

Compartir Barcelona obre les seves portes

El local és la nova proposta d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas a la ciutat comtal.



Sardines marinades en escabetx amb pastanaga morada i coco. | Joan Valera.

El nou restaurant dels xefs **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** i **Mateu Casañas** (CXC), **Compartir Barcelona**, obre les seves portes aquest dimecres 8 de juny. L'establiment seguirà la **mateixa filosofia de Compartir Cadaqués**, que aquest any celebra el seu desè aniversari.

Per a dur a terme aquest nou projecte, Castro, Xatruch i Casañas s'han associat amb **Nil Dulcet**, que serà el director del restaurant. Dulcet va formar part de l'equip de cuina de Compartir Cadaqués des dels seus inicis i, més tard, va ser el primer cap de cuina de Disfrutar Barcelona.



D'esquerra a dreta: Oriol Castro, Mateu Casañas, Nil Dulcet i Eduard Xatruch. Foto: Compartir Barcelona.

Pels quatre, el lloc més natural a on Compartir havia de fer el següent pas era Barcelona i la seva aposta per la ciutat és clara. A prop de Disfrutar i a on tots passen la major part del temps. "Estar a prop del restaurant és vital pel projecte i per a poder viure en primera persona la seva evolució", senyalen.

SOBRE EL LOCAL I EL SEU DISSENY

Situat al **carrer València 225**, al cor de l'Eixample de Barcelona i a un pas de l'emblemàtic Passeig de Gràcia, el local compta amb 550 m², repartits en tres sales, i té una capacitat per a 80 persones.

És un local amb molta llum, ampli i confortable que compta amb el disseny de *El Equipo Creativo* (estudi d'interiorisme amb el qual ja es va treballar a Disfrutar), que ha volgut recrear part de l'esperit tan propi de Cadaqués, però interpretat des d'una perspectiva més urbana i contemporània.



Local Compartir Barcelona. Foto: Joan Valera.

El restaurant compta amb una espectacular estructura metàl·lica de principis de segle. És un d'aquests locals a on un s'imagina una galeria d'art amb grans quadres abstractes. I així és com s'ha imaginat el disseny: un gran espai blanc presidit per tres grans finestres blaves al mar Mediterrani. El contrapunt el donen les formes corbes de miralls i lleugers biombos de vímet i rotang, convertits en càlides làmpades, els quals, situats de forma espontània al llarg del local, recreen un paisatge abstracte de barques i voltes.

Les barres i cuines es mostren amb formes senzilles i rotundes i amb els materials, colors i textures que configuren el paisatge propi de Cadaqués.



Local Compartir Barcelona. Foto: Joan Valera.

El to gris de la pedra de pissarra i la seva aplicació en trencadís, juntament amb el color teula lluminós de les teulades, en contrast amb l'abstracte i intens blau de les finestres, creen un potent conjunt que es pot llegir en termes quasi pictòrics, i pretenen dialogar amb les increïbles composicions de color i textura dels plats del restaurant Compartir.

OFERTA GASTRONÒMICA

A Compartir Barcelona l'oferta gastronòmica serà a la carta i per a compartir. Serà una proposta moderna, de producte i amb arrels tradicionals, seguint la mateixa filosofia de Compartir Cadaqués. Però no serà un rèplica, seguirà el mateix estil i oferirà una oferta diferent.

La carta presentarà alguns dels plats clàssics que actualment es troben a Cadaqués com l'amanida de bleda-rave, el caneló de tonyina, els bombons líquids de xocolata o el coulant d'avellana; i a més oferirà interessants novetats per descobrir.



Caneló de tonyina amb sabors mediterranis. Foto: Joan Valera.

El local obrirà de dimecres a diumenge, tant per a dinar com per a sopar; i **el tiquet mig rondarà els 45-50 euros per persona.**

A més, per a oferir un servei atent, proper i acollidor, Compartir Barcelona arrencarà amb **un equip de 30 persones**, entre cuina, sala i neteja.