

Opció maridatge Oller del Mas

Vitis Picapoll 2021

Picapoll Negre

Cervesa de color daurat amb una capa d'escuma fina i persistent amb un lleuger aspecte tèrbol.

Bernat Rosat 2019

Syrah, Picapoll Blanc i Picapoll Negre

Intens aroma a fruita fresca vermella, on hi trobem notes de cirera i maduixa acompanyades de tocs perfumats i frescos.

En boca és llarg, rodó i refrescant.

Bernat Blanc de Picapolls 2020

Picapoll Blanc i Picapoll Negre

Aromes a fruita blanca i tropical com la poma, la pera i el litxi.

Presència lleugera de tocs herbacis. Bon pas en boca.

D'entrada agradable, cremós i estructurat.

Bernat Negre 2018

Merlot, Syrah, Picapoll Negre i Picapoll Blanc

Aromes nets, francs, i molt complexes, en què destaquen la fruita vermella, els balsàmics i tocs especiats. En boca és fresc

i afruitat

Cocktail by David Navarro

25.00€



HERETAT **OLLER** EST. 964
del MAS

Menú Degustació Bages 964

Benvinguts a l'Oller del Mas

Una nit especial, un dinar amb la família o bé un retrobament amb els amics. Un menú per gaudir dels plaers de la nostra gastronomia, els productes de la terra i dels nostres vins, que són fruit del paisatge que ens envolta.

Una història per viure, una història per explicar

De part de tot l'equip de l'Oller del Mas...

Bon profit!

BAGES **964**

BAGES **964**

Menú degustació Bages 964

Tast de l'oli de l'Oller amb pa de massa mare del Forn Antic

La nostra Gilda de bacallà

Cruixent de platan mascle amb carabiner al estil pibil

Filipino de patata, steak tàrtar de vaca gallega madurada i
gelat d'alvocat i jalapeños

"Cornetto" de pollastre al curry

La calçotada de l'Oller del Mas

Bunyol d'Idiazabal, presa ibèrica semicurada i emulsió de tòfona

Rap curat en shiokoji de blat roig escairat, pèsols del Maresme
a la brasa i velouté d'ortigues de mar al curry verd

Garrinet de Segòvia amb mojo de miso de tomàquet, tàrtar de
poma i fonoll i encurtits

Ginger passion

*Opció degustació formatges catalans (+8€)

Mató de cabra, gelat de mel i mel fermentada

Petit fours

59.90€

Els nostres menús poden ser modificats en funció del que ens ofereix la
temporalitat dels productes

Menú degustació Bages 964 +

Tast de l'oli de l'Oller amb pa de massa mare del Forn Antic

La nostra Gilda de bacallà

Cruixent de platan mascle amb carabiner al estil pibil

Filipino de patata, steak tàrtar de vaca gallega madurada i
gelat d'alvocat i jalapeños

"Cornetto" de pollastre al curry

La calçotada de l'Oller del Mas

Bunyol d'Idiazabal, presa ibèrica semicurada i emulsió de tòfona

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya i llet de tigre d'ají groc
Pèsols del Maresme saltejats amb calçots de Valls, anguila fumada Carpier i tòfona

Rap curat en shiokoji de blat roig escairat, verdines
i velouté d'ortigues de mar al curry verd

Garrinet de Segòvia amb mojo de miso de tomàquet, tàrtar de
poma i fonoll i encurtits

Ginger passion

*Opció degustació formatges catalans (+8€)

Mató de cabra, gelat de mel i mel fermentada

Petit fours

75.00€

Els nostres menús poden ser modificats en funció del que ens ofereix la
temporalitat dels productes

