



Restaurant Ó

Menús para grupos 2021



El Restaurante Ó es un punto de encuentro entre la tradición i modernidad poniendo la imaginación, la creatividad y memoria al servicio de una propuesta gastronómica con estrella Michelin desde 2013.

Menú Empresa



Aperitivo del Chef.

Crema de calabaza con citronella, vieira y aceite de jamón ibérico.

Espalda de cordero, cocinada a baja temperatura, con setas a la mantequilla, berenjena y regaliz.

Torrija con espuma de chocolate, avellanas y café.

Petit fours.

El precio de este menú es de 65 € por persona IVA incluido.

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

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.

Menú Ejecutivo



Aperitivo del chef.

Ensalada de maíz con aguacate y langostinos.

Merluza de lonja con alcachofas y ibéricos.

Ternera joven con chutney de fruta de temporada.

Texturas de yogurt con frutos rojos y helado de lima keffir.

Petit fours.

El precio de este menú es de 75 € por persona IVA incluido.

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

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.

Menú Directivo



Aperitivo del Xef.

Arroz mar y montaña de calamares con papada de cerdo.

Rodaballo asado con cítricos y cremoso de apio-nabo.

Filete de ternera nacional con terrina de foie y manzana con salsa de Trufa.

“La Montserratina” (nata montada a la vainilla con pellizco de almendra).

Petit fours.

El precio de este menú es de 85 € por persona IVA incluido.

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

Menú sujeto a modificaciones por parte del chef.

Bodega

Ó

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 en exclusiva para el restaurante L'Ó

Cava,

Raventós i blanc, blanc de blancs

D.O Conca del riu Anoia

Condiciones de Contratación



- Menús válidos a partir de 15 comensales.
- El menú deberá escogerse 15 días antes del evento.
El menú de empresa no es válido en sábado, domingo ni festivos.
- El tiempo previsto para degustar este tipo de menú es de 2 horas aproximadamente.
- En el caso de alergias alimentarias 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 precios en caso de impresión de minutas, centros florales u otros.
- Consultar suplemento para tener el restaurante en exclusiva.
- Las mesas de nuestro restaurante son redondas con un máximo de 10 comensales. Consultar opciones para montajes especiales.
- Menús válidos hasta el 30 de diciembre de 2021.

Los precios indicados incluyen el 10% de IVA.
Este impuesto está sujeto a cambios gubernamentales.