vinetur

Saó d’Orígens abre en Barcelona con cocina catalana y japonesa sin fusión

El local apuesta por barra de sushi, guisos tradicionales y una carta que cambia según la temporada

jueves 8 de octubre de 2026



Barcelona suma desde este miércoles, 7 de octubre, una nueva apertura gastronómica en la calle Muntaner. Saó d’Orígens, ubicado en el número 359, inicia su actividad con una propuesta que reúne cocina catalana y japonesa sin mezclarlas en un mismo recetario. El proyecto lo impulsa el empresario japonés Mark Zhu y la cocina queda en manos del chef brasileño Víctor Duarte, con experiencia en El Celler de Can Roca, Tickets y 41º.

La idea del restaurante, según precisan sus responsables, no pasa por una fusión entendida como una mezcla sin orden, sino por mantener la personalidad de ambas cocinas y acercarlas a partir de la materia prima, la temporada y la técnica. En la práctica, eso se traduce en una carta en la que conviven platos de memoria catalana con una barra de sushi y con algunas elaboraciones que sirven de enlace entre los dos mundos.

En la parte catalana aparecen albóndigas con sepia, canelón de carrillada, callos, croqueta de la casa o boquerones en tempura con mayonesa de piparras. En la parte japonesa, la barra trabaja nigiris de gamba roja, vieira, corvina, toro, anguila o anchoa. Entre ambas líneas, Saó d'Orígens incorpora platos de pescado mediterráneo tratados con técnica japonesa y con matices de romesco.

El mar ocupa un lugar central en la propuesta. La casa parte de una idea sencilla: el pescado y el marisco son básicos tanto en la cocina japonesa como en buena parte del recetario mediterráneo. Por eso la barra de sushi no queda como un complemento, sino como una de las columnas del restaurante. La oferta japonesa se apoya en el corte del pescado, las curaciones, los marinados, la temperatura de servicio y el trabajo del arroz. A esa línea se suma una vertiente nikkei con platos como el ceviche de corvina.

En la cocina caliente, Duarte lleva el foco hacia fondos, sofritos, guisos, salsas y brasa. Uno de los platos que mejor define esa parte de la carta es el secreto ibérico a la brasa con gambas, una lectura del mar y montaña en la que la carne se acompaña de una demi-glace elaborada con huesos de cerdo y una reducción de cabezas de gamba con vino blanco. También figura una mousse de crema catalana con crujiente de caramelo para el tramo final de la comida.

El restaurante anuncia, además, una carta cambiante. Trabajará con tres cartas al año, adaptadas a la disponibilidad del producto y a cada estación. Esa revisión no afecta solo a los ingredientes, sino también a las elaboraciones y a las técnicas con las que se trabajan. La filosofía del local, explican desde Saó d'Orígens, pasa por entender primero el origen y el momento de cada producto antes de decidir cómo cocinarlo.

Duarte suma 22 años de trayectoria profesional y nueve en España. Su recorrido se ha desarrollado en cocinas de perfil creativo y de alta gastronomía. En este proyecto, el chef plantea una cocina que recupera recetas reconocibles y producto local desde una lectura actual, sin borrar su origen. Esa misma idea está en el nombre del local: “saó” alude en catalán a la humedad adecuada de la tierra para que dé fruto, mientras “orígens” remite a las raíces y a la procedencia.

Saó d’Orígens abre con un precio medio de entre 30 y 40 euros por persona y un menú de mediodía de 20,95 euros. Con esta apertura, Barcelona incorpora un nuevo restaurante que reparte su oferta entre la barra de sushi, la cocina catalana tradicional y una zona intermedia en la que el Mediterráneo y Japón se cruzan a través del producto.