

Compartir Restaurante, el libro de Oriol Castro, Mateu Casañ y Eduard Xatruch

Para celebrar el Día del Libro o simplemente por la necesidad de sumar una buena obra en la biblioteca gastronómica, os podemos recomendar *Compartir Restaurante*, el libro de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. Es algo más que un libro de recetas, con el que sus autores hacen un balance de los primeros cinco años de este restaurante de Cadaqués, el primero de estos tres cocineros que se cruzaron hace más de 15 años en elBulli, y que ya lucen la estrella Michelin en su segundo restaurante, en Disfrutar (Barcelona).



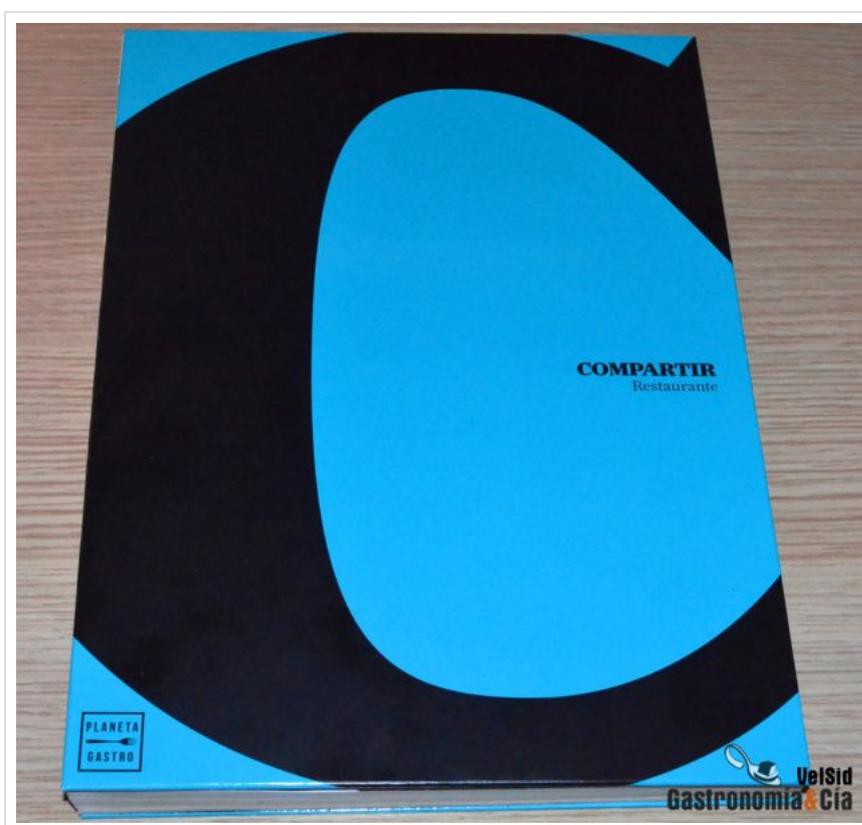
VelSid
21 ABR 17



31



3



Aunque aún no hemos tenido posibilidad de viajar hasta Cadaqués, en varias ocasiones os hemos hablado del **Restaurante Compartir**, desde su apertura en la primavera de 2011 cuando hemos podido contemplar [imágenes](#) de su menú, de su espacio, de la cocina que elaboran, del servicio... Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, ex jefes de cocina en elBulli Restaurant hasta que bajó la persiana para convertirse en elBulliFoundation en 2011, están al frente de este que fue, en su día, un nuevo concepto de restaurante ideado con su propio nombre, Compartir.

Ahora, **Compartir** es también el nombre del primer **libro** de este 'trío único' (según palabras de Ferrán Adrià, quien lo ha prologado), una publicación imprescindible en la biblioteca culinaria de cualquier apasionado por la gastronomía. **Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch** explican que este libro les sirve para hacer balance de los cinco primeros años del restaurante de Cadaqués, y, además, para compartir algunas de las recetas más emblemáticas que han cocinado durante este quinquenio, siendo una muestra de su filosofía culinaria, de dónde vienen, dónde están y qué hacen en Compartir.

Como sus propios autores explican, este libro quiere ser lo que parece, un **libro de recetas** que reflejen las características básicas del estilo gastronómico que ofrecen en Cadaqués. Sobre todo, la esencia de lo que es Compartir y el verbo que da nombre al restaurante. Así que tras un prólogo en el que Ferrán Adrià muestra toda su admiración y respeto al equipo con el que afirma haber vivido una de las etapas más creativas de elBulli, unas líneas dedicadas a Juli Soler (fallecido en 2015) maestro en lo profesional y en lo personal, puede conocer un poco más a Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch a través de sus biografías.

Nos cuentan también cómo nació y cómo se desarrolló el proyecto de Compartir, cómo plantearon el tipo de cocina que querían ofrecer, cómo se eligió el nombre, cómo se formó el equipo, con qué ventajas y carencias jugaban, y cómo tuvieron que ir adaptándose a su nueva situación profesional. Al final es algo más que un libro de recetas, es un impulso emprendimiento y un ejemplo de pasión por la profesión. Ferrán Adrià, que bien les conoce, dice que son imaginativos, creativos, exigentes consigo mismos, generosos, apasionados con una capacidad de trabajo a toda prueba, y con el **espíritu de elBulli** inscrito en su ADN.

Y después llega el recetario, 50 creaciones en las que no dejan lugar a dudas de su apego al Mediterráneo, tanto por donde nacieron como por donde han cocinado durante los 15 años. Las recetas están clasificadas en las siguientes categorías: Ensaladas, Entrantes fríos de pescado, Moluscos, Entrantes tibios y calientes, Arroces, Pescados, Carnes Postres, y están explicadas paso a paso, con anotaciones relacionadas con el plato o con alguno de los ingredientes, e ilustradas con magníficas fotografías de Francesc Guilla

Sorbete de ajoblanco con ensalada de remolacha y frutas, Sardinias marinadas con horchata y trufa negra, Atún ibérico con tomate y pan crujiente, Mejillones a la bearnesa, Se la brutasca con papada, avellana y oporto, Huevo con caldo cítrico, huevas de salmón y sésamo, Rodaballo al estilo tailandés, Shabu-shabu de salmón con espárragos verdes : wakame, Pollo de corral a la catalana, Bombones líquidos de chocolate blanco y yogur con sorbete de grosella negra y La tarta de queso de Compartir, son algunas de las recetas que se pueden encontrar en el libro del primer restaurante de Oriol, Eduard y Mateu.

Recordad que los tres cocineros son también los propietarios del **Restaurante Disfrutar** de Barcelona, reconocido con una estrella Michelin, y sobre él os hablaremos detenida muy pronto. Ahora, os recomendamos que os acerquéis a vuestra librería habitual o accedáis a vuestra librería online favorita para haceros con un ejemplar del **libro Comparti Restaurante** de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, os va a hacer disfrutar mucho de la cocina, aprendiendo, poniendo en práctica y viendo la cara de disfrute de v comensales al probar vuestros platos inspirados en Compartir. Su precio es de 39'50 euros, [o menos](#), según dónde se compre. Lo próximo tiene que ser un viaje a Cadaqués y experiencia que ofrece este 'trío único' y su equipo en un escenario espectacular.

ISBN: 978-84-08-16478-4

