

El restaurant L'O de Món Sant Benet reobre al públic amb una proposta renovada

L'únic restaurant amb estrella Michelin del Bages reobre portes aquest divendres amb el xef Ivan Margalef al capdavant

El restaurant estrena una carta que posa en valor el producte dels horts de Món Sant Benet i que s'inspira en el modernisme de Ramon Casas i en el seu propi entorn

El restaurant L'O de Món Sant Benet arrenca nova etapa aquest divendres 18 de juny. No només reobre portes després de la pandèmia, sinó que ho fa estrenant una carta renovada i sorprenent que s'inspira en els elements naturals i històrics de l'entorn que l'envolta, des dels horts de Món Sant Benet fins al modernisme de Ramon Casas passant per l'essència i esplendor del monestir medieval.

La proposta porta el segell del xef Ivan Margalef que compta amb el cuiner Xavier Benito, com a mà dreta, la sommelier Irene Cozas, i la suma de la creativitat i professionalitat de la resta de l'equip.

Entre els plats de la nova carta no hi faltaran la riquesa del producte fresc i de proximitat dels horts, però tampoc la creativitat de l'equip de Margalef que, inspirant-se en el modernisme de Ramon Casas, demostra amb la proposta que l'originalitat al plat no va renyida amb l'explosió de sabors: "Ens hem inspirat en algun dels quadres del pintor Ramon Casas i l'hem traduït a la cuina, evocant-hi els seus colors i el seu gust", explica Ivan Margalef. "Els que vinguin a degustar el nostre menú no només gaudiran d'un àpat, sinó que viuran una experiència i viatjaran amb tots els sentits cap a l'època modernista, sentint-ne tot el seu gust al paladar".

A banda de la proposta de plats, el restaurant també aposta per potenciar un dels elements identitaris de la nostra dieta mediterrània: la varietat i riquesa dels olis del territori.

La nova proposta de menús, que contempla un menú més extens i un de més curt, s'acompanya i es complementa amb un maridatge pensat per potenciar i acompanyar els diferents sabors que planteja la proposta.

El restaurant L'O de Món Sant Benet

El restaurant gastronòmic [L'O](#), situat a Món Sant Benet, va obtenir l'any 2013 una **estrella Michelin** convertint-se, fins a data d'avui, en l'únic restaurant del Bages amb aquest guardó. Un reconeixement a una feina ben feta que ha anat revalidant-se any darrere any.

La cuina de L'O es basa en la **tradició i els productes de proximitat**, però posant l'accent en tècniques d'avantguarda, una bona presentació i un bon servei. La voluntat del restaurant és fer una cuina de qualitat, propera i a l'abast del públic. Ambiciosa però connectada amb la gent.

L'entorn del **monestir de Sant Benet té una forta influència** en el projecte que s'abasteix en part dels productes d'agricultura ecològica i de proximitat dels horts de Món Sant Benet, gestionats pel projecte [cooperatiu Mans de la Fundació Catalunya La Pedrera](#).

L'aposta per una **carta de vins de qualitat** i la feina en promoció del vi català han fet valedor a L'O de premis i reconeixements com el **premi CartaVi 2019** i és cita obligada en les rutes d'entourisme de la zona.

La creativitat, el coneixement i la qualitat al servei de la cuina són els ingredients bàsics de la proposta del restaurant que té en el seu equip humà la seva principal riquesa.

A més a més, amb l'objectiu d'apropar l'alta cuina al client que visita l'**Hotel Món**, o que s'apropa a Món Sant Benet, ja des d'abans de la pandèmia, al **restaurant Món** s'ofereixen plats d'alt nivell gastronòmic que ens acosten a la gastronomia amb estrella de L'O. Els plats també porten el segell, la creativitat i la supervisió del xef Ivan Margalef.

El xef **Ivan Margalef** està al capdavant de la proposta, acompanyat d'un equip de professionals de primer nivell. Margalef compta amb una dilatada trajectòria nacional i internacional en el camp de la gastronomia. Format a l'escola Joviat de Manresa a on també ha exercit de professor, ha estat cap de cuina de restaurants com el Soho Brindisa de Londres, el Caviar&Bull de Budapest, el restaurant Aligué de Manresa o l'Hotel Boutique Les Clarisses de Vic.

Margalef s'ha format també en nombrosos cursos de cuina especialitzada i *workshops* amb professionals de primer nivell com Andoni Luis Adúriz (Mugaritz), Albert Adrià (El Bulli) i Joan Roca (El Celler de Can Roca).

Per a més informació

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera

689 386 777 (Isabel Palà)

625 365 560 (Alba Tosquella)

premsa@fcatalunyalapedrera.com / isabel.pala@fcatalunyalapedrera.com