Menú degustación Bages 964

Cata de aceite de l'Oller con pan de masa madre del Forn Antic

Mil hojas de boniato con steak tártar de vaca

Cono crujiente de boletus con paté de pollo y foie, gel de Jerez y tártar de níscalos en escabeche

Consomé de setas y miso de guisante negro con espuma de castaña

Mini donut relleno de "pulled pork" Ral d'Avinyó

Buñuelo de Idiazabal con emulsión de membrillo y mojama de atún Balfegó

*****

Bacalao, pilpil de ortigas de mar al curry verde y setas en escabeche

*****

Filete de ciervo a la brasa con salsa satay de castañas y pera confitada

*****

Cremoso de mandarina, sorbete de mandarina, rancio de l'Oller i espuma de azafran

*****

***Opción degustación queso catalanes (+8€)**

*****

Pastel de queso y calabaza asada con helado de boletus y crumble de espécies

Petit fours

49.90€

HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Opció maridatge Oller del Mas

Vermut de l'Oller 2020

Picapoll Negre

Color rojo con tonalidades ámbar, de capa media alta. En nariz predominan la sensación vinosa, que proviene de la variedad, con toques especiados.

Bernat Rosado 2019

Syrah, Picapoll Blanco y Picapoll Negro

Intenso aroma a fruta fresca roja, donde encontramos notas de cereza y fresa acompañadas de toques perfumados y frescos. En boca es largo, redondo, muy goloso y refrescante a la vez. Acidez resente pero bien equilibrada

Bernat Blanco de Picapolls 2020

Picapoll Blanco y Picapoll Negro

Aromas a fruta blanca y tropical como la manzana, la pera y el lichi. Presencia ligera de toques herbáceos. Buen paso de boca. De entrada agradable, cremoso y estructurado

Bernat Negro 2018

Merlot, Syrah, Picapoll Negro y Picapoll Blanco

Aromas limpios, francos, y muy complejas, en las que destacan la fruta roja, los balsámicos y toques especiados. En boca es fresco y afrutado, con una acidez bien equilibrada.

Cocktail by David Navarro

25.00€

HIRETA L'OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA