

Compartir Bcn: Mediteran u središtu Barcelone



VELIMIR CINDRIĆ

Jedan OD povoda mog odlaska u Barcelonu bio je i otvorenje novog restorana trojca Oriol Castro - Eduard Xatruch - Mateu Casañas, najpoznatijega po njihovu paradnome restoranu Disfrutar (jedan od najboljih restorana svijeta, 2 Michelinove zvjezdice, br. 5 na Listi 50 Best). Radi se o lokalu Compartir Barcelona, gradskoj verziji naširoko popularnoga Compartira u turističkome središtu Cadaqués, inače prvoga restorana tog chefovskog trojca. Slavni chefovi, koji su nekad bili pobočnici Ferrana Adrije u legendarnom El Bulliju, odlučili su se na taj korak u trenutku kada Compartir Cadaqués slavi svoju desetu godišnjicu.

Još u siječnju bilo je najavljeno da će Compartir Barcelona voditi sva tri chefa, zajedno sa svojim pulenom Nilom Dulcetom. Naime, kako bi ostvarili novi projekt, Castro, Xatruch i Casañas udružili su se s Nilom Dulcetom, budući je on od početka bio član kuhinjske ekipe Compartir Cadaquésa, a onda i pet-šest godina i glavni chef Disfrutara.

Za njih četvoricu najprirodnije mjesto za sljedeći korak Compartira, naravno, bio je odlazak u Barcelonu, jednostavno radi njihove bezgranične predanosti tome gradu. K tome, Compartir Barcelona nalazi se u neposrednoj blizini Disfrutara, što je od vitalnoga značaja za projekt, ističu domaćini, jer tako imaju mogućnost uživo pratiti njegov razvoj.

Istovremeno, Compartir Cadaqués ostat će vjeran svom konceptu, a trojica chefova i dalje će kružiti između restorana Compartir Cadaqués, Disfrutar i Compartir Barcelona, kako bi mogli stalno biti prisutni u svim svojim restoranima i neprestano nadzirati rad u njima.

Budući sam prethodnoga dana posjetio Disfrutar, na dan otvorenja restorana i sam sam se uvjerio da su dva restorana

udaljena tek deset minuta hoda. Naime, Compartir Barcelona smješten je u ulici Valencia 225, u srcu barcelonske četvrti Eixample, samo nekoliko koraka od poznatog Passeiga de Gràcia (za orijentaciju turističkome posjetitelju Barcelone, Compartir se nalazi nedaleko arhitektonskih atrakcija Casa Milà i Casa Batló). Prostor ima površinu od 550 četvornih metara i ugrubo je podijeljen u tri prostorije, koje ukupno mogu primiti do 85 osoba.

Riječ je o svijetlom, prostranom i udobnom mjestu koje je dizajnirao El Equipo Creativo, studio za dizajn interijera koji je prethodno radio s Disfrutarom. Studio je dobio zadatak prenijeti dio duha koji karakterizira Compartir Cadaqués, no interpretiran iz urbane i suvremene perspektive. Bar i kuhinja imaju jednostavne naglašene oblike, s elementima izrađenim od materijala, boja i tekstura koji podražavaju krajolik u Cadaquésu. Sivi ton škrljevca, zajedno s blistavom bojom krovnih crijepova u kontrastu s apstraktnom i intenzivnom plavom bojom prozora, stvara moćnu cjelinu. Cilj je stvoriti dijalog s nevjerojatnim kombinacijama boja i tekstura jela u Compartiru.

„Radi se o gradskome restoranu, za razliku od ljetovališta kakvo je Cadaqués. Dakle, potpuno različito mjesto, ali i drukčiji trenutak u našim životima. Razlika je i u tome što je Compartir u Cadaquésu bio naš prvi restoran. Otvorili smo ga prije deset godina i on je prošao veliku evoluciju. Još uvijek ima isti format s kojim smo ga otvorili, ali je danas potpuno drukčiji, u najboljem smislu te riječi. Vrlo smo zadovoljni tim restoranom. Tamo se jako dobro jede, a poslugi i ambijent zaista su ugodni. S druge strane Compartir i Disfrutar imaju sličnosti, ali su istovremeno potpuno različiti. U Compartiru ne tražimo kreativnost, ali se radi o vrlo modernom



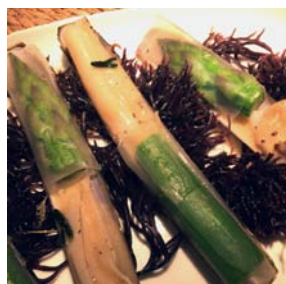
restoranu. Jela su izvanserijska, ali bez novih tehnika. Nove tehnike predstavljamo samo u Disfrutaru. U Compartiru jela sjajno izgledaju, vrlo su ukusna i ljudi u njima uživaju, kao i u ugodaju. Sada to isto pokušavamo postići i u središtu Barcelone, jednostavno rečeno - mediteranski ugođaj. Logično jer smo sva trojica s Mediterana i ljudi to u našim restoranima osjete. Želimo da kad gost posjeti Compartir Barcelona osjeti Cadaqués i nešto malo Disfrutara", objasnio mi je Eduard Xatruch, koji je tog prvoga dana rada restorana u kuhinji asistirao Nilu Dulcetu i nadgledao rad osoblja u sali.



Gastronomska ponuda u Compartiru Barcelona je u formi à la carte i prema konceptu „za dijeljenje sa sredine stola". Radi se o modernoj ponudi temeljenoj na tradicionalnim namirnicama, što slijedi istu filozofiju kakvu ima i Compartir Cadaqués. Premda nema replika, slijedi isti stil, ali planira nuditi drugu vrst jela. Na početku se, ipak, služe i neka od klasičnih jela koja se jedu u Cadaquésu, kao što su salata od cikla, canneloni od tune te bomboni od tekuće čokolade i lješnjaka.



„U pogledu hrane, koncept je isti kao u Cadaquésu, ali ne u copy-paste smislu. Želimo da se ljudi koji budu jeli tu i u Cadaquésu osjećaju isto, ali uz drukčija jela. Koncept dijeljenja hrane sa sredine stola i tu je prisutan, ali s nekim manjim izmjenama. To je hrana koju mi poštujemo - kuhinja koju nose izvrsne namirnice, s tim da ćemo tu pokušati i nešto drukčije, recimo u pogledu kombinacija i slično. Kao i Compartir u Cadaquésu, i Compartir Barcelona razvijat će se na svoj poseban način. Iznimno nam je važno da je chef novog restorana Nil Dulcet, čovjek koji je s nama od prvoga dana", naglasio je Eduard.



Jelovnik Compartira Barcelona podijeljen je na osam dijelova. Dio HLADNE KAMENICE popisuje šest kombinacija, TOPLE KAMENICE tri, jednako kao i NAŠI PUNJENI BRIOŠI. Najraznovrsniju ponudu popisuje dio PREDJELA, čak 17 kreacija, dok RIŽA NUDI pet, NAŠA RIBA šest, a MESO pet jela. Na koncu se nudi osam DESERATA i devet desertnih vina (ponuđena u jelovniku, a ne u vinskoj karti).

Meni je Eduard sklopio večeru od stavki iz svih dijelova, ukupno 15 sljedova, od kojih prva – Souffle od riže s prahom od rajčice i estragonom, nije bila na meniju. Slijedio je klasik Compartira Cadaqués – Salata od cikle s ajoblanco („bijeli gazpacho“ od vode, badema i kruha) sorbetom i jagodom te Kiselo marinirane srdelice s ljubičastom mrkvom i kokosom. Niz iz dijela PREDJELA, nastavio se još jednim klasikom iz Cadaquésa - Canneloni od tune s mediteranskim okusima, zatim Hladno pečenom skušom s crnim maslinama i Gildinim okusima (Gilda je baskijski proto-pintxo od inćuna, masline i ukiseljene papričice), Inćuni iz Escale (obalno područje u okrugu Girona) s vrganjem, medom od jele i crnim tartufom te Kamenicama na japanski način (začinjene umakom od soje, rižinim octom, đumbirom i krastavcem) s ikrom lososa.

Parada predjela dovršena je Galicijskim britvastim školjkama „Palo Cortado“ (parene na rijetkoj vrsti sherryja) sa šparogama i algom codium, Popečcima od bakalara u umaku od meda te „Ilustriranim“ pečenim jajima s tunom, avokadom i ikrom lososa.

Iz dijela NAŠA RIBA, Eduard mi je namijenio Divlji losos „shabu-shabu“ i miso juhu (japansko hotpot jelo kod kojega jelac sam sebi namirnicu kratko umoči u vrelu juhu) te

Jakopske kapice na katalonski s pilećim jusom i konfitiranim krumpirom. Od mesnih jela izbor je pao na Pečena pačja prsa s pirjanim povrćem i istočnjačkim primjesama, koju su slijedila četiri deserta.

Slatki niz započeo je „Omletom iznenađenja“ s kokosom, ananasom i mangom, a nastavio Creme bruleeom s jagodama i sorbetom od naranče, Našim „Capreseom“ kao sirnim slijedom te završio Tekućom tamnom čokoladom i sorbetom od crvenih bobica.

Na koncu, pokazalo se da je barcelonska inačica originala iz Cadaquesa zaista

vrlo moderan restoran sa sjajnim, iznimno ukusnim jelima, namijenjenim uživanju u vrhunskim namirnicama, spravljenim i prezentiranim na vrlo sofisticiran način, u kojima se uživa u mediteranskom ugođaju primjerenom središtu Barcelone, sve uz besprijekornu prijateljsku i šarmantnu uslugu. Restoran je posebno namijenjen onima koji vole dobru hranu i maštovita jela, bez pretjerane kreativnosti, a po umjerenim cijenama. Tu se ne treba ograničiti na tri klasična slijeda, već birati jela iz više područja, da bi se kušalo više, što dozvoljava i veličina porcija i njihova cijena. Sve prati i vrlo lijepa vinska karta, s koje je moguće široko birati između vina različitih područja, stilova i cjenovnih razreda.

Domaćini očekuju da će prosječni račun za hranu po gostu biti od 45-50 eura, zapravo onoliko koliko god gost želi. Ako se uskoro spremate u Barcelonu, nemojte propustiti posjet.