

El restaurant L'O de Món Sant Benet revalida per 10è any consecutiu la seva estrella Michelin

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

Xifres rodones: 10 anys. El restaurant L'O de Món Sant Benet ha rebut, per 10è any consecutiu, la renovació de la seva estrella Michelin. Un guardó que premia la cuina amb ànima, discurs, creativitat i bon producte. Una cuina que en aquest darrer període s'ha vinculat més a l'entorn de Món Sant Benet amb un treballat *storytelling* vinculat a l'entorn natural i al monestir que abraça el restaurant, i uns sabors i creativitat desbordants, fruit del *Know How* del xef Ivan Margalef acompanyat de la seva mà dreta Xavier Benito.

La proposta gastronòmica de l'O Restaurant s'inspira en el monestir de Sant Benet, en la seva època medieval i la modernista quan fou residència d'estiu de la família del pintor modernista Ramon Casas. I també beu de l'entorn natural de Món Sant Benet i dels productes de temporada i proximitat que produeixen els Horts de l'equipament. 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.

L'equip del Restaurant L'O agraeix i celebra la renovació de l'estrella que esdevé un any més, tot un reconeixement a la tasca realitzada per part de tot l'equip.

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.

Nota de premsa

Mon Sant Benet, 23 de novembre del 2022



**Fundació
Catalunya
La Pedrera**

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](#).

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 2021.

Per a més informació:

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

premsa@fcatalunyalapedrera.com / comunicacio@monstbenet.com