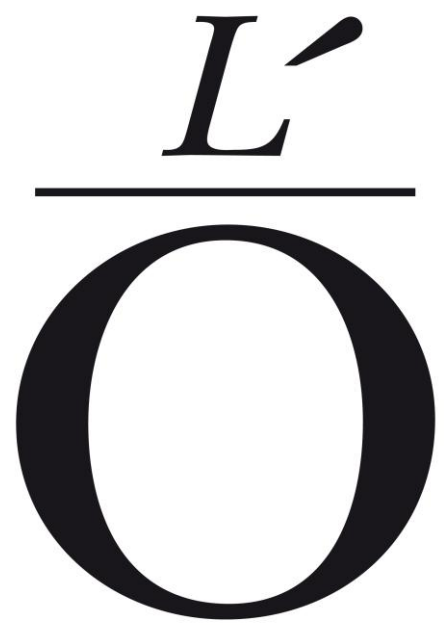




Us proposem endinsar-vos en l'imaginari de Món Sant Benet, sota l'aixopluc del monestir, testimoni del pas del temps i de tantes històries.

Fem un tomb gastronòmic inspirat en tot allò que ens envolta.

Fem aquest camí mil·lenari a través d'una experiència inspiradora.

Gaudiu l'experiència L'Ó* de St. Benet.

MÓN SANT BENET

MENÚS PER A GRUPS 2025



MÓN
ST
BENET





Menú Empresa

Aperitiu del xef

Entrant

Crema de gambes amb fonoll, ceps i ous de truita de riu

Principal

Lluç al pil pil sobre espinacs de l'hort i hoisin de prunes

Postres

Fruits vermells amb la seva infusió i gelat de iogurt

Petit fours

Celler

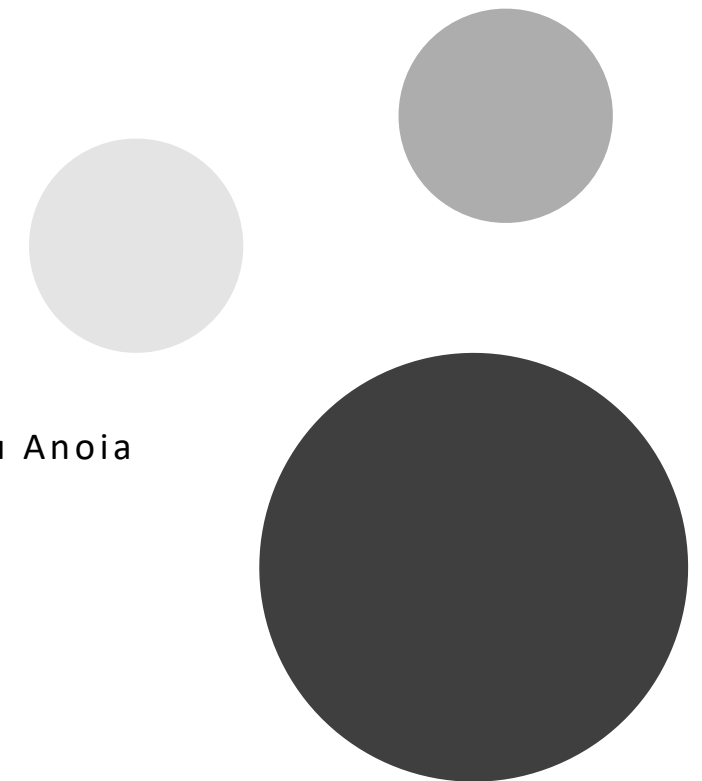
Vi blanc, **La Fou Amelers** , D.O. Terra Alta

Vi escumós, **Blanc de blancs**, Raventós i blanc D.O. Conca del riu Anoia

El preu del menú és de 82 € per persona (10% IVA no inclòs).

El menú inclou el celler especificat, aigües minerals i cafeteria.

Menú subjecte a modificacions per part del xef.



Menú Executiu

Aperitiu del xef

Entrant

Gaspatxuelo de marisc amb vieira i tàrtar de tomàquet

Principals

Turbot amb suquet cítric d’escamarlans, patata i salsa rouille
Xai confitat amb salsa de pinyons, col al pesto i albergínia a la flama

Postres

Escuma de xocolata amb toffee salat de whisky i vainilla

Petit fours

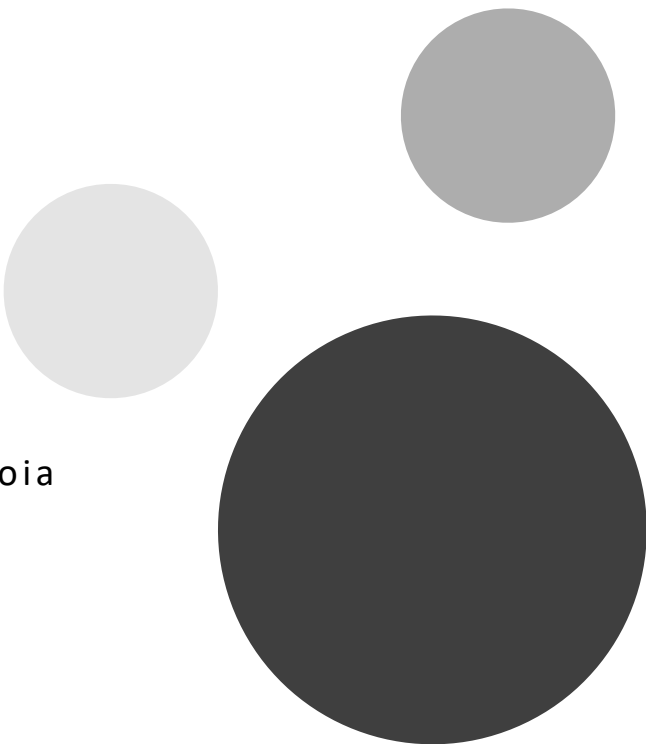
Celler

Vi blanc, **La Fou Amelers** , D.O. Terra Alta
Vi negre, **5 Merlot, Abadal** D.O. Pla de Bages
Vi escumós, **Blanc de blancs**, Raventós i blanc D.O. Conca del riu Anoia

El preu del menú és de 100 € per persona (10% IVA no inclòs).

El menú inclou el celler especificat, aigües minerals i cafeteria.

Menú subjecte a modificacions per part del xef.





Menú Directiu

Aperitiu del xef

Entrant

Tàrtar de tonyina Balfegó amb ceviche de pastanaga
Llobarro amb beurre blanc de navalles i xirivia

Principal

Caneló de rostit amb salsa de foie i trompetes de la mort
Royal de vedella amb cremós de celerí i la seva glaça

Postres

Crema de llimona amb pinya, gelat de sèsam negre i coco

Petit fours

Celler

Vi blanc, **La Fou Amelers** , D.O. Terra Alta

Vi negre, **5 Merlot, Abadal** D.O. Pla de Bages

Vi escumós, **Blanc de blancs, Raventós i blanc** D.O. Conca del riu Anoia

El preu del menú és de 120 € per persona (10% IVA no inclòs).

El menú inclou el celler especificat, aigües minerals i cafeteria.

Menú subjecte a modificacions per part del xef.

Condicions de contractació

Menús vàlids a partir de 20 comensals de dilluns a divendres (no festius).

El nombre màxim de comensals per aquests menús és de 90. Per a grups de més de 90 persones consultar-ne les condicions.

El menú haurà d'escollir-se, com a mínim, 15 dies abans de l'esdeveniment.

Món Sant Benet es reserva el dret a canviar el contingut dels menús escollits en cas de no poder disposar de la matèria prima per causes externes o força major.

El temps previst per degustar aquest menú és de 2 hores aproximadament.

En el cas d'al·lèrgies alimentàries, aquestes hauran de comunicar-se amb una setmana d'antelació, amb la finalitat de modificar els components de l'oferta gastronòmica.

Els preus no inclouen begudes no especificades ni extres.

Consultar suplement per tenir el restaurant en exclusiva.

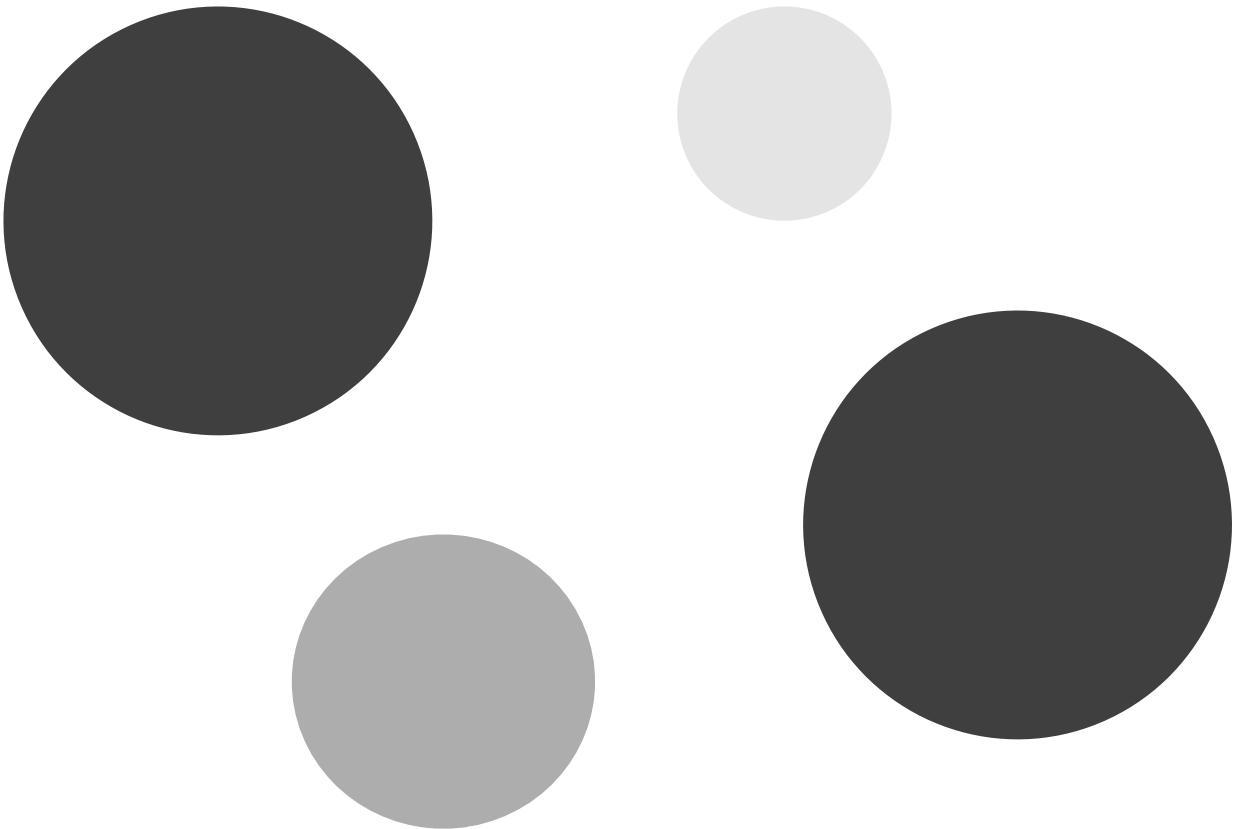
Les taules del nostre restaurant són rodones amb un màxim de 10 comensals. Consultar opcions per a muntatges especials.

Menús vàlids fins el 30 de desembre de 2025.

Les tarifes d'aliments i begudes són per persona i no inclouen l'IVA del 10%. Aquest import està subjecte a canvis governamentals.

ALTRES SUPLEMENTS - PREU PER PERSONA (IVA NO INCLÒS)

Suplement impressió minutes	Inclòs
Centres florals a partir de	25,00 € /centre





MSB

MÓN
ST
BENET

Informació i **reserves**

events@monsantbenet.com
938 759 408