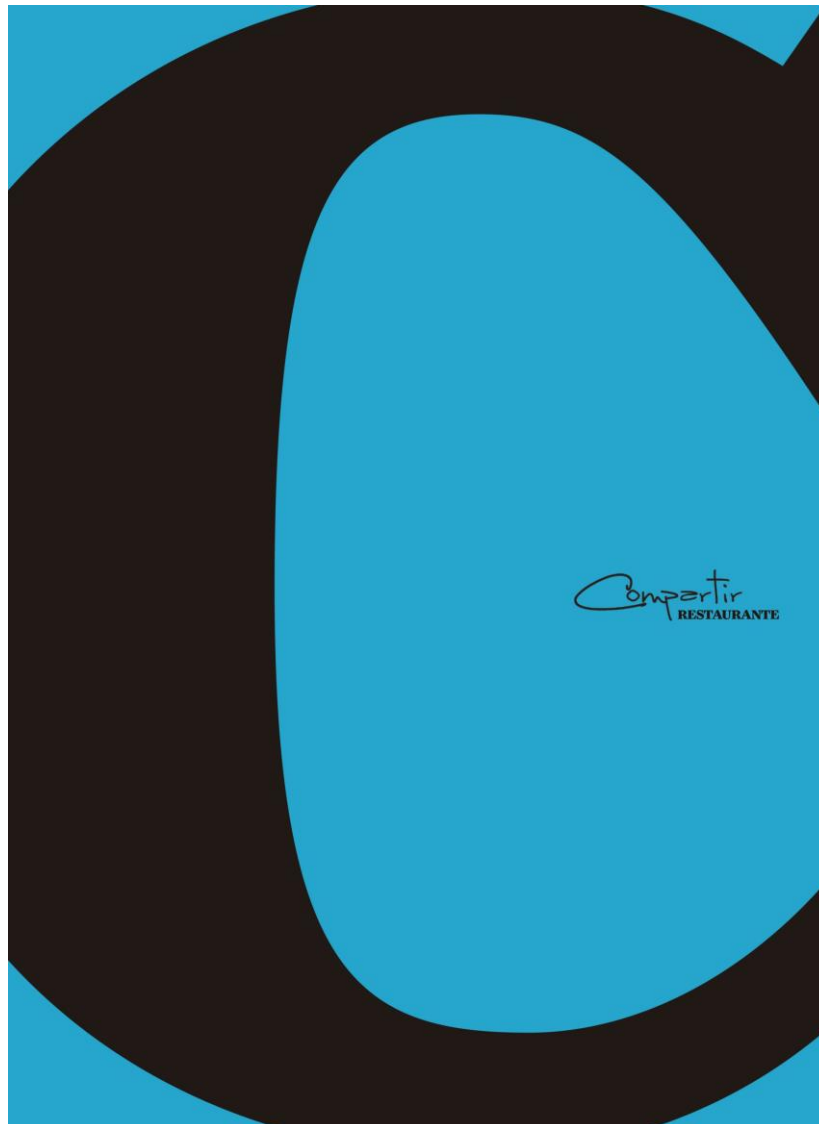


A la venta desde el 21 de marzo de 2017



COMPARTIR

ORIO CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS

Con Prólogo de Ferran Adrià
Y fotografía de Francesc Guillamet

Compartir es el primer libro de los que fueron jefes de cocina de elBulli: Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Tras el cierre definitivo de elBulli en 2011, afrontaron un nuevo camino como chefs, y emprendieron un proyecto de restauración conjunto: *Compartir*, un restaurante con platos mediterráneos en el que concentrar toda su experiencia tras años liderando el restaurante más legendario de la historia.

Compartir nació en abril de 2012 y se convirtió en un proyecto muy personal de los tres chefs, con un formato donde los platos están pensados para compartir en el centro de la mesa, un proyecto consolidado con decenas de platos catalogados que se han convertido en nuevos clásicos.

El libro es la memoria de esta transición y la nueva singladura de Castro, Xatruch y Casañas y sus creaciones en *Compartir*, que ha tenido ya continuidad en 2014 con la apertura de *Disfrutar* en Barcelona.

Con prólogo de Ferran Adrià y más de 200 fotografías de Francesc Guillamet, uno de los mejores fotógrafos del mundo especialistas en gastronomía.

Incluye los 49 platos más emblemáticos del restaurante, profusamente ilustrados y con las respectivas recetas.



«Han pasado ya casi cinco años desde que abrimos Compartir en Cadaqués y creemos que ha llegado el momento de detenernos y hacer balance; y queremos ofrecerlo en estas páginas. Este libro parte de un deseo y de una necesidad: plasmar qué es y qué significa para nosotros Compartir, desde la primera idea del proyecto, a finales de 2011, hasta la realidad consumada de casi cinco años de experiencia día a día.

» Este libro quiere ser lo que parece: un libro de recetas que reflejen las características básicas del estilo gastronómico que ofrecemos en Cadaqués. No obstante, por encima de todo debe transmitir la esencia de lo que es Compartir; más allá de las elaboraciones y de las técnicas, el verbo que constituye el nombre de nuestro restaurante tiene para nosotros, en el más amplio de los sentidos, un significado total, que no se limita al hecho de poner un plato en el centro de la mesa.

» En efecto, Compartir significa para todos nosotros una manera de experimentar vivencias, momentos, conversaciones, recuerdos, sensaciones y muchas cosas más en torno a una mesa y con la gastronomía como mediadora. Con este libro no pretendemos reivindicar ningún estilo innovador ni descubrir técnicas revolucionarias, sino mostrar a los lectores la experiencia de una aventura en equipo, de lo que es nuestro trabajo diario, una forma de ser felices y hacer felices a los comensales que nos visitan. Estas páginas buscan lo mismo: que el lector disfrute de una manera de entender la cocina».





LA HISTORIA DE COMPARTIR

La historia de Compartir es la continuación de la propia trayectoria profesional de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. A finales de la década de 1990, los tres formaban parte de la plantilla de elBulli. Oriol entró en 1996, Mateu en 1997 y Eduard en 1999. A pesar de que los tres comenzaron como *stagers* en prácticas, fueron desempeñando paulatinamente tareas de todo tipo y asumiendo nuevas responsabilidades. Cuando en julio de 2011 cerró el Bulli, surgió la idea de poner en marcha entre los tres un proyecto propio absolutamente único e irrepetible. El impulso y la inspiración lo encontraron a mediados de octubre de 2011, en un viaje profesional que realizaron los tres a Istambul. En aquel momento, tras una larga conversación en la que afloraron planes e intenciones, decidieron comenzar desde cero y poner en marcha un restaurante que no tenía necesariamente que “jugar en la misma división” que el restaurante donde habían trabajado durante los últimos quince años.

Los tres están conectados de manera muy íntima con el Mediterráneo: Eduard, en Vila-seca, Oriol, en Sitges, y Mateu, en Roses. Llevaban casi toda su carrera cocinando junto al mar, y esto les llevó a Cadaqués. Encontraron en Ferran Adrià el apoyo y el ánimo para seguir adelante, compaginando el proyecto con su trabajo en elBullifoundation. A partir de entonces han puesto todo su trabajo, energía e ilusión en poner en marcha un negocio que en principio no se centraba en una oferta gastronómica rompedora, sino en un tipo de cocina sin grandes complicaciones. Pero rápidamente se dieron cuenta de que una propuesta tan sencilla como la que plantean no acaba de convencerles. Así que, poco a poco, comenzaron a sofisticar los platos y a confeccionar la oferta gastronómica que hoy es la esencia de Compartir.



Compartir: la esencia de todo

Y al tiempo que trabajaban con la oferta gastronómica fueron adelantando en la confección del equipo, parte vital en este proyecto y comienzan a trabajar con el equipo de sala y el concepto de servicio que querían ofrecer. La idea les dio el nombre: **Compartir**. Su proyecto giró desde el principio en torno a un concepto con el que intentaron construir el proyecto global. Compartir en la mesa, compartir en casa (también le dan vueltas a una pequeña oferta de comida para llevar, que nunca vio la luz) y compartir el servicio de alojamiento (es decir, ofrecer la oportunidad de hospedarse). Desde el punto de vista gastronómico, la idea era recuperar para el restaurante la práctica tan habitual en casa de poner una fuente en medio de la mesa y servir a cada comensal a partir del plato común.

El restaurante que abre el 8 de abril de 2012 es, en esencia y conceptualmente, el mismo que en la actualidad, aunque se ha producido una evolución global tanto en la oferta como en todos los demás aspectos: equipo (un aspecto absolutamente vital), espacio del restaurante, servicio, vajilla, mobiliario, carta de vinos... *“Con la perspectiva de casi cinco años, hoy podemos decir orgullosos que el proyecto está muy consolidado, que vive su plena madurez. Ahora, Compartir es lo que queremos que sea. Además estamos seguros de que la evolución no parará mientras todos los que formamos parte de este proyecto tengamos ganas de seguir con regularidad y constancia”*.

Nuestra idea gira desde el principio en torno a un concepto con el que intentamos construir el proyecto global: compartir. Todo esto se va forjando en uno de nuestros pequeños apartamentos de Cadaqués. Desde el punto de vista gastronómico, se trata de recuperar para el restaurante la práctica tan habitual en casa de poner una fuente en medio de la mesa y servir a cada comensal a partir de este plato común.



LA OFERTA GASTRONÓMICA

La oferta gastronómica de Compartir podría definirse como una cocina con toques modernos para compartir, sin pretensiones vanguardistas. La esencia de Compartir está definida en su nombre, en ese verbo que indica una manera de socializar, de relacionarse, de vivir. Y esta característica es la que marca, asimismo, su oferta, pensada para cumplir este propósito. *“Desde siempre hemos convivido con ese concepto tan mediterráneo y tan nuestro, que a lo largo de nuestra vida y de nuestra carrera profesional hemos visto cómo se concretaba en apuestas tan variadas como las tapas y los platillos compartidos, por no hablar de la fuente en medio de la mesa de la que se sirven todos los platos”*.



En Compartir hay tres cartas, una de vinos, una de primeros y segundos platos, y una de postres. Fuera de carta, el día que podemos contar con algún producto excepcional (langosta, langostinos, chipirones, percebes, etcétera) los ofrecen, generalmente cocinados sin mucha manipulación para que el comensal pueda disfrutar de sus características. La oferta le llega al cliente en forma de platos que se pueden compartir entre diferentes comensales, o bien adaptan medias raciones para mesas más pequeñas, de manera que todo el mundo pueda tener acceso a todos los tipos de oferta.



La oferta le llega al cliente en forma de platos que se pueden compartir entre diferentes comensales, o bien adaptan medias raciones para mesas más pequeñas, de manera que todo el mundo pueda tener acceso a todos los tipos de oferta.

Cuando va a un restaurante, el comensal suele querer probar cuantas más cosas diferentes, mejor. Eso es posible a través de varias fórmulas, como el menú degustación o las tapas, pero Compartir no quiere ir por ninguna de esas vías. *“No servimos tapas, sino un plato en el medio, una ración que los comensales comparten junto con otras raciones, de modo que las personas interactúen más y que, a partir de ese plato en el centro de la mesa, transcurra un almuerzo o una cena lo más placentera y agradable posible. El concepto de compartir es el que lo cambia todo y proporciona una experiencia más completa, tanto desde el punto de vista gastronómico como de la relación con los compañeros de mesa. Ciertamente, con la serie de seis, ocho o diez platos que acaban probando los comensales, en cierto modo están consumiendo un menú degustación”*.

El entorno mediterráneo marca claramente la carta, con un lugar destacado para las ensaladas, los entrantes de marisco, un apartado de pescado de mayor importancia que el de la carne y un equilibrio general más bien fresco. Trabajan con productos típicamente mediterráneos, a partir de los cuales se crean platos nuevos y diferentes que puedan abrir el camino a reinterpretaciones. El producto es una máxima inquebrantable de Compartir: siempre tiene que ser el de mayor calidad y, además, en la medida de lo posible, de proximidad.



“Así, en la carta encontramos los productos fetiche de nuestra concepción y manera de entender el Mediterráneo: sardinas, atún, anchoas, frutos secos, mejillones, tomate, albahaca, hierbas aromáticas, cítricos... Todos ellos son productos que están prácticamente siempre en la oferta de Compartir y que se complementan con otros muchos productos de otras culturas gastronómicas. Los tratamos según hemos aprendido a cocinar, basándonos en las técnicas, las elaboraciones y los platos autóctonos, pero también bebemos de fuentes más lejanas: en la carta pueden convivir, en efecto, platos de raíz mediterránea con otros platos inspirados en China, en Japón, en Marruecos o México, por ejemplo. Eso sí, siempre pasados por nuestra particular manera de entender la cocina”.

PRÓLOGO DE FERRÁN ADRIÀ

Escribir este prólogo significa recordar con cariño una de las etapas más creativas de elBulli. Porque, en efecto, los nombres de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch están inscritos con todo merecimiento en el libro de oro del restaurante. Ellos tres, junto a Juli, Albert, yo mismo y un reducido grupo de profesionales, fueron los auténticos protagonistas de algunos de los episodios más excitantes de la reciente historia de nuestra cocina.

Lo increíble de estos tres cocineros es que, a pesar de su juventud, llevan a sus espaldas un bagaje amplísimo, una trayectoria intensa y en puestos de altísima responsabilidad, tanto en lo creativo como en la dirección del servicio diario. En elBulli siempre hemos trabajado de forma colectiva, codo con codo. Por esto, si tuviera que describirlos me parece más apropiado referirme a ellos no de forma individual, sino como lo que son, uno de los equipos más brillantes que me pueda imaginar: imaginativos, creativos, exigentes consigo mismos, generosos, apasionados, con una capacidad de trabajo a toda prueba... Y, por supuesto, con el espíritu de elBulli en la sangre, inscrito en su ADN, después de más de quince años de bregar por abrir caminos en la vanguardia gastronómica.

Cuando cerramos elBulli habíamos hablado ya de sus proyectos en el mundo de la restauración, pero aun así no quisieron perder el contacto con el trabajo que empezamos a desarrollar en elBullifoundation. A partir de 2011, fueron durante un par de años mis interlocutores privilegiados, y sin duda, aquellos primeros pasos para desarrollar la Bullipedia fueron la antesala de lo que hoy nos ocupa, la investigación acerca del conocimiento y la comprensión de la restauración gastronómica a través de la metodología Sapiens.

A Eduard, Mateu y Oriol la madurez les llega en plena juventud, y a la vista de sus proyectos, no sólo viven un momento radiante, sino que de ellos es posible esperar todos los éxitos. No puedo más que alegrarme, porque me siento impulsado a considerarlos también un poco míos. Juntos compartimos muchas horas de duro trabajo, y creo que juntos aprendimos también una serie de valores que son los que elBulli ha sabido exportar a tantas cocinas del mundo. Por ello, no me queda más que brindar por este trío único, que gracias a este libro nos enseñarán lo que significa Compartir, y que este es el medio más rápido para disfrutar en gastronomía.

Ferran Adrià



COMPARTIR - ÍNDICE

De Ferran Adrià
A Juli Soler

INTRODUCCIÓN

BIOGRAFÍAS
Oriol Castro
Mateu Casañas
Eduard Xatruch

HISTORIA DE COMPARTIR

El proyecto arranca
Aterrizamos en Cadaqués
¿Qué restaurante queremos?
La idea nos da el nombre: Compartir
Avanzamos con paso firme

EL EQUIPO

EL SERVICIO DE SALA EN COMPARTIR

El vino en Compartir

LA OFERTA GASTRONÓMICA

LA BIENVENIDA

RECETAS
Ensaladas
Entrantes fríos de pescado
Moluscos
Entrantes tibios y calientes
Arroces
Pescados
Carnes
Postres

AGRADECIMIENTOS



ORIO CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS

Oriol Castro (Barcelona, 1974), Eduard Xatruch (Vila-seca, 1981) y Mateu Casañas (Roses, 1977) son ya una leyenda de la cocina de vanguardia pese a su juventud. Desde elBulli de Ferran Adrià revolucionaron la cocina contemporánea liderando su creatividad, cocina y pastelería, respectivamente. Tras el cierre del restaurante y tras un período colaborando con Adrià en elBulli Foundation, en abril de 2012 abrieron su primer restaurante juntos, **Compartir**, en Cadaqués. Allí siguen con su voracidad creativa y a finales de 2014 desembarcaron en Barcelona con **Disfrutar**, que en 2015 consiguió su primera estrella Michelin y fue premiado como Mejor Nuevo Restaurante de Europa que otorga la reconocida lista gastronómica *Opinion About Dining*.

PARA SABER MÁS SOBRE COMPARTIR:

www.compartircadaques.com

FACEBOOK: [compartircadaques](https://www.facebook.com/compartircadaques)

TWITTER: [@CompartirCDQ](https://twitter.com/CompartirCDQ)

INSTAGRAM: [compartir_restaurant/](https://www.instagram.com/compartir_restaurant/)





VIEIRAS A LA MEUNIERE CON ENSALADA DE HINOJO, PARMESANO Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

PARA LAS VIEIRAS: 8 vieiras grandes. **PARA LA SALSA MEUNIERE:** 150 g de mantequilla, 40 g de salsa pang, 100 g de agua, 15 g de zumo de limón, 0,1 g de vainilla, sal. **PARA LAS LAMINAS DE CHAMPIÑÓN, PARMESANO Y HINOJO:** 2 champiñones grandes, 1 bulbo de hinojo, 1 trozo de queso parmesano rallado de 80 g. **PARA LAS AVELLANAS FINAS:** 16 avellanas, 25 g de aceite de oliva suave, sal. **OTROS:** 30 brotes pequeños de hinojo, 16 granolas rojas, sal, pimienta negra recién molida, aceite de oliva virgen extra, 1 limón.

ELABORACIÓN

PARA LAS VIEIRAS: 1. Separar un poco las dos conchas de la vieira con un cuchillo. Para ello, introducir la punta del cuchillo rasgando la parte del interior que el cuerpo se separa de la concha por una de sus partes. 2. Retirar la carne plana a con una cuchara, extraer el cuerpo de la concha cocinada. 3. Quitar el corallo (la parte roja, que se suelta) para extraer el brote, y guardar el cuerpo limpio en la nevera. **PARA LA SALSA MEUNIERE:** 1. Cocer la mantequilla en un cazo hasta que se funde y frigar un brezo color dorado. Refritar del fuego. 2. Juntar el agua con la salsa pang, añadir la vainilla y filtrar con el colador chino. 3. Añadir poco a poco la mantequilla batida, sin parar de remanear hasta conseguir una salsa cremosa. 4. Poner a punto de sal y zumo de limón. Guardar. **PARA LAS LAMINAS DE CHAMPIÑÓN, PARMESANO Y HINOJO:** 1. Cortar el pie de los champiñones y retirar los restos de tierra. 2. Cortar los champiñones en láminas finas con una mandolina. 3. Pelar el bulbo de hinojo y cortarlo en láminas finas. Guardar en la nevera. 4. Con un pelador, cortar el parmesano en vetas finas y grandes. Se necesitan 4 vetas por persona. **PARA LAS AVELLANAS FINAS:** 1. Juntar las avellanas con el aceite y freírlos sin parar de remover hasta que estén bien frías. 2. Escurrir el aceite y poner a punto de sal. Guardarlas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Calentar la salsa meuniere. 2. Poner las vieiras a punto de sal y cocer en la plancha con un poco de aceite. Deben quedar doradas por fuera y jugosas por dentro. Retirarlas de la plancha y cortarlas por la mitad horizontalmente. 3. En un plato caliente, disponer las 4 mitades de vieira dejando una separación de 4 cm entre ellas. 4. En esta separación, montar 3 miniensaladas con las láminas de bulbo de hinojo, las láminas de champiñón, las láminas de parmesano y unos brotes de hinojo. Añadir con pimienta negra, sal, aceite de oliva virgen extra y unas gotas de zumo de limón. 5. Saltear las vieiras generosamente con la salsa meuniere bien caliente. 6. Disponer encima de cada vieira media avellana tostada. Al lado de cada vieira, una granola roja. 7. Terminar con los brotes de hinojo por encima de las vieiras y piel rallada de limón encima del conjunto del plato. Servir.

LA PALABRA MÁS CONOCIDA para designar a este delicioso marisco es, sin lugar a dudas, la vieira. Aunque no es muy conocida, la palabra más correcta es *berberecho*. Se denominan así a los moluscos bivalvos que se comen crudos. Aunque más conocida es la palabra *berberecho*, que se le da en referencia al Camino de Santiago, ya que eran las conchas que los peregrinos llevaban colgando del bolso.

COMPARTIR

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas

Con prólogo de Ferran Adrià

21,5x 29,5 cms. 216 pags.

cartoné

PVP: 39,50 €.

A la venta desde el 21 de marzo de 2017

Edición en castellano y en catalán

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero

Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

Susana Farrerós

Responsable de comunicación Compartir

Tel: 682 157 617

press@compartircadaques.com

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)