



## Restaurant Ó

Menús para grupos 2018



El Restaurant Ó se basa en la cocina de autor del chef Jordi Llobet, fusionando la cocina moderna y la tradicional con variedad de productos frescos de calidad. Galardonado con una estrella Michelin.

## *Menú Empresa*



Aperitivo del Chef.

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

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

Tostadita caramelizada 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, aguas minerales y cafetería.

*Menú sujetos 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, aguas minerales y cafetería.

*Menú sujetos a modificaciones por parte del chef.*

## *Menú Directivo*



Aperitiu 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, aguas minerales y cafetería.

*Menú sujetos a modificaciones por parte del chef.*

*Bodega*



Vino blanco,  
**Abadal Picapoll,**  
Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vino tinto,  
**Bernat oller,**  
Oller del Mas –D.O. Pla de Bages-

**Cava,**  
**Raventós i blanc, blanc de blancs**  
D.O Conca del riu Anoia

## Condiciones 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 2018.

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