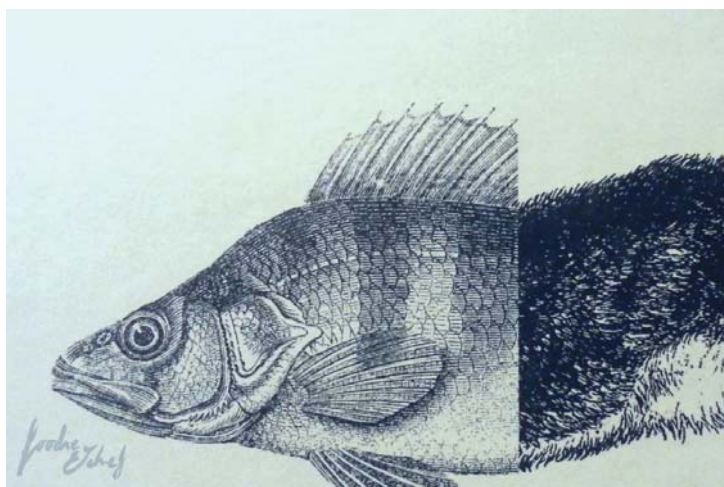


FOODIE&CHEF

[BLOG](#)
[SERVICIOS](#)
[CONOCE A F&CH](#)
[CONTACTO](#)


COMPARTIR, UN RESTAURANTE PARA VOLVER

🕒 8 septiembre, 2015 📁 Lugares

👤 Chef

Llevaba tiempo oyendo hablar de Compartir, el restaurante de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas en Cadaqués. Pero claro, me resultaba difícil ir porque vivo en Madrid y me pilla un poco lejos.

Pero de repente decidimos pasar nuestra

BUSCADOR

ENTRADAS RECIENTES

- ✂ Compartir, un restaurante para volver
- ✂ Tacu Tacu Nikkey de Gaston Acurio – Receta
- ✂ Tiradito y Tacu Tacu Nikkei de Gastón Acurio
- ✂ El café de los viernes – feliz cumpleaños!
- ✂ Alimentos de temporada en Septiembre

CATEGORÍAS

- 📁 Alimentos de temporada
- 📁 El café de los viernes
- 📁 Emprendiendo ando
- 📁 Eventos

semanita anual de camping en Cataluña. En la costa. En Girona. En Roses!!! Y entonces pedí en Twitter recomendaciones de restaurantes por la zona y Mónica Escudero me recomendó, entre otros... Compartir.

Ya está, tenía que probarlo.

Compartir es uno de esos sitios que no te dejan indiferente, a los que tienes que volver sí o sí

Como te puedes imaginar, foodie&chef.com utiliza cookies propias y de terceros para que tu experiencia sea más rápida y completa. Entendemos que te parece bien, pero puedes desactivar la opción si te apetece. [Aceptar](#) +info

puede ser de otra manera.

El local es precioso. Nada más entrar te encuentras en un patio interior fresco y tranquilo, donde dan ganas de tumbarse en una amaca a echarse la siesta toda la tarde entre paredes de piedra y cal blanca. El interior tampoco está nada mal. Una cueva de techo abovedado alberga la sala principal y ofrece un ambiente íntimo, cálido y muy reconfortante. El restaurante es una muestra de la arquitectura tradicional de la zona y se nota que está decorado con mucho mimo y respeto.



RESTAURANTE COMPARTIR EN CADAQUÉS – BY BEACHAN

- [Iniciativas](#)
- [Libros](#)
- [Lugares](#)
- [Miscelánea](#)
- [Personas](#)
- [Producto](#)
- [Recetas](#)
- [Reto CTC](#)
- [Reto MCAHM](#)

alimentos de temporada

café

cebolla

cocina peruana

comida callejera

comida sana

cookies

ecología

el café de los viernes

emprender

especias

estrellas michelín

eventos

foodie

Gaston Acurio

gourmet

haba tonka

información legal

iniciativas

inspiración

la bicicleta

lugares

maestros

malasaña

maridaje

Mercadillo ecológico

Modernist Cuisine

El personal, por supuesto, es de primera y en todo momento se preocupan por los comensales de manera discreta y cercana, nada de camareros distantes y remilgados, lo cual es de agradecer.

Y la comida... oooooh la comida!! Es tan buena que no sé si llamarlo comida, fijate. Porque a Compartir no vas a comer, vas a disfrutar. Vas a dejarte sorprender, a saborear con los ojos cerrados, a vivir una experiencia gastronómica singular y exclusiva.

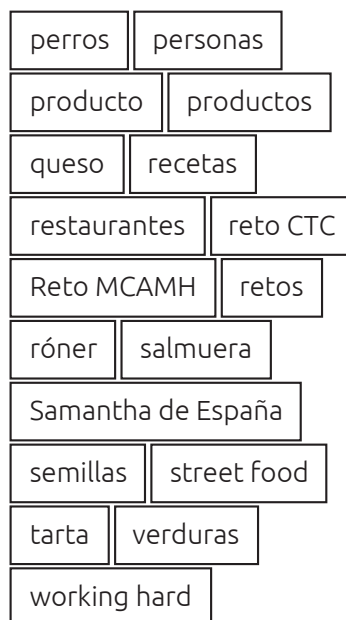
El nombre del restaurante refleja el concepto de la carta: platos en formato ración para picar al centro, fáciles de comer y de compartir.



APERITIVO DE CORTEZAS DE CERDO – BY BEACHAN

Nuestra elección creo que fué magnífica (aunque cualquier otra también lo hubiera sido). Comenzamos por degustar un **coctel de mandarina y Campari con unas cortezas de cerdo con polvo de aceitunas** muy sabrosas, mientras leíamos la carta e intentábamos decidir qué comer.

Nuestro primer plato fueron unas **ostras, dos de ajoblanco y ajo negro y dos "japonesas"**,



INSTAGRAM



 [Sígueme](#)

SUSCRÍBETE

Si quieres que te informemos por e-mail de todas las novedades, dinos tu dirección y nos pondremos a ello!

[Suscríbete](#)

COLABORO CON

con salsa ponzu, alga wakame y huevas de salmón. Sublimes. Hasta ese día había comido las ostras siempre al natural con un chorrito de limón, pero degustarlas bañadas en estas ricas salsas es otro nivel.



El ajoblanco suaviza el sabor yodado (demasiado potente para algunos paladares) de la ostra y el ajo negro le da un gusto a regaliz que acompaña a la perfección. Por el contrario, el alga y las huevas de salmón potencian el sabor a mar del bivalvo y la salsa ponzu es el complemento perfecto en la combinación de sabores. Había otras cuatro variedades de ostra. Teníamos que haber pedido dos de cada.

FIRMA EL MANIFIESTO #FOODIEKIDS

Después pasamos a las **sepietas a la brutesca, con papada y espárragos**, acompañadas de una reducción de Oporto y un praliné de avellanas. Maravillosas. Un mar y montaña perfectamente equilibrado. La papada a baja temperatura y cortada muy fina se deshacía en la boca y las sepietas cocinadas "a la bruta", directamente del mar a la cazuela, son jugosas y tiernas y conservan todo su sabor. Las salsas dan el toque dulce y ácido perfecto para equilibrar los sabores y que quede un plato suave pero sabroso a la vez.



PLATOS PARA COMPARTIR – BY BEACHAN

No pudimos resistirnos al **arroz marinero**. Cocinado en seco con alcachofa, calamar y gamba de la zona. Terminado en el horno y

servido en la misma cazuela donde se ha cocinado (de Le Creuset, todo hay que decirlo) resulta un arroz sabroso, suelto y en su punto de cocción. Un plato muy tradicional elaborado con un producto exquisito.

De postre, una **tarta de queso "a su manera"** con una crema de queso no demasiado dulce, un crujiente de galleta y un sorbete de cerezas, y una **"naranja/mandarina"**, reinterpretación de la típica "naranja helada" con una espuma de naranja, un sorbete de mandarina y unos gajos de naranja en el fondo semi congelados y muy dulces. El final perfecto para una comida de 10.

Compartir es un restaurante de vanguardia que cocina respetando el producto por encima de todo. Utilizan la técnica sabiamente de manera discreta para elaborar platos basados en la tradición pero renovados sensatamente y de manera **que el protagonista sea el sabor y la textura y no la espectacularidad de la técnica.**

Sólo me arrepiento de una cosa, y es de no haber ido más gente para probar más platos.

El precio también es algo a destacar, ya que viniendo los chefs de donde vienen, pensé que el presupuesto de las vacaciones se nos iría en la comida, pero nada más lejos. Compartir es un restaurante al alcance de muchos bolsillos.

Así que desde F&Ch os recomiendo que, si pasáis por Cadaqués, además de admirar sus paisajes, pasear por sus calles y descubrir a Dalí, os animéis a comer en Compartir. Querréis volver, seguro.