



## Restaurant Ó

Menús per grups 2018



El Restaurant Ó es basa en la cuina d'autor del Xef Jordi Llobet, fusionant la cuina moderna i la tradicional, amb varietat de productes frescos de qualitat.

## *Menú Empresa*



Aperitiu del Xef.

Crema de carbassa amb citronella, vieira i oli de pernil ibèric

Espatlla de xai, cuinada a baixa temperatura, amb bolets a la mantega, albergínia i regalèssia.

Torradeta caramel·litzada amb escuma de xocolata, avellanes i cafè

Petit fours.

**El preu del menú es de 65€ por persona IVA inclòs.**

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

*Menú subjectes a modificacions per part del xef.*

## *Menú Executiu*



Aperitiu del Xef.

Amanida de blat amb alvocat i llagostins.

Lluç de palangre amb carxofes i ibèrics.

Jarret de vedella amb chutney de fruita de temporada.

Textures de iogurt amb fruits vermells i gelat de llima keffir.

Petit fours.

**El preu del menú es de 75€ por persona IVA inclòs.**

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

*Menú subjectes a modificacions per part del xef.*

## *Menú Directiu*



Aperitiu del Xef.

Arròs mar i muntanya de calamars amb papada de porc ral.

Turbot rostit amb cítrics i cremós d'api-nap.

Filet de vedella Nacional amb terrina de foie i poma amb salsa de tòfona.

“La Montserratina” (nata muntada a la vainilla amb pessic d'ametlla).

Petit fours.

**El preu del menú es de 85€ por persona IVA inclòs.**

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

*Menú subjectes a modificacions per part del xef.*

*Celler*

Ó

Vi blanc,

**Abadal Picapoll,**

Masies d'Avinyó –D.O. Pla de Bages-

Vi Negre,

**Bernat Oller,**

Oller del Mas –D.O. Pla de Bages-

**Cava,**

**Blanc de blancs,**

Raventós i blanc –D.O. Conca del riu Anoia-

## *Condicions Contractació*



- Menús vàlids a partir de 15 comensales.
- El menú haurà d'escollir-ne 15 dies abans de l'esdeveniment. El menú de empresa no es vàlid en dissabte, diumenge ni festius.
- El temps previst para degustar aquest tipus de menú es de 2 hores aproximadament.
- En el cas d'al·lèrgies alimentaries hauran de comunicar-se amb una setmana d' antelació, amb la finalitat de modificar els components de l'oferta gastronòmica.
- Los preus no inclouen begudes no especificades ni extres.
- Consultar preus en cas de impressió de minutes, centres florals o d'altres.
- Consultar suplement per tenir el Restaurant en exclusiva
- Las taules del nostre restaurant son rodones amb un màxim de 10 comensals. Consultar opcions para muntatges especials.
- Menús vàlids fins el 30 de diciembre de 2018

Los preus indicats inclouen el 10% de IVA.

Aquest impost està subjecte a canvis governamentals.