Disfrutar Vol. 3







Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas

Fotografías de Francesc Guillamet

Descripción

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas presentan el tercer volumen de la multipremiada obra dedicada a Disfrutar, su icónico restaurante de Barcelona, culminando una década de creatividad reconocida con la tercera Estrella Michelin

Retrospectiva 2021-2023.

Disfrutar Vol. 3 recorre un periodo de plena madurez creativa, documentando la evolución de un restaurante que sigue marcando escuela y que celebra su entrada en el Olimpo de la gastronomía mundial.

Vanguardia culinaria consolidada.

El trío de chefs continúa sorprendiendo con su inagotable capacidad innovadora, ahora con el Catálogo 2021-2023 y nuevas técnicas y conceptos que inspiran a profesionales y aficionados de todo el planeta.

Un restaurante de leyenda.

Con la tercera Estrella Michelin y nombrado Mejor Restaurante del Mundo 2024 por 50 Best, Disfrutar reafirma su condición de uno de los restaurantes más creativos e influyentes del mundo.

Método creativo inigualable.

Fieles a su autoexigencia, catalogan decenas de nuevas creaciones cada año. Este volumen selecciona 98 recetas del periodo 2021-2023, muchas basadas en técnicas y conceptos originales que ya son referencia internacional.

Experiencia interactiva.

Las recetas y técnicas se explican al detalle e incorporan códigos QR que enlazan con vídeos exclusivos, facilitando la comprensión de cada elaboración paso a paso.

Colaboradores de prestigio y edición de autor.

Con la fotografía de Francesc Guillamet, el diseño de Zoo Studio y la dirección editorial de Abalon Books, esta edición mantiene el formato multipremiado que distingue a la colección, ahora convertida en trilogía.

Una mesa que cobra vida.

Incluye la presentación del innovador proyecto Table M#01, la "Mesa Viva", una propuesta escénica que amplía la experiencia gastronómica más allá del plato.

La esperada tercera entrega de una obra de referencia en la edición gastronómica, que celebra la década prodigiosa de Disfrutar y su imparable camino hacia nuevas cimas creativas.

Sinopsis

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas firman esta nueva entrega del proyecto editorial que protagoniza el universo Disfrutar, su icónico restaurante de Barcelona. En esta tercera entrega, escoltada por la aclamada consecución de la tercera Estrella Michelin, vuelven a marcar la referencia de las ediciones gastronómicas como ya hicieran con los dos fabulosos volúmenes que le preceden. Una obra colosal con vocación de superar la ya trilogía, como los grandes clásicos, que atiende a la incansable producción creativa de estos admirados e inspiradores chefs.

Disfrutar Vol. 3 presenta un total de 98 nuevas creaciones de pura vanguardia seleccionadas del Catálogo de recetas 2021-2023, gran parte de las cuales están basadas en técnicas y conceptos de propia creación que están dando la vuelta al mundo y aquí se muestran con todo detalle acompañados de códigos QR. Son los nuevos clásicos de la cocina creativa contemporánea, ilustrados en este libro con la memoria evolutiva de un restaurante que ya es leyenda de la hospitalidad y que ha logrado el cénit del palmarés culinario. Un broche inigualable para una década prodigiosa en el olimpo de la gastronomía.





Contenido:

Parte I - Libro Disfrutar Vol. 3

Al lector

- 1. Introducción
- 2. Espacio
- 3. Equipo
- 4. Sala y servicio
- 5. Vino y otras bebidas
- 6. Oferta gastronómica
- 7. Table M#01
- 8. Aprender, compartir, disfrutar
- 9. Nuevos provectos

Agradecimientos

Sobre los autores



Parte II - Archivador con recetas

Catálogo 2021-2023 Recetas: 98



Extracto de la introducción de los autores

10 años de Disfrutar, 25 años de exigencia creativa

"Si hubiera que condensar lo que queremos que quede en esta introducción, diríamos esto. Somos tres cocineros que, tras una década larga de responsabilidad en elBulli, decidimos empezar de cero con Compartir para aprender a gestionar, y luego levantar Disfrutar con la misma exigencia creativa y una cultura propia. Lo hemos hecho con independencia, disciplina, consenso y coherencia. Hemos tratado los reconocimientos como consecuencia, no como meta. Hemos ordenado nuestra creatividad con un método —el catálogo— que nos obliga a mejorar cada año. Hemos cuidado la sala como parte de la propuesta y al cliente como protagonista. Hemos invertido en personas y en estructura por encima de la fachada. Hemos dicho no a atajos para proteger la identidad. Hemos aceptado que el proyecto manda por encima de nuestros nombres. Y seguimos, mientras tengamos ilusión, con los pies en el suelo..."

Sobre Disfrutar Vol. 1 y Disfrutar Vol. 2

Disfrutar es la obra definitiva de Abalon Books y CXC Chefs, un compendio imprescindible para chefs y amantes de la gastronomía de alto nivel. Sus primeras entregas, Disfrutar Vol. 1 (2021) y Disfrutar Vol. 2 (2023), están disponibles en ediciones en castellano y en inglés, y ofrecen una experiencia única: diseño cuidado, fotografía excepcional y recetas que han marcado la evolución de la cocina contemporánea. Esta colección, única en su tipo, ha recibido un total de cinco premios nacionales e internacionales:

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

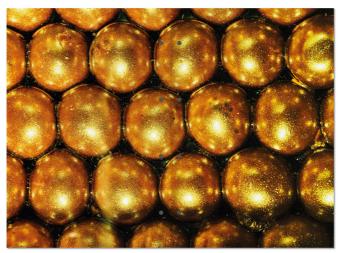


Avance interior: Libro. Disfrutar











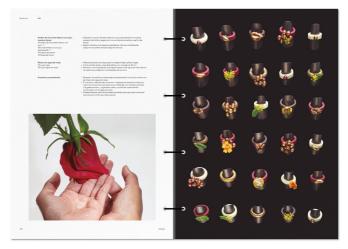


Avance interior: Disfrutar. Catálogo 2021-2023















Coral de amaranto con ostra y emulsión de alga Codium

En el año 2023 el cocinero mexicano José Luis Hinostroza organizó una comida en Barcelona, a la que tuvimos ocasión de asistir, en la que probamos un cangrejo blando en tempura que nos pareció maravilloso, por la ligereza y textura crujiente del rebozado. Como somos muy curiosos, le preguntamos a José Luis si aquella elaboración tenía alguna particularidad y nos comentó que contenía amaranto entre sus ingredientes. En nuestro restaurante hicimos varias pruebas hasta que dimos con esta fórmula de tempura que incorpora amaranto suflado en su formulación. Quisimos que esta textura liviana y crujiente fuera la protagonista del plato, y así surgió este coral. Lo acompañamos con unos toques marinos que le aportan complejidad. Escénicamente, como ejercicio de diseño de vajillas, servimos este plato en una caja de luz, que consiste en un juego de espejos y luz con el que engañamos al comensal en el momento de coger el coral.

Mezcla de amaranto

100 g de amaranto 100 g de harina de maíz 25 g de bicarbonato sódico Calentar una cazuela y añadir el amaranto cubriendo la base y sin

Cocer removiendo con una espátula hasta que el amaranto se infle por completo.

Rápidamente retirar el amaranto inflado de la cazuela para que no se queme.

Juntar en un vaso americano el amaranto inflado con la harina de maíz y el bicarbonato sódico.

Triturar hasta obtener una harina fina. Colar y guardar en un recipiente hermético.

Masa de coral

90 g de mezcla de amaranto ↑ 90 g de agua 200 g de vodka Juntar todos los ingredientes y triturar con un batidor eléctrico hasta obtener una masa fina.

Guardar en la nevera.

Masa de coral verde y roja

300 g de masa de coral \uparrow 1,5 g de colorante alimentario natural roio

1 g de colorante alimentario natural

Diluir el colorante rojo en 150 gramos de masa. Triturar con un batidor eléctrico y guardar en la nevera.

Diluir el colorante verde en 150 gramos de masa. Triturar con un batidor eléctrico y guardar en la nevera.

Corales de amaranto

Masa de coral verde ↑ Masa de coral roja ↑ 1 litro de aceite de girasol Sal Disponer el aceite en una cazuela que nos permita obtener una altura de unos 8 cm. Calentar el aceite a 190 °C.

Disponer dentro del aceite un cortapastas circular de 7 cm de diámetro. Llenar una jeringa con la masa verde y hacer lo mismo con la masa roja. Cuando el aceite esté caliente, escudillar dentro del cortapastas y de forma irregular 5 gramos de masa verde, rápidamente escudillar 10 gramos de masa roja y terminar con 5 gramos más de masa verde. Freír durante 30 segundos hasta que la masa quede totalmente cruijante.

Con la ayuda de unas pinzas sacar el cortapastas y, seguidamente, con una espumadera y con cuidado de no romperlo, sacar el coral. Necesitamos 1 coral de amaranto por persona.

Escurrir el exceso de aceite sobre papel absorbente y poner a punto de sal.

Disponer los corales en un disco para deshidratador con base de papel absorbente y dejar deshidratar a 35 °C durante 48 horas.

Una vez deshidratados, guardar en un recipiente hermético en lugar fresco y seco.

 \rightarrow



Sobre los autores

Oriol Castro (Barcelona, 1974), Eduard Xatruch (Vila-seca, 1981) y **Mateu Casañas** (Roses, 1977) son ya una leyenda de la gastronomía, con un bagaje compartido de más de 25 años de oficio. 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 conjunta, exploran una cocina mediterránea y festiva desde su ubicación original en Cadaqués a la que más adelante se sumó un segundo restaurante en Barcelona. El gran impacto de sus innovaciones les ha valido el reconocimiento mundial de todo el sector, así como numerosos galardones: en el 2023, la tercera estrella Michelin y en el 2024, —justo cuando estaban a punto de celebrar su décimo aniversario— ser nombrado mejor restaurante del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants.



Sobre Abalon Books

Abalon Books se ha consolidado como un sello de referencia en el ámbito gastronómico, destacando por su combinación única de calidad editorial, diseño y contenidos de primer nivel. Fundada por **Jon Sarabia**, la editorial publica obras de chefs y restaurantes del circuito Michelin y 50 Best, además de desarrollar proyectos editoriales para terceros —como editor y autor—, y de firmar títulos icónicos como Etxebarri, Los nuevos viñadores y Templos del producto. Entre sus publicaciones más destacadas se encuentra la trilogía Disfrutar Vol. 1, Vol. 2 y Vol. 3 —galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía 2021—, así como obras de autores de prestigio como Benjamín Lana y François Monti. La editorial ha sido también reconocida con el Premio Euskadi de Gastronomía, el Top 10 en los Spirited Awards 2023, y su apuesta por el diseño le ha valido dos Premios ADG Laus y un galardón del Art Directors Club of Europe.

Sin dejar de lado ninguna temática, Abalon Books ha publicado una docena de títulos que abarcan todas las áreas de la gastronomía, entre ellos: Madrid Gastro; Jerez, Manzanilla y Montilla; L'Escaleta; La despensa japonesa; Luis Irizar, Maestro de maestros; Disfrutar Vol. 1; Animal cocinero; Mueble Bar; Disfrutar Vol. 2; Viñadores; y Fundador, El primer brandy español.

Especificaciones



Estuche. Disfrutar. Vol. 3

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 2021-2023

Formato: 273 x 345 x 62 mm

Extensión: 360 pp

Encuadernación: Anillas. Cartoné Impreso en papeles ecológicos, 100% libres de cloro y procedentes

de bosques sostenibles

PVP: 250 €

ISBN: 979-13-990095-0-7

Lanzamiento: 19 de noviembre del 2025

Web: www.abalonbooks.com

Contacto y PR

Jon Sarabia | ABALON CONTENT +34 626 992 761 | jsarabia@abaloncontent.com