

A Saó disfrutaràs de cuina de mercat elegant i amb productes de quilòmetre 0.

Saó desplega una cuina de mercat fina, elegant i amb productes de quilòmetre 0

15 jun. 2018 [+13 más](#) Ferran Imedio

'SAÓ' SIGNIFICA estat d'alguna cosa que ha arribat a la maduresa. I Juanen Benavent, de 34 anys, se sent en aquest punt en què pot desenvolupar tot el que ha anat aprenent en restaurants de la seva València natal (El Submarino, Alto de Colón, Hotel Hospes), Catalunya (Can Fabes) i França (Goust, una estrella Michelin a París). Per això al seu restaurant li ha posat Saó. Hauria pogut tornar a València, però ha decidit instal·lar-se en una caseta al costat de la clínica Quirón (carrer de Cesare Cantú, 2) per desenvolupar la seva cuina

de mercat acadèmica, fina, elegant i un punt afrancesada. Amb el suport de la seva parella, Paloma, a la sala (és la directora), serveix plats amb pocs ingredients i pocs artificis, sempre presentats de manera suggeridora. Treballa amb molt bon producte de proximitat i, per tant, de temporada sempre, i no el vol emascarar amb elaboracions barroques, sinó realçar-lo amb cocions exactes. Es nota en propostes com, per exemple, els espàrrecs blancs amb crema de formatge i espinacs, l'ostra amb puré de



coliflor i lleties caviar, el bacallà confitat amb puré de nyàmara i endivia amb taronja, i la galta de porc a baixa temperatura amb gofra de patata.

No hi ha carta ni suggeriments del dia, sinó tres menús tancats. Un

que s'anomena Llavors, només disponible els migdies laborables de dimecres a divendres (19 euros, amb dos entrants, un segon i postres), i dos més que pots tastar qualsevol dia a qualsevol hora: Ger



Minats, de 32 euros (dos entrants, un peix, una carn i postres), i Arrels, de 45 (quatre entrants, un peix, una carn, taula de formatges i postres). Tots es poden degustar amb un maridatge. —