

L'O de Món Sant Benet revalida per 8è any consecutiu la seva estrella Michelin

La prestigiosa guia gastronòmica va renovar ahir al vespre, en una cerimònia digital sense públic celebrada des de Madrid, l'estrella Michelin atorgada al restaurant L'O

El suport a un any difícil i advers va arribar ahir pel restaurant l'O de Món Sant Benet, al Bages, en forma de renovació de la seva estrella Michelin. Un guardó que el restaurant ostenta des del 2013 i que, enguany, ha revalidat gràcies a l'esforç de tot l'equip de Món Sant Benet, liderat pel xef Ivan Margalef i amb la inestimable ajuda de la seva mà dreta Xavier Benito i la cap de sala i sommelier Irene Cozas.

L'equip del restaurant entén el reconeixement com un gran suport a la feina en equip i ben feta i, sense dubte, un estímul a seguir treballant per afrontar els reptes que els apropin a l'excel·lència. Durant els períodes de tancament del restaurant l'O, per les restriccions de la pandèmia, l'equip del restaurant ha seguit treballant donant servei al restaurant Món, situat a l'Hotel Món de Sant Benet, on s'ha fusionat la cuina dels dos espais.

El restaurant gastronòmic [L'O](#), situat a 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](#).

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.

Nota de premsa

Mon Sant Benet, 15 de desembre del 2020



**Fundació
Catalunya
La Pedrera**

Amb tots aquests ingredients, un any més, l'equip de cuina de Món Sant Benet ha volgut preparar una proposta gastronòmica nadalenca i de Cap d'any amb la millor qualitat. Com a novetat aquest any també s'ha plantejat una proposta per tal de poder emportar-se l'àpat a casa els dies de Nadal i Sant Esteve.

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@fcatalunyalapedrera.com / comunicacio@monstbenet.com