



Restaurant Compartir de Cadaqués

Sinceritat i creativitat

Ara fa 1 any que els 3 caps de cuina d'El Bulli, **Eduard Xatruch**, **Mateu Casañas** i **Oriol Castro** van decidir obrir un restaurant tot l'any a Cadaqués. L'aposta empresarial era ferma i de ganes no els en faltaven. Els més de 15 anys amb responsabilitats a la cuina del Bulli els han aportat un domini extraordinari de tècniques com poden ser les escumes en funció de les salses, els aires i sobretot el concepte de restaurant, però **El Compartir** és molt més que això. Com el seu nom indica volen apropar als clients el concepte dels àpats dels dies de festa de totes les cases: un primer pica-pica per compartir i un segon plat contundent. Però també ofereixen la possibilitat que el client es pugui fer el seu propi menú degustació, tastant mitges racions dels diferents plats que ofereixen.



El fet que els 3 propietaris estiguin totalment involucrats a la Bulli Foundation que lidera Ferran Adrià fa que deleguin a l'equip de cuina i sala les màximes responsabilitats. En Marc, en Nil i la Nu s'ocupen de la cuina, i en Ramon, la Teresa, la Montse i en Roger de la sala. Són 11 persones, en temporada baixa, que formen el Compartir de Cadaqués i això només ja indica l'aposta ferma dels seus propietaris. I els han format segons la disciplina "bulliniana": a la cuina, perfecció i concentració i a la sala amb respecte però sense por. En definitiva, tractar de tu a tu al client.

El Compartir es troba en una antiga casa de poble fantàstica, humil, amb poca restauració, amb un pati fantàstic per poder menjar a fora quan arriba el bon temps i un interior on el client menjarà en una antiga tina d'oli. Les estovalles de paper indiquen que no volen oferir cap cosa supèrflua i que el que pagarà el client variarà molt depenent és clar del que mengi, fugint d'aquells productes que poden fer fluctuar els preus. Aquesta política de costos fa que el Compartir estigui obert a tothom. Tant a aquella parella que compartirà una amanida (totes úniques i molt treballades) i acabant amb un bon arròs, com a aquells clients que vulguin realitzar una degustació de diferents especialitats de la carta. **"Ens és igual el client que pagarà 25€ com el que pagarà 60€. Volem que tothom surti satisfet de la seva elecció"**, ens diu Mateu Casañas, un dels propietaris del Compartir.



El compartir vol donar un valor afegit a tots els plats que presenten a la carta. D'aquesta manera ens arribaran a taula un excel·lents **bunyols de bacallà amb una suau escuma de mel**, espectaculars **sardines marinades amb taronja i oliva negra** o amb preparacions que poden fer arribar al clímax gastronòmic com son les **anxoves trufades amb ceps** o les **ostres calentes amb suquet i servides amb la mateixa clova**. Les amanides també aporten aquest valor (gastronòmic) afegit amb preparacions sorprenents com la de **bledaraba** (remolatxa), **fruites i sorbet d'"ajoblanco"**.



Els segons plats continuen l'excel·lència en l'execució de plats tradicionals, com poden ser els **arrossos**, com el de **llamàntol** o propostes diferents com un **arròs de muntanya, ibèric amb trompetes de la mort**. El **"shabu-shabu de salmó i espàrrecs verds, el rap amb pebrots del piquillo confitats a la vainilla, les gatlles rostides amb puré de moniato o el pollastre amb crustacis i ratafia**.

La sala, dirigida amb naturalitat per tot l'equip, fa que el client es trobi a gust i proper amb el concepte del Compartir. Una carta de vins dirigida per Ferran Centelles, l'últim sommelier que va tenir el Bulli, sorprèn per la seva classificació, que més que per DO l'ordenen per gustos dels clients (afritats, de mig cos, equilibrats...).

El Compartir, amb 6 mesos de vida, ja va obtenir la recomanació de la Guia Michelin i 1 sol de la guia Repsol. Segurament tingui a veure el currículum dels seus propietaris vinculats a El Bulli, i que els ha ajudat a l'hora de fer venir a Cadaqués els seus inspectors. Però està clar que sense un bon concepte, una cuina tradicional amb valor afegit i un tracte excel·lent als clients, aquestes recomanacions no serien possibles.

El Compartir camina amb pas ferm, amb sinceritat, saviesa i aportant un alt grau de cultura creativa, com no podia ser d'una altra manera, en un poble com Cadaqués, on la creativitat és la seva raó de ser!



Restaurant Compartir

Riera Sant Vicenç, S/N - 17488 Cadaqués

Tel. 972 25 84 82

www.compartircadaques.com