

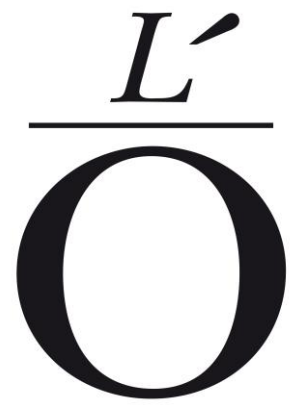
L'
O

Restaurant L'Ó

Menús per grups 2023



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.



Menú Empresa

Aperitiu del Xef.

Crema de carbassa a la citronella amb dumplings d'ànec, foie micuit i blat de moro.

Llobarro amb beurre blanc de cítrics, caviar d'arengada i espàrrecs verds.

Cigaló de Baileys.

Petit fours.

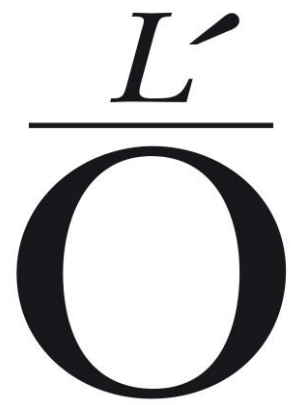
Escumós,
Mític,
Oriol Rossell – D.O. Cava-

Vi blanc,
Abadal Picapoll,
Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

El preu del menú es de 70 € 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.

Vieira sobre crema de celerí i ceps confitats.

Lluç amb cremós de porradell, ravioli de guanciaie i parmentier trufada.

Royal d'ànec amb foie i peres al vi.

Gelat de iogurt i llima kaffir amb infusió de fruits vermells.

Petit fours.

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

Escumós,

Mític,

Oriol Rossell – D.O. Cava-

El preu del menú es de 80 € 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.

Crema d'ametlles amb llamàntol i ous d'arengada fumats.

Tàrtar de calamar amb emulsió de galeres i fonoll.

Turbot amb puré de celerí, gelatina de taronja sanguina i salsa cítrica.

Xai especiat a baixa temperatura amb textures d'albergínia a la flama.

Textures de xocolata amb regalèssia.

Petit fours.

Escumós,

Mític,

Oriol Rossell – D.O. Cava-

Vi blanc,

Abadal Picapoll,

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vi negre,

Solergibert Cabernet reserva 2011,

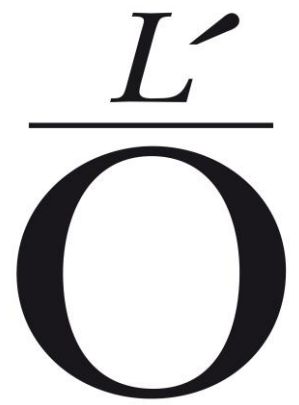
Solergibert –D.O. Pla de Bages-

Edició limitada i exclusiva per al restaurant L'Ó

El preu del menú es de 90 € per persona (10% IVA no inclòs).

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

Menú subjecte a modificacions per part del xef.



Condicion de 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 2023.

Els preus indicats no inclouen el 10% d'IVA.
Aquest impost està subjecte a canvis governamentals.