



935 500 105
gourmetlavanguardia.com



Más ▾

Gene Wilder (<http://www.lavanguardia.com/gente/20160828/4026005743/palace-actor-gene-wilder-willy-wonka.html>) SUSCRIBETE ([HTTP://SHOPPING.LAVANGUARDIA.COM/SUSCRIPCIONES.HTML](http://shopping.lavanguardia.com/suscripciones.html)) INICIAR SESIÓN

Paco Alcázar (<http://www.lavanguardia.com/deportes/futbol/20160829/404258632762/paco-alcacer-barcelona-revision-medica.html>)

Calendario Pirelli (<http://www.lavanguardia.com/gente/20160829/4042587922744/anelope-cruz-calendario-pirelli.html>)

Rajoy (<http://www.lavanguardia.com/politica/20160829/404262099226/rajoys-contrata-una-apoyo-investigacion-ciudadanos-rajoy.html>)

Justin Bieber (<http://www.lavanguardia.com/gente/20160829/40426209950/justin-bieber-pantalla.html>)

(<http://www.lavanguardia.com/comer>)

Comer Sitios

SITIOS

Cadaqués, nuevo foco gastronómico gracias al Compartir

Los exbulles sirven ya en su restaurante la quinta carta de verano



Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xantruch ; chefs a cargo del restaurante Compartir (Maribel Erenchun)



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter

43 1

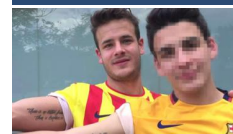
CRISTINA JOLONCH ([HTTP://WWW.LAVANGUARDIA.COM/AUTORES/CRISTINA-JOLONCH.HTML](http://www.lavanguardia.com/autores/cristina-jolonch.html)) 30/08/2016 06:00 | Actualizado a 30/08/2016 10:13

Por si alguien lo había olvidado, hace apenas un mes algunos nostálgicos recordaban que ya ha transcurrido un lustro desde que **El Bulli cerró sus puertas como restaurante**.

Rememoraban aquel día de final de julio en el que se le decía adiós con una cena memorable (en las distintas partidas de la cocina, **los mejores chefs del planeta** que en su día se habían formado a las órdenes de Adrià y del añorado Juli Soler, que falleció el pasado verano).

- El significado de comer en campaña: De los líderes romanos a Donald Trump

Lo + Visto



Los padres del joven muerto de peritonitis estudian presentar una denuncia por negligencia médica (<http://www.lavanguardia.com/local/anoi/20160829/404256980669/gabriel-perez-padres-denunciar-hospital-igualada-negligencia.html>)



Las fotos más calientes de Justin Bieber y Sofia Richie (<http://flipalo.lavanguardia.com/fans/cantantes/20160828/404238231786/justin-bieber-sofia-richie-besos-fotos.html>)



Así es como Drake ha declarado su amor a Rihanna ante el público de los VMA's (<http://flipalo.lavanguardia.com/fans/cantantes/20160829/404254234275/rihanna-drake-amor-declarar-mtv-vmas-vmas.html>)



5 hábitos que sabotean tu sueño (<http://www.lavanguardia.com/vivo/salud/20160829/404168886169/habitos-sabotean-sueno.html>)

Ni tampoco faltó un pastel espectacular para despedir al restaurante en el que se gestó **la última revolución gastronómica** y dar la bienvenida a El Bulli Foundation, el proyecto de Adrià que ha de devolver la actividad creativa a la recóndita cala Montjoi a principios del 2018.

Compartir, el proyecto de tres exbullis

Hay que retroceder también cinco años para **retomar los inicios de Compartir**, el restaurante que abrió en Cadaqués , en una casa con más de tres siglos de antigüedad propiedad del gastrónomo Pere Vehí (uno de los más asiduos clientes de El Bulli). Era la primera experiencia como empresarios de quienes fueron **tres piezas claves en la cala Montjoi**: los exjefes de cocina de El Bulli Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.

¡Entérate de todo en
[clubvanguardia.com!](http://clubvanguardia.com)



¡Entérate de todo en
[clubvanguardia.com!](http://clubvanguardia.com)





© Francesc Guillaumet

Las sardinas del restaurante Compartir

En junio de 2012 anunciaban con la boca pequeña que querían empezar su propia andadura **abriendo un establecimiento de cocina informal** sin más aspiraciones que la de servir platos para compartir, con productos de temporada y una simplicidad a la que aportarían su toque personal.

Sirviendo platos para compartir

Ya entonces recordaban que aquello no tenía, ni de lejos, pretensiones de ser otro Bulli, algo que no se cansarían de repetir cuando en otoño del 2014 **abrieron en Barcelona el Disfrutar**. Si este último fue su gran desembarco, con una gran apuesta de cocina creativa (al frente de un equipo de 45 personas), que les ha valido reconocimientos a granel desde

¡Escándalo Maradona tras hacerse cirugía estética!
(<http://www.mundodeportivo.com/elotromundo/gente/20160829/404263393712/maradona-escandalo-cirugia-estetica-pasaporte-falso-ezeiza-macri.html>)

De infarto: Kim Kardashian juega a tenis casi desnuda
(<http://www.mundodeportivo.com/vaya-mundo/20160828/404233807812/kim-kardashian-tenis-sexy-bikini-mexico-posado-transparencia.html>)



¡Entérate de todo en
[clubvanguardia.com!](http://clubvanguardia.com)

V CLUB
VANGUARDIA

que encendieron los fogones, el Compartir **sigue fiel a esos orígenes** de una propuesta sencilla y atractiva para pasar un buen rato entre familia o amigos en uno de los lugares más bellos de la Costa Brava.



El bou de mar del restaurante Compartir

Ni ellos mismos acaban de creerse que van por **su quinta carta de verano**. Lo reconoce Mateu Casañas, quien estos días está al frente de la casa mientras sus amigos andan a tope en el Disfrutar. “Estamos más que contentos porque **llenamos todos los días** y en todos los servicios. Y es una satisfacción poder ir haciendo mejoras cada temporada. Cada una es un gran paso porque empezamos con muy poco recursos, siendo sólo cuatro personas y ahora somos doce en plantilla. Por esos valoramos como un gran lujo poder compara una nueva nevera o hacer cualquier mejora”.

“ El Bulli somos nosotros”

MATEU CASAÑAS
Chef

Casañas, como sus colegas, **mantienen el discurso de cuando empezaron**. “Siguen preguntándonos si nuestra cocina es bulliniana y seguimos respondiendo que El Bulli somos nosotros mismos, porque ha sido parte importantísima de nuestra vida y porque allí crecimos como cocineros y como personas”.



© Francesc Guillamet

(Compartir)

Si llegar hasta la cala Montjoi suponía, para los comensales que pudieron disfrutar del emblemático restaurante, **llegar hasta un lugar recóndito**, son conscientes de que una comida o una cena en el Compartir requiere también una escapada de todo un día para disfrutar de una propuesta que no defrauda.

Entrantes bellos, ligeros y succulentos, desde una **ensalada de alcachofas confitadas con sorbete de almendra y aceite de vainilla**, nueces, pasas y avellanas; tomates en distintas texturas con albahaca; sardinas marinadas con remolacha; ostras con espuma de canela; canelón de atún...



El sam de rape del Compartir

Platos delicados en los que **cada pieza encaja y realza lo que la acompaña**; el jurel encurtido o las anchoas con miel de abeto; el suquet de rape o el filete de cerdo con panceta. Algunos, se mantienen desde los inicios, como el coulant de avellanas con sorbete de albaricoque, que ya es un clásico.

-
- Así es Bellavista del Jardín del Norte, el restaurante de los Messi y los Iglesias en Barcelona (<http://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20160723/403396559634/nuevo-restaurant-leo-messi-bellavista-jardin-del-norte.html>)

Otros, se han ido readaptando y **han ido evolucionando como ellos mismos**. Saben que algunas casas funcionan de maravilla gracias a la complicidad entre hermanos y están acostumbrados a que les pregunten si no es mas complicado entenderse entre amigos.

Ellos **se sienten familia y se organizan sin problemas**, “Porque nos conocemos muy bien y cada uno de nosotros se dedica de una forma más destacada a aquello que sabe hacer mejor”. De todos los años de El Bulli, explica Casañas (Oriol entró en el 96, él en el 97 y Xatruch en el 99) se quedan con la mejor enseñanza: “Aprendimos a crear los que nos apetecía. A ser libres”.

Restaurante Compartir

Riera de Sant Vicenç, s/n, 17488 Cadaqués, Girona

TELÉFONO: 972 25 84 82



Interior del restaurante Compartir

Relacionadas

Cómo cortar el salmón sin desperdiciar nada
(<http://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20160826/404194253282/como-cortar-salmon.html>)

El chef del 'mejor restaurante del mundo' cocina para los indigentes de Río
(<http://www.lavanguardia.com/comer/20160821/404098272667/massimo-bottura-mejor-restaurante-del-mundo-cocina-indigentes-juegos-de-rio-2016.html>)



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter

43 1

CRISTINA JOLONCH ([HTTP://WWW.LAVANGUARDIA.COM/AUTORES/CRISTINA-JOLONCH.HTML](http://www.lavanguardia.com/autores/cristina-jolonch.html))

AD

El banco usa sus fondos para hacer ganancia. Aprenda a quedarse las ganancias por sí mismo

EL BANCO OPERA SU DINERO

AD

¡Ha cumplido 40 años y ha aprendido inglés en un santiamén!

APRENDIZAJE SIN ESFUERZO



Otras noticias
