

CULTURA Y OCIO

Los restaurantes que están de moda en Barcelona

Existen pocas cosas mejores que disfrutar de Barcelona y salir a comer a uno de esos restaurantes de moda. En este texto te lo servimos en bandeja.

Showroom
18/11/2019 13:17

Barcelona es una ciudad que siempre está de moda. Y la gastronomía mediterránea, aún más. **Por eso, la capital de Cataluña y una buena comida son un plan ideal para disfrutar en esta etapa del año.** Los mejores restaurantes del panorama nacional se concentran en la ciudad condal, y en este artículo estamos para proponerte una deliciosa selección.

Desde la cocina más sofisticada a la gastronomía más internacional. Barcelona lo tiene todo para saborear cada comida. **Una velada romántica, una reunión de negocios o un reencuentro con amigos.** Su variedad de restaurantes es ideal para que decidas. En las siguientes líneas te presentamos los restaurantes de moda de una de las capitales gastronómicas más importantes del mundo.

RESTAURANTE SAÓ BCN



Ven a disfrutar de Saó BCN, vanguardia y calidad en la gastronomía catalana

En la calle Carrer de Cesare Cantú brilla un restaurante del que todo el mundo habla en Barcelona. **El chef Juanen Benavent es el culpable. Con tan solo 34 años y una amplia trayectoria en Valencia y París, ya ha logrado tres estrellas Michelin,** y ahora encabeza Saó BCN, su última gran obra. El propio nombre ya es una declaración de intenciones, ya que en catalán significa punto óptimo de madurez.

Desde la zona alta de Barcelona, dentro de una casita del barrio de Gracia, el chef valenciano lanza su nueva propuesta. Para ello ha preparado un espacio muy agradable con salones e increíbles ventanales desde los que degustar lo mejor de la gastronomía mediterránea. **Benavent apuesta por el protagonismo del producto y usa materia prima de la máxima calidad, para combinar sus platos con elegancia y brillo.** Y siempre, valiente para innovar. Sus platos más reclamados por los comensales son la ostra sobre lentejas caviar y puré de coliflor y el confit de pato con salsa barbacoa casera y chips de calabaza.

La propuesta de Saó BCN se recoge en una opción de dos menús, orientados a cada estación del año y también a cada momento del día, variando entre las comidas y las cenas. Si estás buscando uno de los lugares de moda para deleitarte en Barcelona, Sao BCN sería una perfecta elección.