



Menú Degustación Bages 964

Bienvenidos al Oller del Mas

Una noche especial, una comida con la familia o un reencuentro con los amigos. Un menú para disfrutar de los placeres de nuestra gastronomía, los productos de la tierra y nuestros vinos, que son fruto del paisaje que nos rodea.

Una historia para vivir, una historia que contar

De parte de todo el equipo del Oller del Mas...

¡Buen provecho!



Opción maridaje Oller del Mas

Vitis Picapoll 2021

Picapoll Negro

Cerveza de color dorado con una capa de espuma fina y persistente con un ligero aspecto turbio.

Bernat Rosat 2019

Syrah, Picapoll Blanc 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 y refrescante.

Bernat Blanc de Picapolls 2020

Picapoll Blanc y Picapoll Negro

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

Bernat Negro 2018

Merlot, Syrah, Picapoll Negro y Picapoll Blanc

Aromas limpios, francos, y muy complejos, en los que destacan la fruta roja, los balsámicos y toques especiados. En boca es fresco y afrutado

Cocktail by David Navarro

25.00€



Menú degustación Bages 964

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

Cereza mimética de su gazpacho

Crema fina de calabacín y buñuelo de bacalao con gel de miel fermentada

Crujiente de plátano macho con carabinero al estilo pibil

"Cornetto" de alga nori con paté de musclos en escabche

Filipino de patata, steak tartar de vaca gallega madurada y

helado de aguacate y jalapeños

Buñuelo de Idiazabal con cecina de ternera

Vieiras, espárrago blanco a la brasay velouté de

anguila ahumada

Cochinillo de Segovia con mojo de miso de tomate, tartar de

manzana e hinojo y encurtidos

Sorbete de melocotón con espuma de vinagre de saúco de la finca

*Opción degustación quesos catalanes (+8€)

Xoco-albaricoque

Petit fours

59.90€

Nuestros menús pueden ser modificados en función de lo que nos ofrece la temporalidad de los productos

Menú degustación Bages 964+

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

Cereza mimética de su gazpacho

Crema fina de calabacín y buñuelo de bacalao con gel de miel fermentada

Crujiente de plátano macho con carabinero al estilo pibil

"Cornetto" de alga nori con paté de musclos en escabche

Filipino de patata, steak tartar de vaca gallega madurada y

helado de aguacate y jalapeños

Buñuelo de Idiazabal con cecina de ternera

Bonito curado con crema fría de marmitako

Espárrago blanco de Navarra, pilpil de setas y anguila ahumada

Vieiras, judía verde y curry verde de ortigas de mar

Cochinillo de Segovia con mojo de miso de tomate, tartar de

manzana e hinojo y encurtidos

Sorbete de melocotón con espuma de vinagre de saúco de la finca

*Opción degustación quesos catalanes (+8€)

Xoco-albaricoque

Petit fours

75.00€

Nuestros menús pueden ser modificados en función de lo que nos ofrece la temporalidad de los productos