

Las aperturas más destacadas de la Barcelona Gourmet

Cocina indígena, brasileña, 'healthy', mediterránea e incluso italiana. Así son los restaurantes recién inaugurados que nos han cautivado.



LAIA ZIEGER

14/07/2018 - 16:32H ACTUALIZADO: 18/07/2018 10:54 H.

Barcelona es tierra foodie y destaca por un sinfín de restaurantes, desde clásicos hasta vanguardistas y de cocina internacional. Hay para satisfacer a todos los sibaritas. Lo que sigue sorprendiendo es la capacidad que tiene el escenario gastronómico para renovarse y dar lugar a nuevos conceptos y protagonistas culinarios. Cuando pensábamos haberlo visto (y probado) todo, una nueva apertura viene a poner en jaque esta teoría. Estas son las que nos han conquistado en lo que va de año.

SAÓ

Una de las últimas gratas sorpresas que nos ha regalado el panorama gastronómico barcelonés es este Saó con Juanen Benavent al mando, un conocido cocinero con una solvente trayectoria en restaurantes que van desde Goust, en París, con una estrella Michelin, a Can Fabes o El Submarino. La suya es una cocina de proximidad en estado puro, sin guiños a otras latitudes, con productos llegados en su mayor parte del vecino Delta del Llobregat y seleccionados con mimo por el equipo de cocina. Alcachofas, espárragos, ajos tiernos, acelgas, remolacha o cerezas dan lugar, entre otros, a platos elaborados fundamentalmente con productos del huerto, con pocos ingredientes, mucho respeto a la materia prima y una indudable vocación de alta cocina, grande en su sencillez. Encontramos también opciones de carnes y pescados, y una carta escueta pero muy efectiva compuesta por tres menús (uno de mediodía y dos menús degustación, uno largo y uno corto). Los platos cambian en función de lo que depara el mercado y la carta de vinos, con algunas referencias poco conocidas, marida a la perfección con una cocina ligera que nos recuerda mucho a la de aquel Céleri de Xavier Pellicer que cerró sus puertas hace menos de un año.



Saó - CESARE CANTÙ, 2.