

MÓN ST BENET OFEREIX UN MENÚ INSPIRAT EN LES FLORS PER DONAR LA BENVINGUDA A LA PRIMAVERA

A més, presenta magnífiques oportunitats per gaudir de la Setmana Santa al Bages

Barcelona, 8 de març de 2010. Comença l'estació de l'amor, l'alegria, els aromes i el color. S'acaba l'hivern i Món St Benet, a la Catalunya Central, ho vol celebrar amb un menú especial on tots els plats tenen un denominador comú: **les flors**.

El nostre xef, Pep Casas, ha pensat en un menú amb flors d'hibisc i taronja, roses i gelat de lavanda per abraçar la llum de la primavera i oblidar-nos de la foscor de l'hivern. I és que no hi ha millor paratge per oferir aquest menú que el **restaurant Mòn**, un indret envoltat de natura on el visitant gaudeix d'una cuina basada en el producte, senzilla i saludable mentre contempla les fantàstiques vistes del monestir de Sant Benet.

Aquest menú estarà disponible pels sopars dels dies 19, 20, 26 i 27 de març i es pot fer reserva única del sopar amb un cost de 35 € per persona o bé combinada amb un dels quatre paquets d'estada a l'Hotel Mòn que l'incorporen: Romàntic, Estada al Bages, Sensacions o Cultural. Més informació sobre aquests paquets trucant al 93 875 94 14 o a www.monstbenet.com.

El primer dia que el restaurant Mòn oferirà el menú de les flors, el 19 de març, coincideix amb la **Diada de la Cuina Catalana**. Aquesta jornada ha estat promoguda per la Marca Cuina Catalana, un símbol d'identitat de la cuina de Catalunya on Món St Benet s'acaba d'adherir.

El menú de les flors s'acaba l'últim cap de setmana de març, però Món St Benet ofereix **paquets especials de Setmana Santa** per un, dos o tres dies per tots aquells que vulguin gaudir de la restauració, la cultura i la natura de la Catalunya Central, a 45 minuts de Barcelona.



Sobre Món St Benet

Món St Benet és un espai únic i exclusiu que fusiona l'art medieval i la natura amb la funcionalitat, el disseny, la tecnologia i els serveis del S. XXI. Ubicat a Sant Fruitós del Bages (prop de la ciutat de Manresa), a 45 minuts de Barcelona, Món St Benet presumeix d'un enclavament privilegiat que a més d'oferir excel·lents comunicacions, inclou en el seu paisatge les muntanyes de Montserrat vorejades pel riu Llobregat en un total de 18 hectàrees. Cinc espais (el Monestir, Alícia, la Fàbrica, l'Hotel Món i l'espai natural) es reuneixen en una única localització per a dotar de singularitat la celebració de qualsevol esdeveniment.

El **Monestir de St Benet de Bages**, un dels edificis monàstics més important del medieval català, és l'eix al voltant del qual creixen diversos espais que es combinen amb la natura per donar lloc a Món St Benet. Una gran part del monestir es converteix en un espai museïtzat que permet realitzar un recorregut històric i emocional pels espais més representatius del Monestir. Un viatge pels mil anys d'història que permeten reviure aquest espai mentre va ser cenobi benedictí i passejar pels espais residencials habitats per la família del pintor Ramon Casas. La resta del Monestir alberga salons amb encant de diverses capacitats per a celebrar reunions i esdeveniments.

La **Fundació Alícia** està dedicada a la recerca i la investigació en l'àmbit de l'alimentació, i està liderada pel reconegut cardiòleg Valentí Fuster i per Ferran Adrià, xef amb 3 estrelles Michelin considerat pels especialistes com el millor cuiner del món a l'actualitat.

L'**Hotel Món**, de 4 estrelles, ofereix una atenció personalitzada que emplaça als clients a gaudir d'unes estades inoblidables. L'hotel alberga 87 habitacions equipades amb tecnologia d'última generació i amb àmplies terrasses amb vistes panoràmiques al Monestir i al parc Natural de Sant Llorenç de Munt i l'Obac. L'edifici emula la configuració dels claustres antics, tancant-se cap a un jardí interior de 4.000 m² on poder gaudir d'un agradable passeig amb vistes al Monestir. L'Hotel Món reinterpreta l'arquitectura monacal i s'erigeix en harmonia amb la majestuosa natura de l'entorn. A més del **restaurant Món**, l'hotel també disposa del **restaurant l'Angle**, dirigit per Jordi Cruz i guardonat amb una estrella Michelin.

L'edifici de **La Fàbrica** és una antiga colònia de l'era industrial catalana reconstruïda per albergar diversos espais: espai de recepció i acollida dels visitants, punt d'informació turística de la Catalunya Central, la botiga, el restaurant la fonda i el servei educatiu.

Veure documents adjunts: Menú flors i Propostes setmana santa



Més informació i material gràfic: 93 508 80 00

Marta Tuñí 648 022 456 mtuni@wtcbarcelona.es

Toni Pinós 696 527 369 tpinos@wtcbarcelona.es