

ON BARCELONA

A LA ÚLTIMA

MIRAR

LEER

ESCUCHAR

COCINA'S

VISITAR

SERVICIOS ▾

CEREMONIA EN AUSTRALIA

El Celler de Can Roca, entre los favoritos a mejor restaurante del mundo

El restaurante de Girona aspira a desbancar al italiano Osteria Francescana en lo alto de lista de la revista 'Restaurant'



Joan Roca y su esposa, Anna Payet, de pie, con Jordi Roca y su mujer, Ale Rivas, y Albert Adrià.
INSTAGRAM

MARTES, 4 DE ABRIL DEL 2017

Todo a punto para que este miércoles se sepa cuál es el mejor restaurante del mundo según la lista de la **revista 'Restaurant'**. Melbourne (Australia) es el escenario que acogerá la ceremonia que coronará al sucesor del italiano **Osteria Francescana**, de **Massimo Botura**.

En las quinielas vuelve a aparecer **El Celler de Can Roca**, que el año pasado cedió el 'título' a su colega transalpino en una gala que se celebró en Nueva York, tal es la globalización que ha alcanzado la clasificación de la publicación británica, que este año cumple tres lustros.

Siguiendo una lógica numérica, a los gerundenses les toca volver a ser coronados porque es año impar. Fueron los 'number one' en el 2013 y en el 2015. El año pasado, además, hubo tres restaurantes españoles en el 'top ten'; además del establecimiento de los hermanos Roca estaban **Mugaritz** (San Sebastián, séptimo) y **Asador Etxebarri** (Axpe, 10º).

Sin los nervios de otras veces porque ya han tocado el cielo en ediciones pasadas, Joan y Jordi Roca (Josep se ha quedado en Catalunya) están disfrutando del viaje, tal y como se aprecia en las fotos que cuelgan en las redes sociales. Allí se han encontrado con **Albert Adrià (Tickets)**, que también estará clasificado entre los mejores 50 restaurantes del mundo.

DISFRUTAR, MEJOR ENTRADA DEL AÑO

Como aperitivo, la semana pasada la organización de la gala dio a conocer a los **restaurantes** situados entre las posiciones 51 y 100. Entre ellos figura **Disfrutar**, de los bullinianos Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Un debut fulgurante, sin duda. De hecho, es la mejor entrada del año en esta clasificación. Y por eso serán especialmente distinguidos en **Melbourne**. Casañas se ha desplazado hasta las antípodas 'ex profeso'.

Disfrutar, que ha creado 170 platos en los dos años que lleva abierto, es uno de los cuatro representantes españoles en esta lista. Los otros tres son **Nerua** (Bilbao, 56º), que tiene una estrella Michelin, y los 'triestrellados' **Quique Dacosta** (Dénia, 62º) y **Martín Berasategui** (Lasarte, 77º).

También serán distinguidos el británico Heston Blumenthal (The Fat Duck) por su trayectoria profesional y la eslovena Ana Ros (Hisa Franko) como mejor mujer cocinera.