




[Inicio](#) [Reviews Restaurantes](#) [Noticias y eventos](#) [Recetas](#) [FoodLovers](#) [Producto Local](#) [Entrevistas](#)

[Contacto](#)

# ENTREVISTAMOS A LOS CHEFS : MATEU CASAÑAS, ORIOL CASTRO Y EDUARD XATRUCH



## ¿Cuántos años lleváis entregados a los fogones?

Todos empezamos muy jóvenes a los 15 o 16 años y desde entonces no lo hemos dejado.

Así que son más de 20 años inmersos en el mundo de la cocina.

¡Y también trabajando juntos, desde finales de los 90 hasta el día de hoy! Y por muchos años más...



© joanvalerafoodphoto

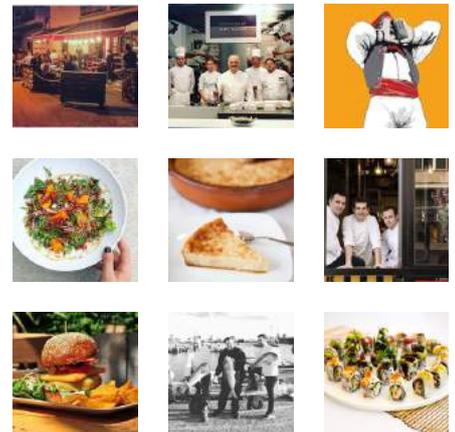
## ¿Qué os llevó a ser chef?

SHARE IT!

### CATEGORÍAS

- Entrevistas (12)
- FoodLovers (166)
- Inicio (738)
- Noticias y eventos (80)
- Producto Local (34)
- Recetas (167)
- Reviews Restaurantes (43)

blog casero Chef Chocolate cocina cocinar Coctel Comer comida Consejos curiosidad Curiosidades Delicioso dinner Eat Eivissa event evento Food foodie foodlovers FoodLovers fruta gastronomía Gastronomy Gastronomía local Gourmet ibicenco Ibiza @en @es IbizaFoodie Ibizafoodie invierno mejor navidad Recetas Recipe restaurant restaurante restaurantes salud sushi Tapas Tradicional trucos verano



Por un lado, la pasión por hacer cosas nuevas cada día...

Y por el otro, el hecho de vivir también la cocina en casa... Nuestras abuelas y nuestras madres siempre han cocinado a las mil maravillas y creemos que eso también nos marcó. Y, además, a los tres nos encanta el Mediterráneo, el producto... y descubrir cosas nuevas.



[view on Instagram](#)



Chef Mateu Casañas

## ¿Cuál es vuestro plato favorito?

A Mateu le gusta un buen arroz.

Oriol prefiere una tortilla a la francesa.

Y a Eduard prefiere improvisar según el momento y lo que le apetezca en cada caso.



© joanvalerafoodphoto

## ¿Cuáles son los detalles que intentáis plasmar en vuestra cocina?

Nuestra intención es que el cliente disfrute y salga con ganas de volver.

Para que así sea, intentamos que los platos sean gustosos, que sorprendan, pero también que te transporten a algún recuerdo de la infancia, por ejemplo.

## ¿Qué diferencia las cocinas de Compartir y Disfrutar?

En Compartir, abierto desde abril de 2012, la oferta gastronómica es de cocina moderna y se presenta en formato de carta.

Como su nombre indica, los platos se presentan para compartir, en el centro de la mesa. De esta forma transformamos el concepto de "pica-pica" y lo llevó un paso más allá, a la vez que conseguimos crear un ambiente sorprendente y desinhibido entre los clientes. La carta ofrece platos de estilo marcadamente moderno principalmente, pero también propuestas más tradicionales, como pueden ser los arroces.



Chef Oriol Castro

En Disfrutar, en cambio la propuesta gastronómica gira entorno del menú degustación, y tiene un claro estilo claramente vanguardista, donde los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea, pero con influencias de todo el mundo. Disfrutar es un restaurante de cocina creativa, atrevida, divertida y moderna en busca del "gusto" como premisa principal.

## 3 ingredientes que nunca pueden faltar en vuestra cocina

Sal, azúcar y aceite



## ¿Qué es lo más importante en un plato?

El sabor.

## ¿Cuál fue vuestra mejor experiencia en el Bulli?

Conocernos nosotros tres. ¡Ya llevamos unos 20 años trabajando juntos!



Chef Eduard Xatruch

## ¿Cuál es vuestra receta para el éxito?

No existe una receta para el éxito... Lo que intentamos es hacer una cocina diferente y, sinceramente, no es fácil mantener el listón, exige mucho esfuerzo diario, pero es lo que hemos hecho toda la vida, lo que aprendimos en

elBulli. Superarte cada día, lo tenemos interiorizado... Y eso se logra trabajando con ilusión, honestidad y en equipo.

Todos vamos a la una y con el objetivo de intentar mejorar cada día. Y si hoy hacemos algo bien, mañana tenemos que hacerlo otra vez, no vale conformarse, hay que seguir avanzando. Trabajamos y no nos recreamos. Somos autocríticos para ser cada día mejores.

## ¿Por qué Disfrutar es el mejor nuevo restaurante de Europa?

Este reconocimiento de Opinionated About Dining (OAD) lo recibimos en 2016.

Y fuimos elegidos por votación... por críticos, cocineros, foodies... Siempre es un orgullo que reconozcan el trabajo que se hace, pero lo importante es mantener la ilusión por el trabajo que hacemos cada día.



Share the food!

17 0 0 0

## COMMENTS

0 comments

0 comentarios

Ordenar por **Los más antiguos**



Añade un comentario...

Plugin de comentarios de Facebook

Popular

Recent

POSTS

SÍGUENOS EN LAS REDES



**Aceite con aroma de carbón, ¿cómo hacerlo?**

47641 Views

Posts

El Cachopo, ese gran invento asturiano