

# Carta

**BAGES 964**

A decorative sunburst graphic consisting of numerous thin, radiating lines of varying lengths, centered behind the number '964' in the text 'BAGES 964'.

## Per picar

Ostres al natural unitat .....	4,5€
Ostres acevitxades amb yuzu unitat .....	5,5€
Ostres fregides amb “chimichurri” d’algues unitat .....	5,5€
Anxoves del cantabric amb alberginia fumada, mel de romaní i mató de vaca de Cal Pujolet.....	14€
Cremós d’ensaladilla russa amb moixama casolana de toninya vermella i piparra vasca encurtida .....	10€
Escopinyes gallegues XL al vi de Xerès.....	17,5€
Gambes amb salseta picant d’ametlla i herbes aromàtiques .....	16€
Taco de rap a la romana amb salsa de cacauets i mango 2 unitats .....	10€
Les nostres patates braves amb all i oli d’alls escalivats i salsa brava fumada de chile chipotle .....	6€
Mini brioix d’hamburguesa de carn d’olla a l’estil de l’Oller unitat .....	4€
“Mollete” de pulled pork ral amb ceba encurtida, jalapenyos i maionesa umami 2 unitats .....	7€
Croquetó de pollastre de pagès a l’ast amb emulsió de curri .....	2,5€
Gyozas casolanes de morro de porc guisat amb sobrassada de Cal Rovira 6 unitats .....	11€



## Entrants

Sashimi de tonyina vermella, shitakes confitats i emulsió d'alvocat .....	20€
Gaspatxo de cireres amb sorbet d'ametlla crua i arengada fumada .....	12€
Burratina amb porros confitats, brots de mostassa, avellanes i emulsió de pasta de soja fermentada .....	12€
Steak tartar de vedella amb cruixent de blat de moro, gelat d'alvocat i "jalapeños" .....	20€
Caneló XL de pollastre de pagès amb foie, beixamel de bolets i suc de rostit .....	12€
Truita oberta de temporada .....	12€

## Arrossos (mínim 2 pax.)

Arròs sec de gamba vermella i sípia .....	(Per persona) 19€
Arròs sec de tallata de vedella amb ceps .....	(Per persona) 20€
Arròs melós de verdures de temporada .....	(Per persona) 16€

## Peixos

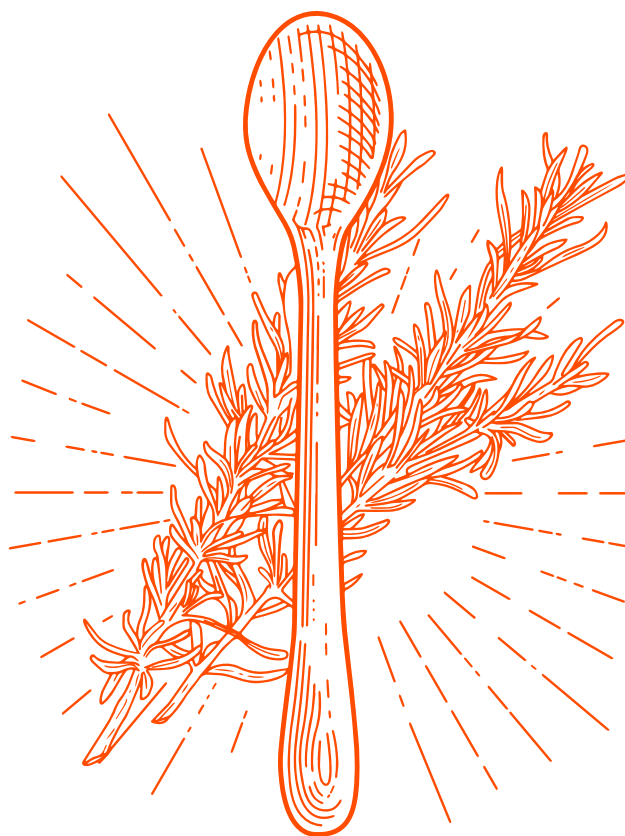
Bacallà amb crema de foie, suc de carn i carbó de iuca .....	19€
Corball amb textures de fonoll .....	18€
Vieires amb romesco d'all negre, cremós de salsafins i cansalada .....	19€

## Carns

Terrina de garrinet amb cremós de pastanaga escabetxada i pols de comí .....	20€
Presa ibèrica amb salsa agredolça de prunes i blat vermell de l'escairador saltejat .....	20€
Magret d'ànec collverd amb textures de blat de moro i foie .....	19€

## Postres

Pastís de formatge cremós amb gelat de nous de la finca .....	7,5€
La nostra versió del carrot cake .....	7,5€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festucs .....	7,5€
Fruits vermells amb gelat de vinagre de Mòdena .....	7,5€
Duo de xocolates amb textures d'avellanes .....	7,5€
Variat de gelats i sorbets de la casa 3 boles .....	7,5€
Fruita de temporada .....	5€
Taula de formatges catalans de Caseus Afinadors .....	15€



# Vins

Et presentem la nostra selecció  
de vins de tot el món.

Tots ells comparteixen la nostra filosofia;  
cellers vitivinicultors ecològics,  
que no compren raïm de fora,  
de produccions limitades i amb  
la valentia de fer coses diferents.

**BAGES 964**

A stylized sunburst graphic composed of numerous thin, radiating lines of varying lengths, centered behind the number '964' in the logo.

## Els nostres vins de l'Oller del Mas

	Varietat/s		
<b>Petit Bernat Negre</b> .....	<i>Cabernet franc/Merlot/Sumoll/Syrah/Picapoll negre</i> .....	13€	3€
<b>Petit Bernat Blanc</b> .....	<i>Macabeu/Malvasia/Sauvignon blanc/Picapoll negre</i> .....	13€	3€
<b>Bernat Blanc</b> .....	<i>Picapoll blanc/Picapoll negre</i> .....	17€	3,5€
<b>Bernat Rosat</b> .....	<i>Syrah/Picapoll Blanc/Picapoll Negre</i> .....	17€	3,5€
<b>Bernat Negre</b> .....	<i>Merlot/Syrah/Picapoll negre</i> .....	21€	4€
<b>Càndia</b> .....	<i>Sumoll/Garnatxa/Syrah/Samsó</i> .....	23€	5€
<b>Arnau</b> .....	<i>Merlot/Picapoll negre</i> .....	35€	7€
<b>Especial Picapoll</b> .....	<i>Picapoll negre</i> .....	50€	10€
<b>201</b> .....	<i>Malvasia Manresana</i> .....	201€	
<b>Benplantat Blanc</b> .....	<i>Garnatxa/Macabeu</i> .....	13€	3€
<b>Benplantat Rosat</b> .....	<i>Ull de llebre/Trepat/Garnatxa</i> .....	13€	3€
<b>Benplantat Negre Jove</b> .....	<i>Garnatxa/Syrah</i> .....	13€	3€
<b>Benplantat Negre Selecció</b> .....	<i>Garnatxa/Samsó</i> .....	14€	3€

## Anyades especials

**Bernat**

2003 .....	<i>Merlot</i> .....	150€
2004 .....	<i>Merlot</i> .....	140€
2005 .....	<i>Merlot</i> .....	160€
2006 .....	<i>Merlot</i> .....	230€
2007 .....	<i>Merlot</i> .....	250€
2014 .....	<i>Merlot/Syrah</i> .....	90€
2015 .....	<i>Merlot/Syrah</i> .....	30€

**Arnau**

2004 .....	<i>Merlot</i> .....	220€
2005 .....	<i>Merlot</i> .....	280€
2006 .....	<i>Merlot</i> .....	170€
2009 .....	<i>Merlot</i> .....	200€
2010 .....	<i>Merlot</i> .....	300€
2011 .....	<i>Merlot</i> .....	350€
2013 .....	<i>Merlot</i> .....	300€
2014 .....	<i>Merlot/Picapoll negre</i> .....	250€
2015 .....	<i>Merlot/Picapoll negre</i> .....	120€

**Especial Picapoll**

2013 .....	<i>Picapoll negre</i> .....	400€
2014 .....	<i>Picapoll negre</i> .....	370€
2015 .....	<i>Picapoll negre</i> .....	350€
2016 .....	<i>Picapoll negre</i> .....	330€

**Châteauneuf du Frank**

2016 .....		250€
------------	--	------

## Formats especials

Châteauneuf du Frank 2015 Magnum (1,5L).....		470€
Bernat Oller 2017 Magnum .....		38€

## Altres cellers



Blancs	Varietat/s	Regió	
<b>Enric Soler</b> ..... Espenyalluchs 2018 (Bio)	<i>Xarel·lo</i> .....	Penedès .....	50,25 €
<b>NVDE SB</b> .....	<i>Sauvignon Blanc</i> .....	Penedès .....	35,00 €
<b>Planetes De Nin</b> ..... Reserva 2017 (Eco i Bio)	<i>Carinyena blanca</i> .....	Priorat .....	43,90 €
<b>Celler Frisach</b> Vernatxa (Eco) .....	<i>Garnatxa blanca</i> .....	Terra Alta .....	26,75 €
<b>Ossian</b> 2017 (Eco).....	<i>Verdejo</i> .....	Castilla y León ...	39,50 €
<b>Muchada-Leclapart</b> ..... Étoile 2017 (Bio)	<i>Palomino Fino</i> .....	Andalucia .....	55,70 €
<b>Domaine Ferret</b> P-Fuisse ..... Tête De Cru Perrieres 2017	<i>Chardonnay</i> .....	Bourgogne .....	53,95 €
<b>François Carillon</b> Bourg ..... Vieux Clos 2017 (Bio)	<i>Chardonnay</i> .....	Bourgogne .....	43,80 €
<b>Kreydenweiss</b> Kastelberg 2014 (Bio).....	<i>Riesling</i> .....	Alsace .....	77,50 €
<b>Frank Cornelissen</b> ..... Munjebel Bianco 2017	<i>Carricante/Coda di Volpe</i> .....	Sicilia .....	44,80 €

## Rosats

<b>Còsmic Confiança</b> Garnatxa Roja 2017 .....	<i>Garnatxa Roja/Carinyena negra</i> ...	Empordà .....	28,30 €
<b>Dido</b> La Solució Rosa 2017 .....	<i>Garnatxa/Macabeu/Carinyena</i> ...	Montsant.....	26,25 €
<b>Alphonse Mellot</b> ..... La Moussière Sancerre Rosé 2018	<i>Pinot Noir</i> .....	Loire .....	32,30 €

## Negres

<b>L'Oblit</b> .....	<i>Sumoll</i> .....	Penedès .....	26,13 €
<b>Sot Lefriec</b> 2015 .....	<i>Merlot/Carinyena/Cab. Sau</i> .....	Penedes .....	61,44 €
<b>Joan d'Anguera</b> Finca l'Argatà 2017 (Bio).....	<i>Garnatxa/Syrah</i> .....	Montsant .....	31,98 €
<b>Clos Erasmus</b> 2016.....	<i>Garnatxa/Syrah</i> .....	Priorat .....	172,52 €
<b>Els Escurçons</b> 2017.....	<i>Garnatxa/Syrah</i> .....	Priorat .....	72,97 €
<b>Matassa Rouge</b> 2018 (Bio).....	<i>Carinyena</i> .....	Rosselló .....	40,32 €
<b>4 Kilos</b> 2017 (Bio).....	<i>Callet</i> .....	Mallorca .....	37,30 €
<b>La Calandria</b> Minas de Tierga 2017 .....	<i>Garnatxa</i> .....	Navarra .....	40,54 €
<b>Abel Mendoza</b> Graciano Grano a Grano 2017	<i>Graciano</i> .....	Rioja .....	48,11 €
<b>Camino Del Norte</b> El Tesón 2015.....	<i>Mencia/Pinot Noir</i> .....	Bierzo .....	42,79 €
<b>Quinta Sardonía</b> 2014 .....	<i>Tinto fino/Cabernet S./Merlot</i> ....	Castilla y León ...	40,18 €
<b>Felton Road</b> Pinot Noir Bannockburn 2018	<i>Pinot Noir</i> .....	Central Otago ...	73,42 €
<b>Ignios Orígenes</b> Vijariiego 2017.....	<i>Vijariiego Negre</i> .....	Ycoden.....	45 €
<b>Eulogio Pomares</b> Caiño Tinto 2016.....	<i>Caiño tinto</i> .....	Cambados .....	45,90 €
<b>Reyneke</b> Reserve Red 2016 .....	<i>Cabernet Sauvignon/Syrah</i> .....	Swartland .....	53,11 €

## Escumosos

Varietat/s

Regió



### AT Roca

Brut Nature ..... *Macab./Xarel·lo/Parellada* Clàssic Penedès ..... 17,95 €

Esparter ..... *Macabeu* ..... Clàssic Penedès ..... 32,60 €

### Rimarts

Brut Nature Reserva 24 Mesos ..... *Xarel·lo/Macab./Parellada* Cava ..... 25,05 €

### Gramona

III Lustros Brut Nature Gran Res. .... *Macabeu/Xarel·lo* ..... Corpinnat ..... 40,95 €

### Recaredo

Reserva Particular 2007..... *Macabeu/Xarel·lo* ..... Corpinnat ..... 63,95 €

### Larmandier-Bernier

Terre De Vertus Non Dose 2013..... *Chardonnay* ..... Champagne ..... 68,70 €

### David Leclapart

L'artiste 2013..... *Chardonnay* ..... Champagne ..... 125 €

## Generosos

### Williams & Humbert

Fino En Rama 2012 ..... *Palomino Fino* ..... Jerez ..... 29 €

### La Bota De Manzanilla

Equipo Navazos (Nº 71)..... *Palomino Fino* ..... Montilla-Moriles ..... 31€

## Dolços

### San Emilio

Pedro Ximenez ..... *Pedro Ximenez* ..... Jerez ..... 28,80 €

### Chateau Dereszla

Tokaji 5 Puttonyos ..... *Furmint/Hárslevelü* ..... Tokaj ..... 39,95 €

