

# Saó

Restaurants, Cuina creativa €€€€



Restaurant Saó

Després de passar per diverses cuines de xefs reconeguts (la darrera a París, a l'estrella Michelin Goust), el valencià **Juanen Benavent** va decidir obrir el seu restaurant a Barcelona, un local on regna l'alta gastronomia, sobretot a base de verdures i productes de l'hort, **però amb propostes de carns i peixos** que combinen a la perfecció tècnica i producte. Un producte que, en aquest cas, arriba al 100% del veí delta del Llobregat, de la mà de proveïdors que en poc temps ja han esdevingut amics. No hi ha carta, sinó dos menús que canvien setmanalment en funció del que subministra l'hort.

PER LAURA CONDE

PUBLICAT DIJOUS 27 SETEMBRE 2018

## Details



### Adreça

Casare Cantú, 2  
Barcelona  
08023

### Transport

Penitents (L3)

### Contacte

[www.saobcn.com](http://www.saobcn.com)