

Restaurant Òleum

Fina Puigdevall Restaurant Les Cols al Museu Nacional d'Art de Catalunya de la mà de Vilaplana



òleum restaurant

VILAPLANA

MUSEU
NACIONAL
D'ART DE
CATALUNYA

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL





INTRODUCCIÓ

INTRODUCCIÓN

La xef amb dues estrelles Michelin Fina Puigdevall – Les Cols – ha creat una carta especialment dissenyada per al Restaurant Òleum del Museu Nacional i inspirada en les seves excepcionals col·leccions d'art romànic i modernisme. La proposta es posa en marxa de la mà de Vilaplana, la marca que gestiona el servei de restauració del Museu, i des del 28 de juny es podrà degustar a l'Òleum del Museu Nacional, un projecte de Xavier Olivé.

La carta inclou, a més dels dos menús especials dedicats al romànic i el modernisme, la possibilitat de fer un vermut de caràcter més informal o menjar cadascun dels plats dels menús en ració completa i per separat. El tast de vermuts d'origen català es pot acompanyar d'una degustació d'embotits de la Garrotxa, pernil de gla, una taula de formatges garrotxins, croquetes casolanes i calamars a la romana, entre d'altres. A més, ambdós menús especials vénen acompanyats d'una degustació d'olis catalans.

La chef con dos estrellas Michelin Fina Puigdevall – Les Cols – ha creado una carta especialmente diseñada para el Restaurant Òleum del Museu Nacional e inspirada en sus excepcionales colecciones de arte románico y modernismo. La propuesta se pone en marcha de la mano de Vilaplana, la marca que gestiona el servicio de restauración del Museu, y desde el 28 de junio se podrá degustar en el Òleum del Museu Nacional, un proyecto de Xavier Olivé.

La carta incluye, además de los dos menús especiales dedicados al románico y al modernismo, la posibilidad de hacer un vermut de carácter más informal o comer cada uno de los platos de los menús en ración completa y por separado. La cata de vermuts de origen catalán se puede acompañar de una degustación de embutidos de la Garrotxa, jamón de bellota, una tabla de quesos catalanes, croquetas caseras y calamares a la romana, entre otros. Además, ambos menús especiales vienen acompañados de una degustación de aceites catalanes.

Els preus dels plats en ració completa i de les tapes oscil·len entre els 9-21 euros, mentre que els menús romànic i modernista costen 35 i 55 euros (per persona, IVA inclòs i beguda a part), respectivament. Els horaris d'obertura al públic són de dimarts a diumenge al migdia (de 12h a 16h); divendres i dissabte per la nit (de 19.30h a 23h); i festius, exceptuant l'1 de gener, l'1 maig i el 25 de desembre. Aquests horaris estan subjectes a les modificacions segons temporada i canvis horaris del Museu Nacional.

Los precios de los platos en ración completa y de las tapas oscilan entre los 9-21 euros, mientras que los menús románico y modernista tienen un coste de 35 y 55 euros (por persona, IVA incluido y bebida aparte), respectivamente. Los horarios de apertura al público son de martes a domingo al mediodía (de 12h a 16h); viernes y sábado por la noche (de 19:30 a 23h); y festivos, exceptuando el 1 de enero, el 1 de mayo y el 25 de diciembre. Estos horarios están sujetos a las modificaciones según temporada y cambios horarios del Museu Nacional.

EL ROMÀNIC I EL MODERNISME interpretats per Fina Puigdevall – LES COLS

EL ROMÁNICO Y EL MODERNISMO interpretados por Fina Puigdevall – LES COLS

La nova proposta gastronòmica del Restaurant Òleum interpreta dues de les col·leccions més rellevants i emblemàtiques del Museu, que són a la vegada dos cims de l'art català. Romànic i modernisme són la font de inspiració d'uns plats que ofereixen un recorregut sensorial a través de l'art i la gastronomia. La xef ha captat la seva essència per traslladar-la a uns menús caracteritzats pel producte "no viatjat", arrelat al territori i al seu paisatge, de proximitat i d'estacionalitat. La cuina de Fina Puigdevall és sòbria però essencial, íntima i autèntica i combina la tradició amb l'avantguarda sota el que ella en diu "cuina de paisatge".

La nueva propuesta gastronómica del Restaurant Òleum interpreta dos de las colecciones más relevantes y emblemáticas del Museu, que son a la vez dos cimas del arte catalán. Románico y modernismo son la fuente de inspiración de unos platos que ofrecen un recorrido sensorial a través del arte y la gastronomía. La chef ha captado su esencia para trasladarla a unos menús caracterizados por el producto "no viajado", arraigado al territorio y su paisaje, de proximidad y de estacionalidad. La cocina de Fina Puigdevall es sobria pero esencial, íntima y auténtica y combina la tradición con la vanguardia bajo lo que ella denomina "cocina de paisaje".

Vilaplana, la firma que gestiona els serveis de restauració del Museu Nacional, és l'encarregada d'executar aquesta oferta gastronòmica. I ho fa seguint la filosofia que inspira el Restaurant Les Cols d'Olot, des de la creativitat i l'autenticitat, la qualitat del servei, la professionalitat de l'equip i l'atenció en cadascun dels detalls que fan de la degustació d'aquests menús una experiència sensorial única. I tot això en un espai com el Restaurant Òleum, situat a l'antic Saló del Tron del Palau Nacional, amb unes vistes excepcionals de Barcelona que, a través dels seus amplis finestrals, es reflecteixen i multipliquen en els miralls del sostre.

Vilaplana, la firma que gestiona los servicios de restauración del Museu Nacional, es la encargada de ejecutar esta oferta gastronómica. Y lo hace siguiendo la filosofía que inspira el Restaurant Les Cols d'Olot, desde la creatividad y la autenticidad, la calidad del servicio, la profesionalidad del equipo y la atención en cada uno de los detalles que hacen de la degustación de estos menús una experiencia sensorial única. Y todo ello en un espacio como el Restaurant Òleum, situado en el antiguo Salón del Trono del Palau Nacional, con unas vistas excepcionales de Barcelona que, a través de sus amplios ventanales, se reflejan y multiplican en los espejos del techo.



“ L'art és present, tal i com ho és el paisatge, a la cuina de Fina Puigdevall; des de les esglésies romàniques que envolten la seva residència a la Vall de Bianya fins a les pictòriques catifes blanques que dibuixen els camps de fajol a finals d'estiu a la Garrotxa.

És cert l'indispensable vincle entre la bellesa del territori i la cuina a Les Cols. Amb aquest nou projecte d'assessorament, Fina Puigdevall busca al seu entorn reminiscències d'art romànic i modernista i les exposa a la taula de l'Òleum, el restaurant del Museu Nacional, creant un nou cercle experiencial que condueix cap a un retrobament amb l'art. ”

“ El arte está presente, tal y como lo está el paisaje, en la cocina de Fina Puigdevall; desde las iglesias románicas que rodean su residencia en la Vall de Bianya hasta las pictóricas alfombras blancas que dibujan los campos de alforfón a finales de verano en la Garrotxa.

Es cierto el indispensable vínculo entre la belleza del territorio y la cocina en Les Cols. Con este nuevo proyecto de asesoramiento Fina Puigdevall busca en su entorno reminiscencias de arte románico y modernista y las expone en la mesa del Òleum, el restaurante del Museu Nacional, creando un círculo experiencial que reconduce hacia el reencuentro con el arte.”



MENÚ ROMÀNIC

MENÚ ROMÁNICO

Els interiors de les esglésies romàniques eren d'una gran riquesa cromàtica. La seva decoració es basava, sobretot, en pintura mural i sobre taula, en la qual Catalunya és un dels territoris més rics. El fons d'art romànic del Museu Nacional està integrat per un excepcional conjunt de pintures murals únic al món i de pintures sobre taula, el més nombrós i antic d'Europa, que data dels segles XI-XIII.

Los interiores de las iglesias románicas eran de una gran riqueza cromática. Su decoración se basaba, sobre todo, en pintura mural y sobre tabla, en la que Catalunya es uno de los territorios más ricos. El fondo de arte románico del Museu Nacional está integrado por un excepcional conjunto de pinturas murales único en el mundo y de pinturas sobre tabla, el más numeroso y antiguo de Europa, que data de los siglos XI-XIII.

És a partir d'aquest triomf del color, de les simetries de les figures i les seves línies nobles, que s'elabora aquest menú, evocant la simplicitat de les formes d'aquest moviment artístic i la intensitat dels seus colors. El frontal de l'altar de la Seu d'Urgell, les pintures de l'absis de Santa Maria d'Àneu, una naveta de Besalú i l'absidiola de Sant Esteve d'Andorra són les obres font d'inspiració.

Es a partir de este triunfo del color, de las simetrías de las figuras y de sus líneas nobles, que se elabora este menú, evocando la simplicidad de las formas de este movimiento artístico y la intensidad de sus colores. El frontal del altar de la Seu d'Urgell, las pinturas del ábside de Santa Maria d'Àneu, una naveta de Besalú y el absidiolo de Sant Esteve d'Andorra son las obras fuente de inspiración.

El frontal de l'altar de la Seu d'Urgell

| L'ou fresc del dia

| *Huevo fresco del día*



L'ou fresc del dia és el plat que enceta aquesta evocació romànica a partir del frontal de l'altar de la Seu d'Urgell, del segon quart del segle XII, una de les obres mestres de la col·lecció de pintura sobre taula del Museu Nacional. El Crist en Majestat del registre central i els dotze apòstols en una original composició triangular, els jocs de simetria i els seus colors brillants inicien el recorregut gastronòmic.

El huevo fresco del día es el plato que inicia esta evocación románica a partir del frontal del altar de la Seu d'Urgell, del segundo cuarto del siglo XII, una de las obras maestras de la colección de pintura sobre tabla del Museu Nacional. El Cristo en Majestad del registro central y los doce apóstoles en una original composición triangular, los juegos de simetría y sus colores brillantes dan comienzo a este recorrido gastronómico.

Pintures de l'absis de Santa Maria d'Àneu

| Vegetals en tempura de carbó i romesco

| *Vegetales en tempura de carbón y romesco*



L'absis de Santa Maria d'Àneu (finals s. XI - inicis s. XII), obra de l'anomenat Mestre de Pedret, és una mostra de la superposició de temes i motius de l'Antic i del Nou Testament a la pintura romànica catalana. La xef elabora uns vegetals en tempura de carbó i romesco per menjar sencers i amb els dits.

El ábside de Santa Maria d'Àneu (finales s. XI - inicios s. XII), obra del llamado Mestre de Pedret, es una muestra de la superposición de temas y motivos del Antiguo y del Nuevo Testamento en la pintura románica catalana. La chef elabora unos vegetales en tempura de carbón y romesco para comer enteros y con los dedos.

Naveta de Besalú

| Marinat vegetal

| *Marinado vegetal*



Els colors d'aquesta naveta de Besalú de la segona meitat del segle XIII inspiren aquest marinat procedent de l'hort i de col llombarda, patata móra i patates volcàniques.

Los colores de esta naveta de Besalú de la segunda mitad del siglo XIII inspiran este marinado procedente del huerto y de col lombarda, patata mora y patatas volcánicas.

Detall de l'absidiola de Sant Esteve d'Andorra

| Crema de remolatxa

| *Crema de remolacha*



Els contrastos i colors de la decoració de l'absidiola de Sant Esteve d'Andorra, datada entre els anys 1200-1210 i rere la qual hi ha la història de la Passió, inspiren aquesta crema de remolatxa i gelat de iogurt amb gerds.

Los contrastes y colores de la decoración del absidiolo de Sant Esteve d'Andorra, datada entre los años 1200-1210 y tras el cual está la historia de La Pasión, inspiran esta crema de remolacha y helado de yogurt con frambuesas.

MENÚ MODERNISTA

MENÚ MODERNISTA

I de la simplicitat del romànic al dinamisme i la sinuositat de les formes modernistes. El recorregut gastronòmic modernista viatja a la ciutat de finals del segle XIX i principis del XX, el lloc per excel·lència de l'art modern.

Y del simplismo románico al dinamismo y la sinuosidad de las formas modernistas. El recorrido gastronómico propuesto por Fina Puigdevall viaja a la ciudad de finales del siglo XIX y principios del XX, el lugar por excelencia del arte moderno.

La col·lecció d'arts decoratives del Museu Nacional mostra una de les produccions més excepcionals del modernisme català. Els interiors sumptuosos de Josep Puig i Cadafalch i Antoni Gaudí, entre d'altres; notables exemplars d'art de l'objecte en forja, ceràmica, vidrieria i joieria, així com conjunts mobiliaris on les arts tradicionals s'integren amb les artesanies, són la font d'inspiració d'aquests plats.

La colección de artes decorativas del Museu Nacional muestra una de las producciones más excepcionales del modernismo catalán. Los interiores suntuosos de Josep Puig i Cadafalch y Antoni Gaudí, entre otros; notables ejemplares de arte del objeto en forja, cerámica, vidriería y joyería, así como conjuntos mobiliarios donde las artes tradicionales se integran con la artesanía, son la fuente de inspiración de estos platos.

El Gorg blau, Joaquim Mir

| Terrina de verdure

| *Terrina de verduras*



Aquest vitrall tríptic és la peça que inicia el recorregut del menú modernista, una obra dissenyada el 1911 per Joaquim Mir i executada pel taller vidrier Rigalt i Granell. Els cossos d'aquest vitrall recreen un paisatge exuberant i paradisiac, replet de colors i ric en detalls. La terrina de verdure evoca aquest mosaic cromàtic a partir de pastanaga, espinacs, pebrot vermell, albergínia, pèsols, espàrrecs i flors.

Esta vidriera tríptica es la pieza que inicia el recorrido del menú modernista, una obra diseñada en 1911 por Joaquim Mir y ejecutada por el taller vidriero Rigalt i Granell. Los cuerpos de esta vidriera recrean un paisaje exuberante y paradisiaco, repleto de colores y rico en detalles. La terrina de verduras evoca este mosaico cromático a partir de zanahoria, espinacas, pimiento rojo, berenjena, guisantes, espárragos y flores.

Escriptori arxivador de partitures, Josep Maria Jujol

| Ou fresc del dia amb anxova de l'Escala

| *Huevo fresco del día con anchoa de l'Escala*



L'escriptori de Josep Maria Jujol forma part del mobiliari del domicili particular de Pere Mañach, primer marxant de Picasso, i és la peça més significativa del conjunt. Signat i revestit d'abundant policromia, té a la porta central la silueta de l'església de Vistabella. Del Museu al plat passant pel galliner: un ou fresc del dia amb maionesa, tonyina, pebrot escalivat i anxoves.

El escritorio de Josep Maria Jujol forma parte del mobiliario del domicilio particular de Pere Mañach, primer marchante de Picasso, y es la pieza más significativa del conjunto. Firmado y revestido de abundante policromía, tiene en la puerta central la silueta de la iglesia de Vistabella. Del Museu al plato pasando por el gallinero: un huevo fresco del día con mayonesa, atún, pimienta asado y anchoas.

Paravent dels nenúfars, Frederic Vidal

| Caneló de carn rostida

| *Canelón de carne asada*



Aquest paravent és un reflex del que aleshores era l'aspiració del modernisme i, particularment, de l'arquitectura modernista: la síntesi de les arts i els oficis, de l'art i la vida. L'objecte, que el menú modernista transforma en caneló de carn rostida, procedeix de la torre Bertrand, situada al passeig de la Bonanova de Barcelona.

Este biombo de los nenúfares es el reflejo de la que entonces era la aspiración del modernismo y, particularmente, de la arquitectura modernista: la síntesis de las artes y los oficios, del arte y de la vida. El objeto, que el menú modernista transforma en un canelón de carne asada, procede de la torre Bertrand, situada en el paseo de la Bonanova de Barcelona.

Làmpada de la Casa Ametller, Josep Puig i Cadafalch

| Bacallà al pil-pil

| *Bacalao al pil pil*



Els elements de fosa i vidre d'aquest llum de sostre amb decoració floral, que penjava de la casa Ametller –al número 41 del passeig de Gràcia de Barcelona–, han inspirat aquest bacallà al pil-pil d'espínacs, raïm moscatell, panses i pinyons.

Los elementos de fundición y vidrio de esta luz de techo con decoración floral, que colgaba de la casa Ametller –en el número 41 del paseo de Gracia de Barcelona–, han inspirado este bacalao al pil pil de espinacas, uva moscatel, pasas y piñones.

Porta vidriera de quatre batents, Frederic Vidal

| Pollastre rostit amb prunes i cebetes

| *Pollo asado con ciruelas y cebolletas*



D'aquesta porta de fusta i vitrall "cloisonné", procedent de la torre Bertrand del passeig Bonanova de Barcelona, en surt un pollastre rostit amb prunes i cebetes.

De esta puerta de madera y vitral "cloisonné", procedente de la torre Bertrand del paseo Bonanova de Barcelona, se elabora un pollo asado con ciruelas y cebolletas.

Detall d'una porta de la Casa Batlló, Antoni Gaudí

| Sol de pastanaga

| *Sol de zanahoria*



Sol de pastanaga amb sucre cremat creat a partir del detall d'una de les portes de la Casa Batlló, de fusta de freixe tallada.

Sol de zanahoria con azúcar quemado creado a partir del detalle de una de las puertas de la Casa Batlló, de madera de fresno tallada.

Detall d'un moble de la casa Lleó Morera, Gaspar Homar

| Paisatge modernista

| *Paisaje modernista*



La casa Lleó Morera, al passeig de Gràcia 35, tenia al pis principal un dels conjunts de decoració interior més destacats i més ben conservats del modernisme. Va ser projectada el 1905 per Domènech i Montaner, qui encarrega a l'ebenista Gaspar Homar la decoració del pis destinat als propietaris de l'immoble. El menú modernista tanca amb unes postres inspirades en aquest ofici i els treballs de marqueteria, que recreen un paisatge modernista a partir de garrofa, ratafia i fajol.

La casa Lleó Morera, en el paseo de Gracia 35, tenía en su piso principal uno de los conjuntos de decoración interior más destacados y mejor conservados del modernismo. Fue proyectada en 1905 por Domènech i Montaner, quien encarga al ebanista Gaspar Homar la decoración del piso destinado a los propietarios del inmueble. El menú modernista cierra con unos postres inspirados en este oficio y en los trabajos de marquetería, que recrean un paisaje modernista a partir de algarroba, ratafia y alforfón.

Restaurant Òleum del Museu Nacional

Restaurant Òleum del Museu Nacional

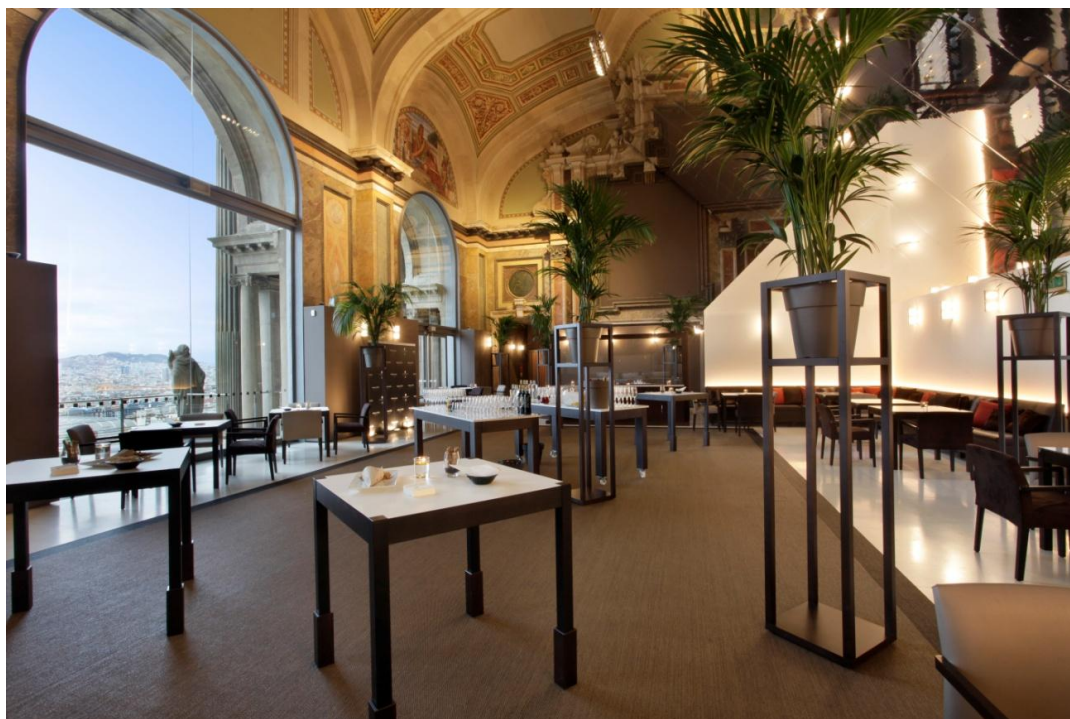
El disseny de l'espai és de Xavier Olivé, una relectura de la Sala del Tron del Palau Nacional (inaugurada el 1929) i del projecte de reconversió en restaurant de Gae Aulenti. Amb l'objectiu de fer-ne un espai més càlid, la posada en escena ha mantingut els miralls inclinats i la seva caixa perimetral de serveis.

El diseño del espacio es de Xavier Olivé, una relectura de la Sala del Trono del Palau Nacional (inaugurada en 1929) y del proyecto de reconversión en restaurante de Gae Aulenti. Con el objetivo de hacer un espacio más cálido, la puesta en escena ha mantenido los espejos inclinados y su caja perimetral de servicios.

EL COLOR | *EL COLOR*

Els colors escollits segueixen les noves tendències expositives del Museu Nacional i el marró xocolata fa que s'anul·li visualment la caixa perimetral de l'anterior projecte i es reforci la vista panoràmica de Barcelona.

Los colores elegidos siguen las nuevas tendencias expositivas del Museu Nacional y el marrón chocolate hace que se anule visualmente la caja perimetral del anterior proyecto y se refuerce la vista panorámica de Barcelona.



EL SO | *EL SONIDO*

La col·locació d'una estora permet millorar la sonoritat de la sala, alhora que una peanya amb test talla la reverberació del so.

La colocación de una alfombra permite mejorar la sonoridad de la sala a la par que una peana con test corta la reverberación del sonido.

LA LLUM | *LA LUZ*

Dirigida a les ornamentacions de marbre fa l'espai més teatral. Per apaivagar el contrallum de dia cal més llum artificial mentre que a les nits una llum tènue dóna el protagonisme a Barcelona i a la Font Màgica.

Dirigida a las ornamentaciones de mármol hace el espacio más teatral. Para suavizar el contraluz de día hace falta más luz artificial mientras que en las noches una luz tenue da el protagonismo a Barcelona y a la Fuente Mágica.

L'INTERIORISME | *EL INTERIORISMO*

El collage de marbres de les parets estarà il·luminat dia i nit. A més, una vegada restaurats, no es descarta tornar al seu lloc original el marc ornamentat, els quadres de Xavier Nogués i de Francesc Barta per tal de donar més protagonisme a l'antiga decoració de la Sala del Tron.

El collage de mármoles de las paredes estará iluminado día y noche. Además, una vez restaurados, no se descarta devolver a su lugar original el marco ornamentado, los cuadros de Xavier Nogués y de Francesc Barta para dar más protagonismo a la antigua decoración de la Sala del Trono.

EL MOBILIARI | *EL MOBILIARIO*

La col·locació d'una peanya amb kèntia, que és mòbil i pot canviar la distribució creant zones més íntimes, humanitza l'espai i fa un petit homenatge als balnearis dels anys vint. La premissa indispensable, que no obstaculitzés les vistes de la ciutat, d'aquí el seu minimalisme. A més, pensant en la gran quantitat d'actes privats que se celebren a l'espai en els dies que tanca el restaurant, tot el mobiliari és polivalent i mòbil. Les taules estan pensades per anar sense estovalles, en línia amb el minimalisme del Restaurant Les Cols.

La colocación de una peana con kèntia, que es móvil y puede cambiar la distribución creando zonas más íntimas, humaniza el espacio y hace un pequeño homenaje a los balnearios de los años veinte. La premisa indispensable, que no obstaculizara las vistas de la ciudad, de aquí su minimalismo. Además, pensando en la gran cantidad de actos privados que se celebran en el espacio los días que cierra el restaurante, todo el mobiliario es polivalente y móvil. Las mesas están pensadas para ir sin manteles, en línea con el minimalismo del Restaurant Les Cols.

ELS UNIFORMES DE L'ÒLEUM, DISSENY DE RAMON RAMIS | *LOS UNIFORMES DE ÒLEUM, DISEÑO DE RAMON RAMIS*

El servei de l'Òleum vestirà els uniformes del modista Ramon Ramis, que ha dissenyat el vestuari de molts espectacles i restaurants com ara el Gaig, el Caelis, el Lasarte, el Sacha o el Sant Pau i que també va crear en exclusiva el disseny dels uniformes per al Restaurant Les Cols de Fina Puigdevall.

El servicio del Òleum vestirá los uniformes del modisto Ramon Ramis, que ha diseñado el vestuario de muchos espectáculos y restaurantes como ahora el Gaig, el Caelis, el Lasarte, el Sacha o el Sant Pau y que también creó en exclusiva el diseño de los uniformes para el Restaurant Les Cols de Fina Puigdevall.



Vilaplana, la firma d'alta restauració d'Eurest Catalunya, és l'encarregada de gestionar el servei de restauració del Museu Nacional. De la mà de Fina Puigdevall, Vilaplana vol diferenciar la proposta del Museu Nacional amb una carta singular, creativa i d'alta qualitat, que realitza un exercici de paral·lelismes entre l'art i la gastronomia traspasant les línies entre disciplines.

Vilaplana, la firma de alta restauración de Eurest Catalunya, es la encargada de gestionar el servicio de restauración del Museu Nacional. De la mano de Fina Puigdevall, Vilaplana quiere diferenciar la propuesta del Museu Nacional con una carta singular, creativa y de alta calidad, que realiza un ejercicio de paralelismos entre arte y gastronomía traspasando las líneas entre disciplinas.

L'execució d'aquesta nova proposta gastronòmica i el servei que s'ofereix es desenvoluparà seguint la filosofia del Restaurant Les Cols, que aboca una especial cura en cadascun dels detalls, en la selecció del producte, el procés d'elaboració, la presentació i el servei que l'acompanya. Una filosofia que impregna la manera de fer de Vilaplana i d'un equip format per 15 persones que treballarà en aquesta nova proposta, per tal de traslladar l'essència i la unicitat que es respiren a la masia de Les Cols a l'Òleum del Museu Nacional.

La ejecución de este nueva propuesta gastronómica y el servicio que se ofrece se desarrollará siguiendo la filosofía del Restaurant Les Cols d'Olot, que vierte un especial esmero en cada uno de los detalles, en la selección del producto, el proceso de elaboración, la presentación y el servicio que la acompaña. Una filosofía que impregna la manera de hacer de Vilaplana y de un equipo formado por 15 personas que trabajará en esta nueva propuesta, a fin de trasladar la esencia y la unicidad que se respiran en la masía de Les Cols al Òleum del Museu Nacional.

Vilaplana és la marca especialitzada en esdeveniments i càteríng d'alta gamma d'Eurest Catalunya. Compta amb més de 40 anys d'experiència i gestiona, a més, una línia de museus i centres culturals entre els quals es troben els CaixaForum de Barcelona, Madrid, Saragossa i Palma de Mallorca o l'Institut Valencià d'Art Modern. Els menús dissenyats amb el segell Vilaplana estan supervisats per un equip de nutricionistes que garanteix la seva seguretat i qualitat, amb especial atenció a al·lèrgies i intoleràncies.

Vilaplana es la marca especializada en eventos y catering de alta gama de Eurest Catalunya. Cuenta con más de 40 años de experiencia y gestiona, además, una línea de museos y centros culturales entre los cuales están los CaixaForum de Barcelona, Madrid, Zaragoza y Palma de Mallorca o el Instituto Valenciano de Arte Moderno. Los menús diseñados con el sello Vilaplana están supervisados por un equipo de nutricionistas que garantizan su seguridad y calidad, con especial atención a alergias e intolerancias.

El Museu Nacional d'Art de Catalunya està ubicat al Palau Nacional de Montjuïc, construït per a l'Exposició Internacional de 1929. L'any 1934 va obrir les portes com a Museu d'Art de Catalunya, mostrant la col·lecció medieval. Posteriorment, el 1995, ja com a Museu Nacional d'Art de Catalunya, s'inauguren les sales noves d'art romànic i de manera successiva es va ampliant la presentació pública dels fons, procés que culmina el 2004 amb la presentació nova d'art modern. Hi podeu veure la millor col·lecció de pintura mural romànica del món i els artistes més representatius del modernisme català, com ara Gaudí o Casas. L'art gòtic, grans pintors europeus del Renaixement i el barroc, per exemple, Tiziano o Velázquez, i la col·lecció de fotografia completen el fons.

El Museu Nacional d'Art de Catalunya está ubicado en el Palau Nacional de Montjuïc, construido para la Exposición Internacional de 1929. En 1934 abrió sus puertas como Museo d'Art de Catalunya, mostrando la colección medieval. Posteriormente, en 1995, ya como Museo Nacional d'Art de Catalunya, se inauguran las salas nuevas de arte románico y de manera sucesiva se va ampliando la presentación pública de los fondos, proceso que culmina en 2004 con la presentación nueva de arte moderno. Podréis ver la mejor colección de pintura mural románica del mundo y los artistas más representativos del modernismo catalán, como Gaudí o Casas. El arte gótico, grandes pintores europeos del Renacimiento y barroco, por ejemplo, Tiziano o Velázquez, y la colección de fotografía completan el fondo.

Per a més informació:

Fina Puigdevall - Les Cols

Comunicació: Alba Danés

comunicacio@lescolds.com | 672 269 209

MNAC

Responsable de l'Oficina de Premsa: Charo Canal

charo.canal@museunacionat.cat | 93 622 03 60

Vilaplana

Comunicació i premsa: Mireia Saenz

msaenz@manifestacom.com | 93 342 51 59

