



Restaurant Ó

Menús per grups 2021



El Restaurant Ó és un punt de trobada entre la tradició i la modernitat posant la imaginació, la creativitat i la memòria al servei d'una proposta gastronòmica amb estrella Michelin desde 2013.

Menú Empresa



Aperitiu del Xef.

Crema de carbassa amb citronella, vieira i oli de pernil ibèric

Espatlla de xai, cuinada a baixa temperatura, amb bolets a la mantega, albergínia i regalèssia.

Torradeta caramel·litzada amb escuma de xocolata, avellanes i cafè

Petit fours.

El preu del menú es de 65 € per persona IVA inclòs.

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

Menú subjectes a modificacions per part del xef.

Menú Executiu



Aperitiu del Xef.

Amanida de blat amb alvocat i llagostins.

Lluç de palangre amb carxofes i ibèrics.

Jarret de vedella amb chutney de fruita de temporada.

Textures de iogurt amb fruits vermells i gelat de llima keffir.

Petit fours.

El preu del menú es de 75 € per persona IVA inclòs.

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

Menú subjectes a modificacions per part del xef.

Menú Directiu



Aperitiu del Xef.

Arròs mar i muntanya de calamars amb papada de porc Ral.

Turbot rostit amb cítrics i cremós d'api-nap.

Filet de vedella nacional amb terrina de foie i poma amb salsa de tòfona.

“La Montserratina” (nata muntada a la vainilla amb pessic d'ametlla).

Petit fours.

El preu del menú es de 85 € per persona IVA inclòs.

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

Menú subjectes a modificacions per part del xef.

Celler

Ó

Vi blanc,

Abadal Picapoll,

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vi Negre,

Solergibert Cabernet reserva 2011,

Solergibert –D.O. Pla de Bages-

Edició limitada i exclusiva per al restaurant L'Ó

Cava,

Blanc de blancs,

Raventós i blanc –D.O. Conca del riu Anoia-

Condicions Contractació



- Menús vàlids a partir de 15 comensals.
- El menú haurà d'escollir-se 15 dies abans de l'esdeveniment. El menú d'empresa no és vàlid en dissabte, diumenge, ni festius.
- El temps previst per degustar aquest tipus de menú és de 2 hores aproximadament.
- En el cas d'al·lèrgies alimentàries, 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 preus en cas d'impressió de minutes, centres florals o altres.
- Consultar suplement per tenir el restaurant en exclusiva.
- Las taules del nostre restaurant són rodones amb un màxim de 10 comensals. Consultar opcions par a muntatges especials.
- Menús vàlids fins el 30 de desembre de 2021.

Els preus indicats inclouen el 10% de IVA.

Aquest impost està subjecte a canvis governamentals.