

Estocomo

El blog del perfecto gastrochalado

- [home](#)

Compartir [2017]

Viernes, Mayo 12th, 2017 | [Restaurantes](#), [Resto de Catalunya](#)

El legado de elBulli es amplio y variado. No digo nada que no se haya escrito en infinidad de ocasiones, pero no lo puedo evitar, cada vez que piso una propuesta inspirada en lo que se cocía en Cala Montjoi, me vuelve a la cabeza esta reflexión. Más si cabe, cuando la motiva un formato tan distinto como Compartir, un concepto, a priori, alejado de la idea del clásico restaurante de alta cocina.



Restaurant Compartir | Cadaqués

Tampoco es que [Disfrutar](#), de los mismos artífices que Compartir, se pueda catalogar como *clásico*, pero para retos mayores, los que tuvieron el honor -y viceversa- de ser los tres últimos jefes de cocina de elBulli, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, ya disponen del restaurante barcelonés -magnífico, por cierto, cada día mejor-, donde dejan ir su mayor potencial creativo en largos menús con espacio para el discurso gastronómico y el lucimiento, tanto técnico como sápidos.

Eso no quita que Compartir no sea creativo. Que lo es. O que no sea gastronómico. Que también, y mucho. Pero tanto el formato, como su nombre indica, pensado para situar los platos en el centro de la mesa y recrearse a varias manos, como la presencia significativa de ingredientes humildes -que ayuda a aligerar la cuenta-, y un ambiente distendido, lo convierte en un producto más cercano, más fresco.

Y cuando hablo de la humildad de los ingredientes no me refiero a la calidad, sino a que en demasiadas ocasiones agraviamos unos productos respecto a otros *de alta cuna* por algo tan simple como su precio. Me encantan las sardinas o la caballa, no veo que tengan mucho que envidiar a la mayoría de los llamados pescados nobles. Aquí comparten protagonismo.

El local transpira mediterraneidad, perfectamente integrado en la resplandeciente fisonomía de Cadaqués y su paleta de colores. De mi última visita han pasado 4 años. En aquel momento, con una *peque* de meses ormidada en su cochecito, que hoy, ya convertida en niña de valiente paladar, se va iniciando en aquellas

propuestas gastro que proceden. Como es el caso.

Recepción cordial de un equipo de sala joven y muy amable. Y para seguir la tradición bulliniana, cóctel de bienvenida -uno de ellos sin alcohol, claro- y, enseguida, trío de ostras, carnosas y de buen calibre: al natural, a la japonesa y, más novedosa, con ajonegro y ajoblanco.

Toque verde con la ensalada de alcachofas. Con pasas y casi crocantes, que para la suavidad ya está el sorbete de almendras a la vainilla que las acompaña. Como peculiar aderezo de nivelón, todo un fondo reducido de pollo asado.

Dignos de imagen de cabecera, los colores y sabores de la primavera mediterránea, plasmados en las sardinas, que llegan marinadas con frambuesas, remolacha, yogur y pistachos.

Hace tiempo que los encurtidos están al alza. Lo celebro, soy muy fan. Un buen repertorio de ellos le da el papel principal a la caballa -o *scomber scombrus*... ¡si es que hasta su propia etimología maltrata al pececillo!-, con alcaparra, aguacate, pepinillos y unas aceitunas esferificadas impecablemente, en tamaño más realista que las de, por ejemplo, los locales de elBarri Adrià.



Alcachofas & Caballa

El mercado manda, y las almejas, de talla modesta, muy tiernas, substituyen dignísimamente a las hoy ausentes navajas, en un pequeño -en tamaño, grande en sabor- mar y montaña, con caldo de setas y panceta ibérica curada.

El único duplicado respecto a cuatro años atrás, encarnado en el interactivo *shabu-shabu* de salmón y espárragos verdes. Como entonces, muy bueno el salmón, pero el caldo, potente y con la profundidad de las notas ahumadas, de vicio.



Almejas & Shabu-Shabu

La deconstrucción es uno de los conceptos culinarios de elBulli que más se han copiado y, lamentablemente, pervertido. Hubo un tiempo en el que se encontraban por todas partes deconstrucciones fuera de contexto y de dudosa ejecución. El pastel de queso de Compartir es el ejemplo inverso. La crema de queso ejerce de columna vertebral, sobre la que se van incorporando frambuesas lio, helado de frambuesas y un crumble. Sinergias en estado puro. Imprescindible.

Como último bocado, los bombones líquidos de chocolate, con base de mango, algo más planos, pero también impecables técnicamente.



Pastel de queso & Bombones

El Mediterráneo en los platos y el Cantábrico en las copas, con el *txakolí* de Bizkaia de Gorka Izaguirre. Sencillo, pero muy bien hecho -en el complejo de [Azurmendi](#), por cierto-, con un agradable equilibrio entre acidez y salinidad que no le va nada mal a la nueva cocina marinera que nos ocupa.

Sin cafés, por debajo de los 130 euros para 2 adultos y una pequeña gourmet. Con Biodramina para las curvas, si hace falta, pero hay que volver más a menudo a Cadaqués.

Post written by **Daniel Muro**

Tags: [cadaqués](#), [disfrutar](#), [eduard xatruch](#), [girona](#), [mateu casañas](#), [oriol castro](#), [pastel de queso](#), [sardinas](#), [shabu shabu](#)