, viajes y reconocimientos y, excepcionalmente, nuestra hoja de ruta para navegar en los tiempos del covid-19 durante el 2020. Como novedad, en alguna de las recetas hemos añadido códigos QR que enlazan con el video de su ejecución.”

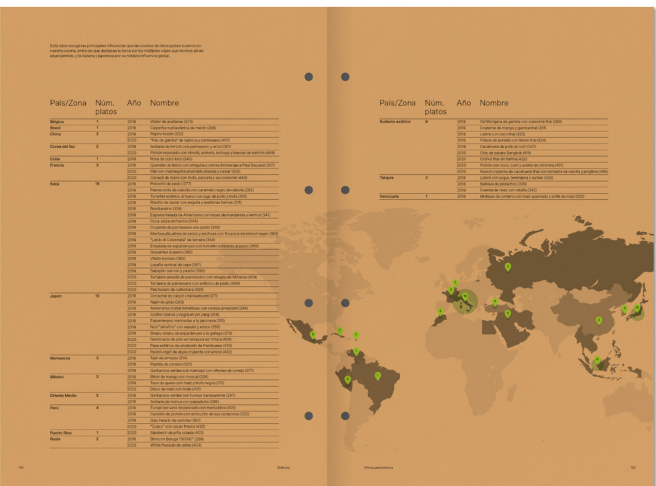
Sobre Disfrutar Vol. 1

*Disfrutar* es una ambiciosa obra editorial de Abalon Books y CXC Chefs, cuya primera entrega *Disfrutar Vol. 1* ha sido galardonada por la Real Academia de Gastronomía con el **Premio Nacional de Gastronomía 2021** a la Mejor Comunicación Gastronómica, uno de los cinco reconocimientos nacionales e internacionales que ha obtenido, algo sin precedentes:

- **Premio Nacional de Gastronomía 2021**  
a la Mejor Comunicación Gastronómica.
- **Premio Expansión - Fuera de Serie Gourmet 2021**  
al Mejor Libro Gastronómico.
- **Premio ADG Laus 2022**  
Bronce en la categoría de Diseño Gráfico Editorial.
- **Design & Art Direction - D&AD Awards 2022**  
Shortlist Book Design.
- **Art Directors Club of Europe - ADCE 2022**  
Silver Award Editorial Design.

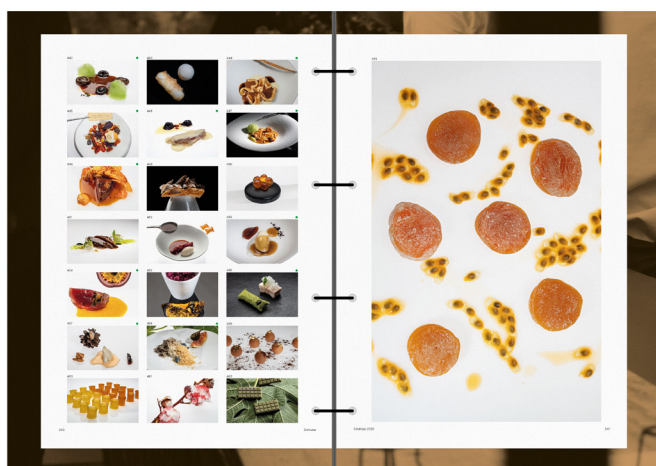
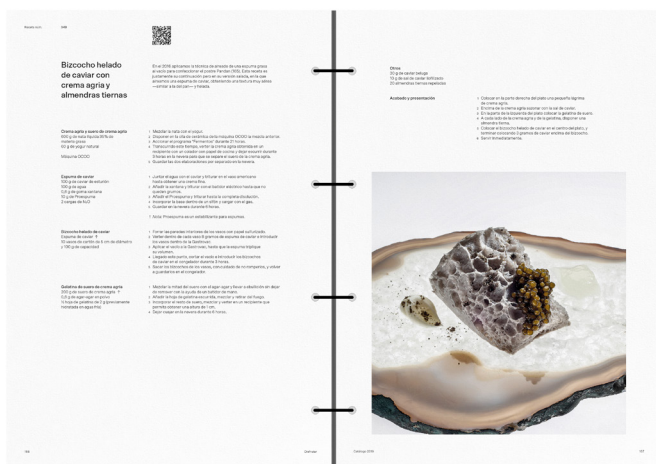
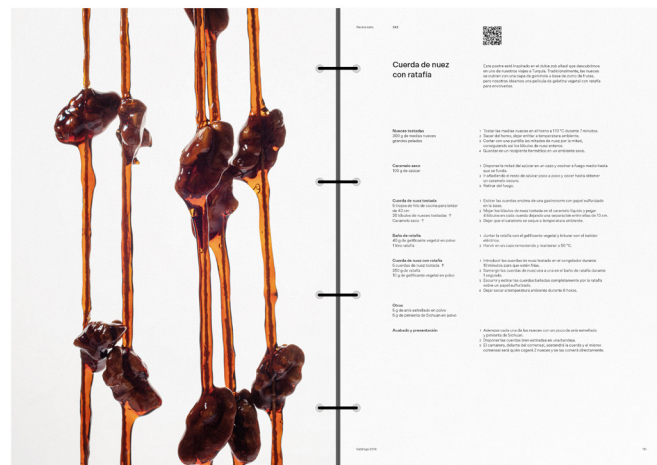
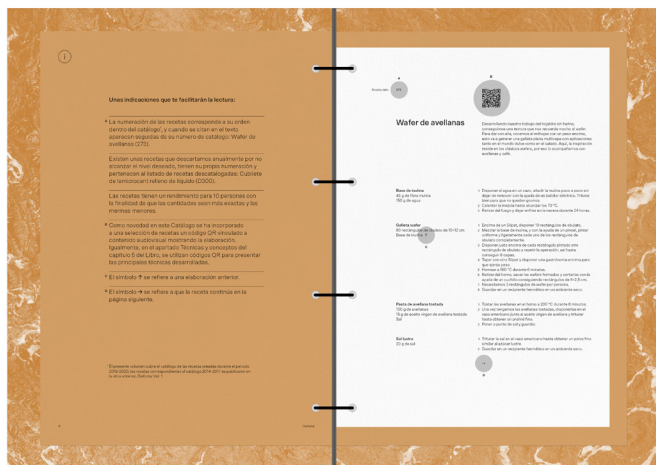


Avance interior: Libro. Disfrutar

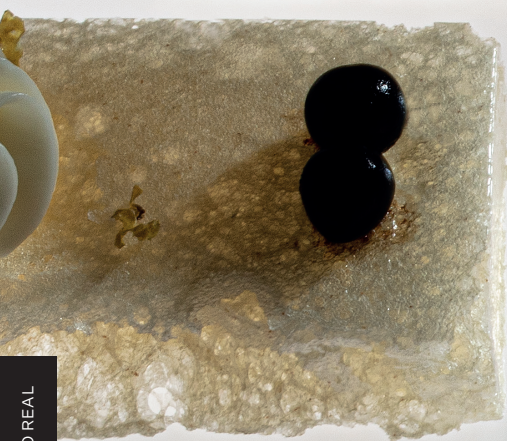




## Avance interior: Disfrutar. Catálogo 2018-2020











## Tartaleta aireada de parmesano con vinagre de Módena

Durante el año 2020 desarrollamos la técnica de crujientes al microondas, a partir de la cual surgieron distintas elaboraciones, como se puede ver en las siguientes recetas. En este caso, la aplicamos para hacer una espuma de queso con clara de huevo y poca harina que da como resultado una tartaleta crujiente y ligera.

**Suero de queso parmesano**  
300 g de queso Parmigiano Reggiano  
300 g de agua

- 1 Cortar el parmesano en trozos pequeños y triturar el parmesano en el vaso americano hasta que quede fino.
- 2 Hervir el agua indicada, añadir el parmesano triturado, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos.
- 3 Pasar por colador fino y dejar decantar en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas en la nevera.
- 4 Sacar la grasa superior y guardar para otros platos.
- 5 Guardar el suero de parmesano (parte inferior) obtenido en la nevera.

**Espuma de parmesano**  
250 g de suero de queso parmesano ↑  
150 g de clara de huevo pasteurizada  
70 g de harina de trigo  
0,4 g de goma xantana clear  
3 g de lecitina de soja  
47 g de dextrina de trigo  
2 cargas de N<sub>2</sub>O

- 1 Mezclar el suero de parmesano con la xantana y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
- 2 Añadir a la mezcla anterior el resto de ingredientes, excepto la clara, y triturar bien hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
- 3 Añadir por último la clara de huevo y mezclar.
- 4 Introducir en el sifón, cerrar y cargar con el gas.
- 5 Guardar en la nevera durante 3 horas.

**Tartaletas aireadas de parmesano**  
Espuma de parmesano ↑  
10 moldes de silicona rectangulares de 4,5×2,5 cm y 0,5 cm de altura

- 1 Llenar los moldes con la espuma de parmesano.
- 2 Cocer en el microondas a 900 W durante 1 minuto, y durante 2 minutos más, a media potencia.
- 3 Dejar enfriar a temperatura ambiente y desmoldar.
- 4 Con la ayuda de unas tijeras, recortar las imperfecciones de los bordes de la tartaleta formada.
- 5 Guardar en un recipiente hermético en un ambiente seco.

**Crema montada de Parmesano**  
100 g de queso Parmigiano Reggiano  
250 g de nata líquida 35% de materia grasa  
Sal  
Pimienta negra recién molida

- 1 Cortar el parmesano con la corteza en trozos pequeños y triturar en el vaso americano hasta obtener un polvo fino.
- 2 Añadir la nata en el vaso americano y triturar cociendo a 80 °C durante 7 minutos.
- 3 Poner a punto de sal y pimienta negra recién molida.
- 4 Colar y guardar en la nevera durante 24 horas.
- 5 Transcurrido este tiempo, montar la crema de parmesano hasta obtener una textura de chantilly.
- 6 Introducir en una manga pastelera con boquilla rizada pequeña y guardar en la nevera.

**Otros**  
Limón  
20 esferas de Caviaroli de Módena

### Acabado y presentación

- 1 Disponer en la parte inferior de cada tartaleta un rosetón de 2 gramos de crema montada de parmesano.
- 2 En la parte superior, colocar 2 esferas de Caviaroli de Módena.
- 3 Terminar con un poco de piel rallada de limón por encima de la crema montada y servir.



## 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 original en Cadaqués y posteriormente también en Barcelona. El gran impacto de sus innovaciones les ha valido el reconocimiento mundial de todo el sector, así como numerosos galardones: en el 2017, la segunda estrella Michelin y en el 2023, posicionarse como segundo mejor restaurante del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants.



**Francesc Guillamet** (Figueres, 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 1846 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*; *Luis Irizar. Maestro de maestros*; *Disfrutar Vol. 1*; *Animal Cocinero y Mueble Bar. Coctelería clásica y básica en casa*.

## Especificaciones



### Estuche. Disfrutar. Vol. 2

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 2018-2020

Formato: 273 x 345 x 62 mm  
Extensión: 326 pp  
Encuadernación: Anillas. Cartoné  
Impreso en papeles ecológicos,  
100% libres de cloro y procedentes  
de bosques sostenibles

PVP: 225 €  
ISBN: 978-84-125707-0-0  
Lanzamiento: 8 de noviembre del 2023  
Web: [www.abalonbooks.com](http://www.abalonbooks.com)

## Contacto y PR

**Jon Sarabia** | ABALON CONTENT  
+34 626 992 761 | [jsarabia@abaloncontent.com](mailto:jsarabia@abaloncontent.com)

Amb el suport de

