elPeriódico · Catalunya

creatividad con tradición

Restaurante Saó: clase y proximidad

El restaurante del valenciano Juanen Benavent despliega una cocina de mercado fina, elegante y con productos de kilómetro 0

2 Se lee en minutos

Un artículo de Ferran Imedio

14 de junio del 2018. Actualizada 09 de octubre del 2020 a las 12:55

Comentarios 0

'**Saó**', en catalán, significa estado de alguna cosa que ha llegado a la madurez. Y Juanen Benavent, de 34 años, se siente en ese punto en que puede desarrollar todo lo que ha ido aprendiendo en restaurantes de su València natal (El submarino, Alto de Colón, Hotel Hospes), Catalunya (Can Fabes) y Francia (Goust, una estrella Michelin en París). Por eso ha llamado **Saó** a su restaurante. Podría haber vuelto a València, pero ha decidido instalarse en una casita junto a la clínica Quirón para desarrollar su cocina de mercado académica, fina, elegante y un punto afrancesada.

Con el apoyo de su pareja, Paloma, en la sala (es la directora), sirve platos con pocos ingredientes y pocos artificios, siempre presentados de manera sugerente. Trabaja con muy buen producto de proximidad y, por tanto, de temporada siempre, y no quiere enmascararlo con elaboraciones barrocas, sino realzarlo con cocciones exactas.

Se nota en propuestas como, por ejemplo, los espárragos blancos con crema de queso y espinacas, la ostra con puré de coliflor y lentejas caviar, el bacalao confitado con puré de tupinambo y endivia a la naranja, y la carillera de cerdo a baja temperatura con gofre de patata.

Ostr con puré de coliflor y lentejas caviar.FERRAN IMEDIO

No hay carta ni sugerencias del día, sino tres menús cerrados. Uno llamado 'Llavors', que solo está disponible los mediodías laborables de miércoles a viernes y que cuesta 19 euros, con dos entrantes, un segundo y postres, y otros dos que puedes probar cualquier día en cualquier momento: 'Germinats', de 32 euros (dos entrantes, un pescado, una carne y postres) y 'Arrels', de 45 (cuatro entrantes, un pescado, una carne, tabla de quesos y postres). Todos ellos se pueden degustar con un maridaje.