

# El restaurant L'O de Món Sant Benet renova per 9è any consecutiu l'estrella Michelin

## **La prestigiosa guia gastronòmica va renovar ahir al vespre a València l'estrella Michelin atorgada al restaurant del Bages**

El restaurant L'O de Món Sant Benet ha rebut, per 9è any consecutiu, el reconeixement a la cuina amb ànima, producte i professionalitat: la renovació de la seva estrella Michelin. Un guardó que el restaurant ostenta des del 2013 i que enguany ha revalidat gràcies a una immillorable feina en equip. Professionals que cerquen l'excel·lència a la cuina i a la sala del restaurant, sota la direcció del gerent de Món Sant Benet, Ferran González i el lideratge del xef Ivan Margalef que compta amb la inestimable ajuda de la seva mà dreta Xavier Benito i la cap de sala i sommelier Irene Cozas.

L'equip del Restaurant L'O agraeix el reconeixement que esdevé tot un premi a una carta renovada i re-pensada després de confinament. Una proposta gastronòmica inspirada en el monestir de Sant Benet i en tot el seu entorn i que beu del modernisme i l'art de Ramon Casas i en els productes de temporada i de proximitat dels Horts de Sant Benet. Una cuina amb ingredients històrics, que combina la tradició i la modernitat i que es presenta ambiciosa agafant el bo i millor del producte local tot combinant-ho amb una clara vocació global.

El restaurant gastronòmic [L'O](#), situat a l'Hotel Món de Món Sant Benet, va obtenir l'any 2013 la seva primera estrella, convertint-se, fins el dia d'avui, en l'únic restaurant del Bages amb aquest guardó. La seva cuina 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](#).

---

**Nota de premsa**

---

**Mon Sant Benet, 15 de desembre del 2021**



---

**Fundació  
Catalunya  
La Pedrera**

---

A banda de l'excel·lent proposta gastronòmica, 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 Carta Vi 2019.

Per a més informació:

**Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera**

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

625 365 560 (Alba Tosquella)

[premsa@focatalunyalapedrera.com](mailto:premsa@focatalunyalapedrera.com) / [comunicacio@monstbenet.com](mailto:comunicacio@monstbenet.com)