

L'Ó de Món Sant Benet torna a renovar l'estrella Michelin per 13è any consecutiu

La prestigiosa Guia Michelin va tornar a reconèixer ahir el restaurant L'Ó, situat a Món Sant Benet, amb la renovació de la seva estrella Michelin.

És la 13à vegada consecutiva que el restaurant revalida aquest reconeixement reafirmant-se així com un referent gastronòmic dins i fora del territori.

Un any més, el restaurant L'Ó de Món Sant Benet (Fundació Catalunya La Pedrera) torna a revalidar la seva estrella Michelin. Una renovació que confirma un projecte sòlid, creatiu i arrelat al territori. Una proposta que combina la feina en equip, la innovació constant, el producte de temporada i proximitat i un relat culinari que es nodreix del monestir de Sant Benet i del paisatge que l'envolta.

Any rere any, l'ànima del restaurant ha crescut sota el lideratge del xef **Ivan Margalef**, l'expertesa a sala de **Marisa Graners** i la nostra sommelier **Alba Villarreal**, acompanyats per un equip apassionat i professional que no ha deixat d'evolucionar i perfeccionar cada detall perquè l'experiència sigui rodona.

La cuina de L'Ó s'inspira en la història viva de Món Sant Benet: el monestir medieval, l'etapa modernista com a residència d'estiu de la família del pintor **Ramon Casas**, i l'excel·lent entorn natural del Bages. La carta incorpora productes de temporada i de quilòmetre zero, molts procedents dels **Horts de Món Sant Benet**, gestionats per la Fundació Catalunya La Pedrera. Una proposta que uneix tradició i contemporaneïtat amb una mirada global i un fort compromís amb la qualitat.



A més de l'experiència gastronòmica, L'Ó destaca per una carta de vins curosa i creixent, amb una aposta decidida pel vi català i, especialment, pels vins de la **DO Pla de Bages**, que hi tenen un protagonisme especial.

Un restaurant amb ànima social i vocació sostenible

El restaurant L'Ó, ubicat dins l'[Hotel Món](#) en el marc del complex patrimonial, gastronòmic i cultural de Món Sant Benet, camina des de fa anys amb un [clar compromís social i amb una vocació sostenible](#), missió inequívoca de la Fundació Catalunya La Pedrera i un element afegit que el singularitza i el fa encara més especial.

El Restaurant posa el focus en la qualitat gastronòmica i creativa de la seva proposta, però també en la qualitat, traçabilitat i procedència dels seus productes, l'impacte eco-social dels mateixos, la gestió dels seus residus i el potencial transformador del seu equip. A més, compte també amb les sinergies i l'assessorament de la prestigiosa [Fundació Alícia](#) (amb un important rol dins la societat en el camp de la nutrició i la sostenibilitat).

Així doncs, amb 13 estrelles renovades consecutivament, L'Ó reafirma la seva essència: una cuina amb ànima, propera i exigent, que connecta amb la gent i amb el territori. Un projecte mima't i arrelat al Bages, però compromès també amb el planeta.

Món Sant Benet: infinites raons per venir-hi

Món Sant Benet és un univers d'experiències per a tots els públics. L'equipament ofereix experiències permanents per conèixer i descobrir el [monestir medieval](#) i [modernista](#). Però també pensa en el públic familiar oferint diverses activitats i tallers familiars durant tot l'any, centrats en l'alimentació, la cultura i l'entorn. Plans i propostes per a totes les edats que podreu descobrir a la nostra [pàgina web](#).

La nostra raó de ser: les persones.

La Fundació Catalunya La Pedrera, que gestiona Món Sant Benet, serveix a la societat construint un futur millor i més just. Per això, ofereix oportunitats a les persones; impulsa el talent, la creació i l'educació; fomenta hàbits d'alimentació saludables, i conserva i comparteix el patrimoni natural i cultural

Per a més informació:

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera
Telèfons: 93 214 25 39
689 386 777 (Isabel Palà)
comunicacio@monsantbenet.com