

Las 10 mejores aperturas de 2018 en Barcelona

by GASTRONOMISTAS

Lo estabais esperando. Lo sabemos. Por eso puntuales a la cita antes de que cambiemos de año, aquí está el post con los 10 nuevos restaurantes de Barcelona que mejor sabor de boca nos han dejado este 2018. Cada uno en su formato o en su concepto gastronómico, todos comparten un mismo denominador común y ese es su corte *gastronomista*. Confiamos seguir disfrutándolos en 2019... ¡Feliz Año!

Saó



Nos sorprendió en su día y nos sigue gustando ahora que tiene cierto recorrido y la misma vocación que lo vio nacer hace unos meses: alta cocina elaborada íntegramente con productos de temporada y proximidad, que muestra el buen pulso de su chef, **Juanen Benavent**, curtido en plazas como el *estrella Michelin Goust*, en **París**.

La cocina de **Saó** es la combinación perfecta entre buen producto y una técnica precisa, sin alardes rocamboleros pero con mucho conocimiento tanto de los puntos de cocción como de la materia prima con la que se trabaja, que toma forma de tres menús que van cambiando semanalmente. Por un lado, el **Llavor**, más escueto, para los mediodías laborables; el **Germinat**, algo más largo; y **Arrels**, todo un menú degustación, el que mejor ejemplifica la esencia de un chef inteligente y hábil, que apuesta por combinaciones de ingredientes en muchos casos sui generis en platos siempre basados en el recetario tradicional mediterráneo. Al frente de la sala, **Paloma Benavent**, que trabajó con el chef en **París** y gestiona con maestría un comedor con pocas mesas, agradable y elegante, en el que disfrutar de una de las cocinas más interesantes que han llegado a la ciudad en los últimos tiempos.

Cesare Cantú, 2.