Cenitas Barcelona

8 mayo, 2018

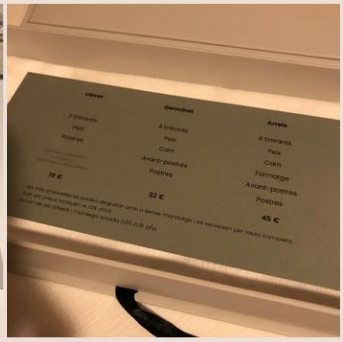
Saó Restaurant

Hoy en CenitasporBarcelona os desvelamos nuestro último descubrimiento gastronómico: Saó Barcelona.

Un precioso restaurante escondido en una recóndita callejuela del barrio de Vallcarca.

El sueño de una encantadora pareja valenciana, Paloma (al frente de la sala y la bodega) y Juanen (al frente de la cocina en la que demuestra con creces su experiencia restaurantes de primer nivel como Can Fabes y otros de Valencia y Paris-). En apenas unos meses han logrado hacer honor al nombre, "Saó" en valenciano significa "hacer cosas buenas". Y ellos las hacen.

El local de estética rústica -paredes de piedra antigua y techos altos- tiene dos amplios salones con enormes mesas redondas vestidas con manteles blancos largos e impolutos que le dan un aire elegante y sofisticado. Ambiente romántico. El servicio es profesional y atento. Puedes elegir entre sus tres menús degustación (que adaptan a opciones y preferencias).



Ofrecen una propuesta cocina de mercado con elaboraciones "tradicionales-sofisticadas" sacado el máximo rendimiento al producto fresco y de proximidad.

Empezamos con un par de aperitivos:

Chip de arroz negro. Parece una corteza de maíz de feria -súper crunchy- y sorprende su sabor a arroz que contrasta con el toque cítrico de las esferas de lima y el toque potente y cremoso del alioli ¡Hubiésemos comido una bolsa!.

Chip de orégano. Lámina extra-fina, ligera y crujiente con sabor a la típica pizza margarita.

Seguir

Huevo Saó. Presentado en una cáscara de huevo de cerámica una crema de chirivia y manzana. Curiosa combinación dulce y refrescante.

Ostra con frambuesa y helado de pistacho. Ostra carnosa y enorme de sabor delicado que contrasta la acidez de la frambuesa y el toque intenso del helado de pistacho ¡Para comer a cucharones! Curiosa combinación.

Martini de apio. Refrescante cóctel 🍸 a base de espuma de bulbo de apio -sabor suave- y una mousse de textura cremosa y sabor vegetal intenso. Nos gustó el toque del aceite de oliva que suaviza.

Espárragos blancos con notas vegetales. Un precioso jardín de espárragos blancos cocidos al dente -tiernos y jugosos- con pétalos y cebollino y crema de queso y mayonesa de aceituna que da un juego de contraste vegetal y lechoso delicioso.

Guisantes del maresme con consomé de menta. Sencillo pero delicioso. Pequeños guisantes al dente -de sabor vegetal- bañados en un consome templado y potente con un toque fresco y aromático de la menta.

Espárragos verdes con yema pardellet. Preciosa presentación ¡Daba pena comérselo! Espárragos verdes de margen de textura crujiente y sabor muy vegetal acompañados de una yema de huevo enorme con un ligero rebozado que explota en la boca al morderla ¡Somos yema-lovers!).

Seguir
Seguir

Para acompañar sirven un delicioso pan casero recién hecho con masa madre y harina de espelta calentito que nos chifló…

Bacalao confitado con puré de coliflor. Pescado tierno que se deshacía sobre una base de puré cremoso y un toque agri-dulce de la vinagreta de escaluña -cebolla chiquitita-).

Pollo con salsa de vino y praliné de mandarina. El pollo sin más -un pelín crudo- pero nos chifló el praliné -terroso y con mucho sabor a fruto seco- ¡Adictivo y su versión "sin carne" con rape.

Seguir

Canelón de foie. Aroma embriagador cuando lo sirven. Masa de pasta cocida al dente ultra relleno -casi ni cierra la pasta- de cremoso foié y bechamel ligera. Espectacular el queso gratinado doradito y con un punto crujiente. Lo acompañan con un corazón de alcachofa y rúcula fresca que le da el punto verde y fresco. ¡Para llorar!

Renunciamos (expresamente) a los postres del menú y acabamos con Queso Cornalit de Cabra (textura tierna e intenso sabor a leche con el toque justo de acidez que contrastaba con la dulce mermelada de ciruela.

No tienen carta de vinos, la propia Paloma te hace una propuesta personalizada según tus gustos y el menú elegido. Su bodega (de momento bastante limitada) encaja con su oferta gastronómica: vinos de proximidad, ecológicos y biodinámicos. Tomamos un cava Eudald Massana Noya Brut Nature y ecológico.

Menú: 19€/Llavor (4 platos), 32€/Germinat (8 platos) o 45€/Arrels (11 platos)

Producto fresco de proximidad tratado con mimo y gran técnica. Presentaciones preciosas. Ambiente silencioso y romántico (¡Ideal para citas!). Calidad/cantidad/precio inmejorable. Alta cocina a precio asequible. Servicio encantador.

Solo encontramos uno: ¡Está súper perdido! En una callejuela del barrio de Vallcarca (detrás de la Clínica Quirón).