

Alta inspiració francesa

EL RESTAURANT SAÓ DE VALLCARCA APOSTA PELS INGREDIENTS ESTACIONALS DE PROXIMITAT

ÒSCAR GÓMEZ

Penjat a la falda de Collserola –on Vallcarca frega la verdor–, **Saó** proposa cuina fina d'alta inspiració francesa i d'intensa simbiosi estacional. Segons el mercat, la taula. Lluny les cartes fotocopiades de plats que **no canvien mai**: plats plans, plats constants. L'avorriment a taula. Quin pal.

Amor per Barcelona

Juanen Benavent i Paloma Benavent són parella amb orígens a Quatretonda (Alacant), polida professionalment a París (ell era cap de cuina d'un restaurant *estrelat*), i fa un any que s'han establert a Barcelona per amor a l'ecosistema gastronòmic de la ciutat. La Paloma dirigeix la sala amb **tracte exquisit i amable**. Compensa la fredor decorativa del menjador principal, que, això sí, és d'una **comoditat extraordinària**: només cinc taules, separadíssimes, cobertes de roba fina i equipades amb vaixel·la de gran nivell.

Especialitats acurades

Presentacions delicades, **sabors i combinacions** ben conjuntats. Mossegades juganeres i tècniques com **l'ou que**, en realitat, és blat de moro escumat i perfumat amb coriandre. O la **mousse de sípia a la bruta**, coberta d'un vel esponjat de sípia brasejada (salsa Mery de julivert, oli i all, i una picada d'ametlla amb nyora que dona gust mastegar, recorda un romesco simplificat).

En altres plats, **la tècnica** passa a un pla discret, fonaments soterrats: exploració vegetal amb la **coliflor en tres maneres** –crema, envinagrada i fregida–, on els menuts poms de floreta es converteixen en gominola daurada i contrasten amb tàperes i nou cruixent. Pots ser algun element de més potència completaria el plat?

Monumental **caneló de carxofa del Prat**. Complexitat elegant, amb presència discreta de fetge gras i curiosa tex-



Juanen Benavent i Paloma Benavent a la sala del restaurant. FOTO: IRENE BEL



Les presentacions dels plats són molt importants. A la foto, els espàrrecs.

tura cúbica dels xampinyons (cuïts en *duxelles*: mantega, escalunya, paella i canell). Reducció de rostit com a salsa. Un mos sensacional.

AL SAÓ TROBAREU MOSSEGADES JUGANERES I TÈCNiques COM L'OU QUE, EN REALITAT, ÉS BLAT DE MORO ESCUMAT I PERFUMAT AMB CORIANDRE

Plats per tenir en compte

El puré Robuchon, amb cansalada de textura tremolosa i talls finíssims de col fermentada, és un poema mastegable. Els elements del trinxat, combinats per a major glòria de la mantegosa untuositat de la patata i la tendresa del tall marrà.

El bacallà cuït en papillota d'all porro acompanyat de vichyssoise resulta un plat amb menys personalitat que els seus germans. I amb el **magret d'ànec torna la golafreteria**. Coccio superba, pell torrada i cor rogenic acompanyat de coulis de col llombarda i una curiosa liquació del pa de figues tradicional (a l'edat mitjana, el pa de figues ja era una icona gastronòmica de la zona d'Alacant, les arrels són la identitat de la cuina!). El **bisturí Laguiole** s'enfonsa dins la carn només amb el pes de la gravetat, un plat de suavitats plomades.

Postres correctes, **pinya amb escuma de cardamom i granissat de menta**, dolçor refrescant. L'enesima versió del **pa amb oli, xocolata i sal**. Petit fours d'altíssima qualitat, en especial, la delicada pasta *choux* farcida amb crema de llimona. Nyam de renyams!

SAÓ BCN

● ● ● ● ●
CESARE CANTÚ, 2. METRO: VALLCARCA (L3). TEL: 935 663 968. HORARIS: DE DC. A DS., DE 13.30 A 15.30H I DE 20.30 A 23H; DG., DE 13.30 A 15.30H. MENÚ DIARI: 19€. MENÚ DE DEGUSTACIÓ: 32 I 45€.

● Saobcn.com

+ propostes



Especialitats artesanes de tot el món.

CAPITAL CERVESERA

La fira de cervesa artesana més gran del sud d'Europa torna un any més a la ciutat. A més de poder tastar fins a 646 referències diferents, al Barcelona Beer Festival també trobareu una àmplia oferta gastronòmica, activitats relacionades amb la cultura cervesera, música en directe i espectacles familiars. Enguany, a més, diversos locals se sumen al BBF OFF i ofereixen tastos i activitats relacionades amb el món cerveser. BBF'19. LA FARGA DE L'HOSPITALET. BARCELONA, 2. L'HOSPITALET DE LLOBREGAT. DEL 15 AL 17 DE MARÇ.

● Barcelonabeerfestival.com



Oda a la cuina de matança.

HOMENATGE PORCÍ

Al restaurant PORK... boig per tu celebren la Quaresma a la seva manera, amb el menú especial 'Del pork, tot s'aprofita', que reuneix, fins aquest diumenge, el millor dels productes artesans de Cal Rovira i alhora ret homenatge a la cuina de matança. Entre els plats que el formen, trobareu la coca de vidre amb cansalada, mantega de tòfona i ruca; les cotnes de pork amb pebres i cítrics, i la coca de llardons amb gelat de nata. MENÚ 'DEL PORK, TOT S'APROFITA'. RESTAURANT PORK... BOIG PER TU. CONSOLAT DE MAR, 15. TEL.: 679 202 040. FINS AL 17 DE MARÇ.

● Porkboigpertu.com