

Disfrutar obté la 12^a posició a la llista Top100+ European Restaurants 2018

9 restaurants catalans se situen entre els 100 millors restaurants d'Europa. El nombre arriba a un total de 17 restaurants en una llista de 200.

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

El restaurant **Disfrutar Barcelona**, dirigit per **Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch**, va obrir les portes el desembre de 2014. Des d'aleshores no ha deixat d'escalar posicions en diferents rànquings i guies gastronòmiques. Havent guanyat la primera Estrella Michelin l'any 2015, l'any 2017 obtenia la segona i acaba d'obtenir la 12^a posició a la guia TOP100+ European Restaurant de l'OAD, llista en què entrava l'any 2017 ocupant-ne la 29^a posició. És així com es converteixen en el primer restaurant català de la llista dels millors restaurants europeus del 2018.

Disfrutar és el primer restaurant català de la llista dels millors restaurants europeus del 2018, però entre els 100 primer l'acompanyen 8 restaurants més:

- **El Cellar de Can Roca** (22^a posició)
- **Ca l'Enric** (28^a posició)
- **Tickets** (39^a posició)
- **Els casals** (43^a posició)
- **Enigma Concept** (44^a posició)
- **Els pescadors** (67^a posició)
- **Hoja Santa** (72^a posició)
- **Pakta** (76^a posició).

Però si eixamblem la llista fins als 200 millors restaurants europeus del 2018, també hi podem incorporar 8 restaurants catalans més:

- **Àbac** (110^a posició)
- **Alkimia** (124^a posició)
- **Espai Kru by Rías de Galícia** (125^a posició)
- **Moments** (126^a posició)
- **Koy Shunka** (137^a posició)
- **Lasarte** (139^a posició)
- **Miramar** (169^a posició)
- **Cinc sentits** (187^a posició).

Entre aquests 17 restaurants catalans destaca la presència del cuiner **Albert Adrià** amb 4 restaurants -**Tickets, Enigma Concept, Hoja Santa i Pakta**-, tots ells situats entre els 100 primers.

Resultats globals

El restaurant suís **Schloss Schauenstein**, d'**Andreas Caminada**, s'ha corona com a millor restaurant de la llista Top 100+ European Restaurants, mentre que el segon lloc és per al suec **Fäviken**, seguit del restaurant basc **Etxebarri**, de **Víctor Arguinzoniz**, que n'ocupa el tercer lloc. El restaurant **L'Arpège d'Alain Passard**, que va ocupar el primer lloc en 2016 i 2017, ha baixat a la quarta posició, seguit del restaurant **Azurmendi**, d'**Eneko Atxa**, donant així al País Basc dos dels cinc primers llocs de la llista.

La llista OAD té poc més d'una dècada d'existència i en aquest temps s'ha convertit en una guia gastronòmica respectada internacionalment. Compta amb les opinions de 5.000 gastrònoms que han visitat més de 16.000 restaurants.

[Consulteu la llista amb tots els guardonats.](#)