

MENÚS PARA GRUPOS 2025



MÓN
SANT
BENET

Os proponemos adentrarnos 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.

MÓN SANT BENET





Menú Empresa

Aperitivo del chef

Entrante

Crema de gambas con hinojo, boletus y huevos de trucha de río

Principal

Merluza al pil pil sobre espinacas del huerto y hoisin de ciruelas

Postre

Frutos rojos con su infusión y helado de yogur

Petit fours

Bodega

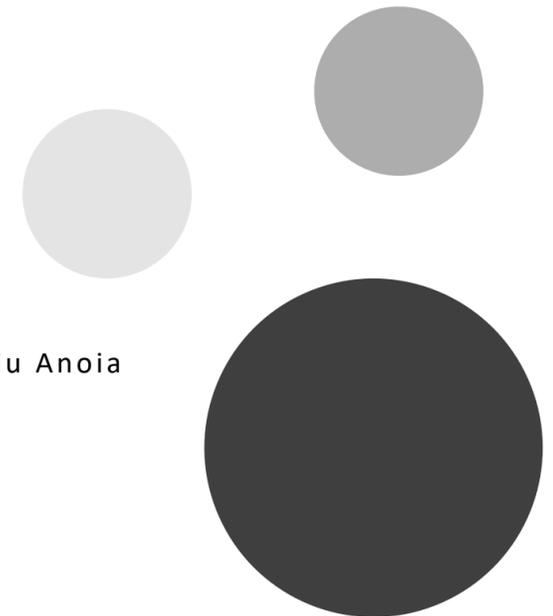
Vino blanco, **La Fou Amelers**, D.O. Terra Alta

Vino espumoso, **Blanc de blancs**, Raventós i blanc D.O. Conca del riu Anoia

El precio del menú es de 82 € por persona (10% IVA no incluido)

El menú incluye la bodega especificada, agua mineral y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.



Menú Ejecutivo

Aperitivo del chef

Entrante

Gazpachuelo de marisco con vieira y tartar de tomate

Principales

Rodaballo con suquet cítrico de cigalas, patata y salsa rouille

Cordero confitado con salsa de piñones, col al pesto y berenjena a la llama

Postre

Espuma de chocolate con toffee salado de whisky y vainilla

Petit fours

Bodega

Vino blanco, **La Fou Amelers**, D.O. Terra Alta

Vino tinto, **5 Merlot**, Abadal D.O. Pla de Bages

Vino espumoso, **Blanc de blancs**, Raventós i blanc D.O. Conca del riu Anoia

El precio del menú es de 100 € por persona (10% IVA no incluido)

El menú incluye la bodega especificada, agua mineral y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.





Menú Directivo

Aperitivo del chef

Entrante

Tartar de atún Balfegó con ceviche de zanahoria
Lubina con beurre blanc de navajas y chirivía

Principal

Canelón de asado con salsa de foie y trompetas de la muerte
Royal de ternera con cremoso de apio nabo y su glasa

Postre

Crema de limón con piña, helado de ajonjolí negro y coco

Petit fours

Bodega

Vino blanco, **La Fou Amelers**, D.O. Terra Alta

Vino tinto, **5 Merlot, Abadal** D.O. Pla de Bages

Vino espumoso, **Blanc de blancs, Raventós i blanc** D.O. Conca del riu Anoia

El precio del menú es de 120 € por persona (10% IVA no incluido).

El menú incluye la bodega especificada, agua mineral y cafetería.

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.

Condiciones de contratación

Menús válidos a partir de 20 comensales de lunes a viernes (no festivos).

El número máximo de comensales para estos menús es de 90. Para grupos de más de 90 personas consultad las condiciones.

El menú deberá escogerse, como mínimo, 15 días antes del evento.

Món Sant Benet se reserva el derecho a cambiar el contenido de los menús escogidos en caso de no poder disponer de la materia prima por causas externas o fuerza mayor.

El tiempo previsto para degustar este menú es de 2 horas aproximadamente.

En el caso de alergias alimentarias, estas deberán comunicarse con una semana de antelación, con la finalidad de modificar los componentes de la oferta gastronómica.

Los precios no incluyen bebidas no especificadas ni extras.

Consultar suplemento para tener el restaurante en exclusiva.

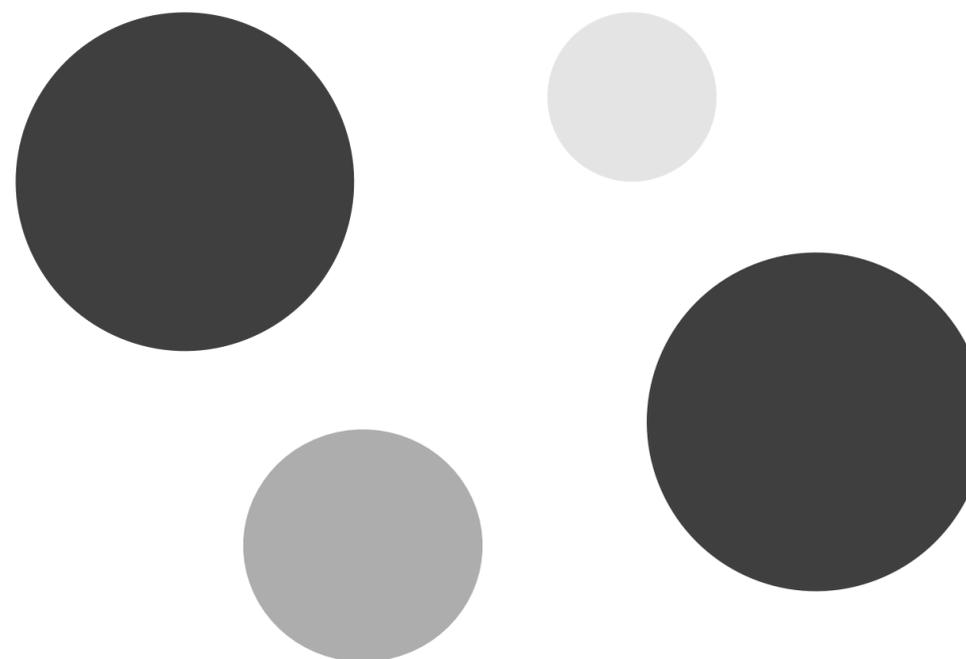
Las mesas de nuestro restaurante son redondas con un máximo de 10 comensales. Consultad opciones para montajes especiales.

Menús válidos hasta el 30 de diciembre de 2025.

Las tarifas de alimentos y bebidas son por persona y no incluyen el IVA del 10%. Este importe está sujeto a cambios gubernamentales.

OTROS SUPLEMENTOS - PRECIO POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)

Suplemento impresión minutas	Incluido
Centros florales a partir de	25,00 € / centro



MB

MÓN
ST
BENET

Información y reservas

eventos@monsantbenet.com

938 759 408