

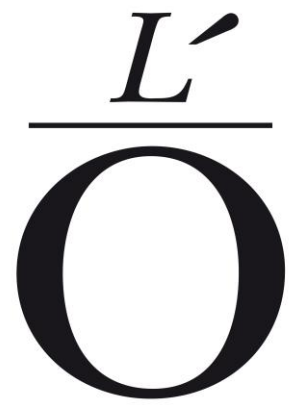


Restaurante L'Ó

Menús para grupos 2023



Os proponemos adentraros en el imaginario de Món Sant Benet, bajo el cobijo del monasterio, testigo del paso del tiempo y de tantas historias. Hagamos un giro gastronómico inspirado en todo aquello que nos rodea. Hagamos este camino milenario a través de una experiencia inspiradora. Disfrutad de la experiencia L'Ó* de St. Benet.



Menú Empresa

Aperitivo del Chef.

Crema de calabaza a la citronela con dumplings de pato, foie micuit y maíz.

Lubina con beurre blanca de cítricos, caviar de arenque y espárragos verdes.

Carajillo de Baileys.

Petit fours.

Escumoso,

Mític,

Oriol Rossell – D.O. Cava-

Vino blanco,

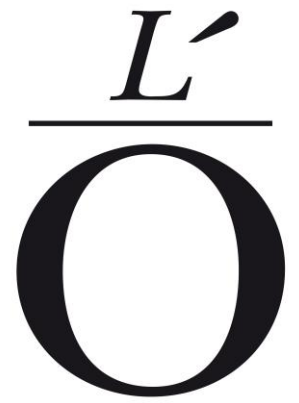
Abadal Picapoll,

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

El precio del menú es de 70 € por persona (10% IVA no incluido).

El menú incluye la bodega especificada, aguas minerales y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones del chef.



Menú Ejecutivo

Aperitivo del Chef.

Vieira sobre crema de apio y “ceps” confitados.

Merluza con cremoso de puerro, ravioli de guancial y parmentier trufada.

Royal de pato con foie y peras al vino.

Helado de yogur y lima kaffir con infusión de frutos rojos.

Petit fours.

Vino blanco,

Abadal Picapoll,

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vino tinto,

Solergibert Cabernet reserva 2011,

Solergibert –D.O. Pla de Bages-

Edición limitada y exclusiva para el restaurante L'Ó

Escumoso,

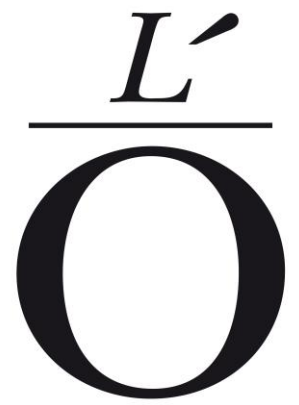
Mític,

Oriol Rossell – D.O. Cava-

El precio del menú es de 80 € por persona (10% IVA no incluido).

El menú incluye la bodega especificada, aguas minerales y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones del Chef.



Menú Directivo

Aperitivo del Chef.

Crema de almendras con bogavante y huevos de arenque ahumados.

Tartar de calamar con emulsión de galeras e hinojo.

Rodaballo con puré de apio, gelatina de naranja sanguina y salsa cítrica.

Cordero especiado a baja temperatura con texturas de berenjena a la llama.

Texturas de chocolate con regaliz.

Petit fours.

Escumoso,

Mític,

Oriol Rossell – D.O. Cava-

Vino blanco,

Abadal Picapoll,

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vino tinto,

Solergibert Cabernet reserva 2011,

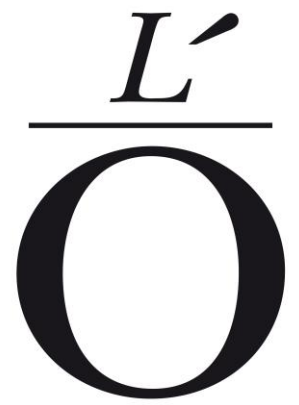
Solergibert –D.O. Pla de Bages-

Edición limitada y exclusiva para el restaurante L'Ó

El precio del menú es de 90 € por persona (10% IVA no incluido).

El menú incluye la bodega especificada, aguas minerales y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones del Chef.



Condiciones de Contratación

- Menús válidos a partir de 15 comensales.
- El menú se debe escoger 15 días antes del evento.
- El menú de empresa no es válido en sábados, domingos ni festivos.
- El tiempo previsto para degustar este tipo de menú es de 2 horas aproximadamente.
- En el caso de alergias, debe comunicarse una semana antes, para poder modificar los componentes de la oferta gastronómica.
- Los precios no incluyen bebidas no especificadas ni extras.
- Consultar precios en caso de impresión de minutas, centros florales u otros.
- Consultar suplemento para disponer del restaurante en exclusiva.
- Las mesas de nuestro restaurante son redondas, con un máximo de 10 comensales. Consultar opciones con montajes especiales.
- Menús válidos hasta el 30 de diciembre del 2023.

Los precios indicados no incluyen el 10% de IVA.
Este impuesto está sujeto a cambios gubernamentales.