

Disfrutar obtiene la 12ª posición en la lista Top100 + European Restaurants 2018

9 restaurantes catalanes se sitúan entre los 100 mejores restaurantes de Europa. El número llega a un total de 17 restaurantes en una lista de 200.

NÚRIA ESCALONA | 04/24/2018 a las 11: 25h

El restaurante **Disfrutar Barcelona**, dirigido por **Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch**, abrió las puertas en diciembre de 2014. Desde entonces no ha dejado de escalar posiciones en diferentes rankings y guías gastronómicas. Habiendo ganado la primera Estrella Michelin en 2015, el año 2017 obtenía la segunda y acaba de obtener la 12ª posición en la guía Top100 + European Restaurante del OAD, lista en la que entraba el año 2017 ocupando la 29ª posición. Es así como se convierten en el primer restaurante catalán de la lista de los mejores restaurantes europeos de 2018.

Disfrutar es el primer restaurante catalán de la lista de los mejores restaurantes europeos del 2018, pero entre los 100 primero lo acompañan 8 restaurantes más:

- **El Celler de Can Roca** (22ª posición)
- **Ca l'Enric** (28ª posición)
- **Tickets** (39ª posición)
- **Els casals** (43ª posición)
- **Enigma Concept** (44ª posición)
- **Els Pescadors** (67ª posición)
- **Hoja Santa** (72ª posición)
- **Pakta** (76ª posición)

Pero si ensanchamos la lista hasta los 200 mejores restaurantes europeos del 2018, también podemos incorporar 8 restaurantes catalanes más:

- **Àbac** (110ª posición)
- **Alkimia** (124ª posición)
- **Espai Kru by Rías de Galicia** (125ª posición)
- **Moments** (126ª posición)

- **Koy Shunka** (137ª posición)
- **Lasarte** (139ª posición)
- **Miramar** (169ª posición)
- **Cinc sentits** (187ª posición).

Entre estos 17 restaurantes catalanes destaca la presencia del cocinero Albert Adrià con 4 restaurantes -Tickets, Enigma Concept, Hoja Santa y Pakta-, todos ellos situados entre los 100 primeros.

Resultados globales

El restaurante suizo Schloss Schauenstein, de Andreas Caminada, se corona como mejor restaurante de la lista Top 100+ European Restaurants, mientras que el segundo lugar es para el sueco Fäviken, seguido del restaurante vasco Etxebarri, de Víctor Arguinzoniz, que ocupa el tercer lugar. El restaurante El Arpège de Alain Passard, que ocupó el primer lugar en 2016 y 2017, ha descendido a la cuarta posición, seguido del restaurante Azurmendi, de Eneko Atxa, dando así al País Vasco dos de los cinco primeros puestos de la lista.

La lista OAD tiene poco más de una década de existencia y en este tiempo se ha convertido en una guía gastronómica respetada internacionalmente. Cuenta con las opiniones de 5.000 gastrónomos que han visitado más de 16.000 restaurantes.

Consulte la lista con todos los galardonados.