

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 començar

Ostra acevitxada unitat	5,50€
Ostra fregida amb <i>chimichurri</i> d'algues unitat	5,50€
Ostra amb suquet unitat	5,50€
Gilda de bonítol amb piparra encurtida i oliva de Kalamata unitat	3,50€
Bunyols d'Idiazabal fumat amb salaó de tonyina vermella 4 unitats	9,50€
Gambes amb salseta d'herbes aromàtiques	15€
Les nostres patates braves amb salsa de chipotle i allioli d'all escalivats	6,10€
<i>Mollete</i> de <i>pulled pork</i> ral amb jalapenyos i ceba encurtida 2 unitats	6,95€
Taco de rap cruixent amb salsa de cacauets, mango i aire de llimona 2 unitats	13€
Croquetó de pollastre a l'ast amb maionesa de curry	2,65€
Croquetó de confit d'ànec i foie amb maionesa de barbacoa japonesa	2,95€
Racció de pa de coca	3,50€
Mini burger de carn d'olla amb <i>kimchi</i> casolà i cotnes de porc	5€
<i>Gyozes</i> de morrito de porc amb sobrassada de Cal Rovira 6 unitats	12€
Sandwich de <i>roastbeef</i> de picanha brasejada i formatge unitat	9,50€

Entrants

Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia, mel de romaní i mató de Cal Pujolet	15,50€
Burratina amb carbassa rostida, miso, avellanes i mostassa de l'Oller del Mas	14€
Steak tartar de vaca amb gelat d'alvocat i jalapenyos i cruixent de blat de moro	19€
Sashimi de tonyina vermella, vinagreta de ceps fermentats i aire de soja	20,25€
Truita d'ous ecològics oberta de temporada	14€
Caneló XXL de pollastre amb foie, salsa de ceps i suc de rostit	14,25€
<i>Ajo blanco</i> de nous de la finca, arengada fumada Carpier i gelat d'Idiazabal	12,50€
Terrina de foie Collverd amb <i>gelées</i> de diferents vins de l'Oller de Mas i fruits vermells	18€

Arrossos (mínim 2 pax.)

(Preus per persona)

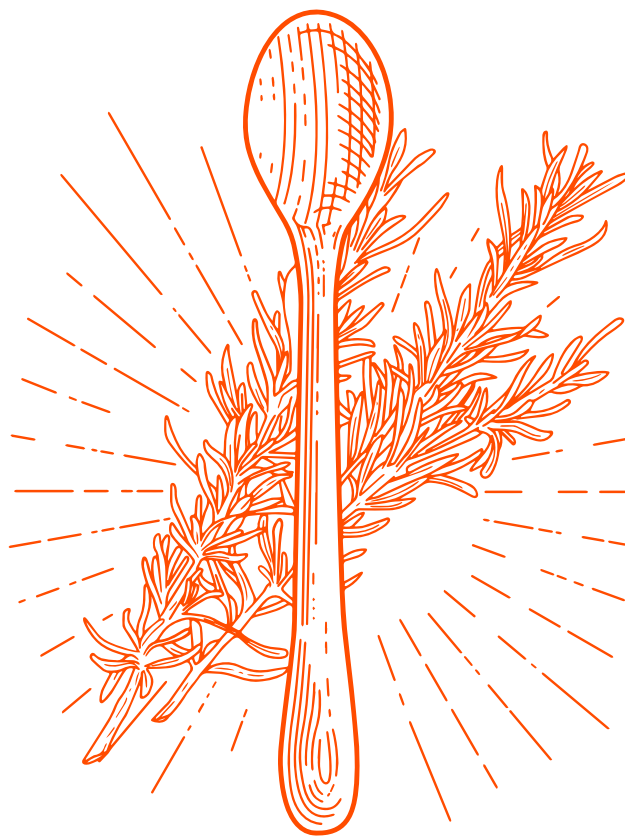
Arròs sec amb gamba de la costa i sípia	22,95€
Arròs sec de bacallà, botifarra negra i pebrot escalivat	17,50€
Arròs sec de galta de vedella, foie Collverd i bolets de temporada	19,75€
Arròs sec de tallata de vedella amb ceps	20€
Arròs melós de verdures de temporada	16€

Peixos

Bacallà amb cremeta suau de foie i carbó de iuca	19,50€
Corball salvatge amb <i>toffee</i> de coliflor i emulsió d'encurtits	21,50€
Vieires XL amb romesco d'all negre i cremós de celerí	20€
Fricandó de rap gallec amb parmentier de shitakes	22,50€

Carns

Garrinet cruixent de Segòvia amb cremós de pastanaga escabetxada i pols de comí	22,50€
Presca ibèrica glassejada amb mojo asiàtic de taronja, puré de moniato i agredolç de codony	19€
Magret d'ànec Collverd amb textures de blat de moro i foie	19,50€
Terrina de xai amb nap, castanyes, mel i mostassa de l'Oller	18,50€



Postres

Pastís de formatge cremós amb gelat de ratafia i nous de la finca	6,95€
Pastís de carbassa, crumble de bolets i gelat de ceps	6,95€
La nostra versió del carrot cake	6,95€
Duo de xocolates amb textures de cacauet	6,95€
Coulant d'avellanes amb gelat de miso (10 min)	6,95€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festuc	6,95€
Taula de formatges, amb la col·laboració de Caseus Afinadors, amb melmelades i fruits secs	16,50€
Boles de gelats i sorbets fets a casa (3 boles a escollir)	6€



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		
Petit Bernat Negre	<i>Cabernet franc/Merlot/Sumoll/Syrah/Picapoll negre</i>	13€	3€
Petit Bernat Blanc	<i>Macabeu/Malvasia/Sauvignon blanc/Picapoll negre</i>	13€	3€
Bernat Blanc	<i>Picapoll blanc/Picapoll negre</i>	17€	3,5€
Bernat Rosat	<i>Syrah/Picapoll Blanc/Picapoll Negre</i>	17€	3,5€
Bernat Negre	<i>Merlot/Syrah/Picapoll negre</i>	21€	4€
Càndia	<i>Sumoll/Garnatxa/Syrah/Samsó</i>	23€	5€
Arnau	<i>Merlot/Picapoll negre</i>	35€	7€
Especial Picapoll	<i>Picapoll negre</i>	50€	10€
201	<i>Malvasia Manresana</i>	201€	
Benplantat Blanc	<i>Garnatxa/Macabeu</i>	13€	3€
Benplantat Rosat	<i>Ull de llebre/Trepat/Garnatxa</i>	13€	3€
Benplantat Negre Jove	<i>Garnatxa/Syrah</i>	13€	3€
Benplantat Negre Selecció	<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	
Enric Soler Espenyalluchs 2018 (Bio)	<i>Xarel·lo</i>	Penedès	50,25 €
NVDE SB	<i>Sauvignon Blanc</i>	Penedès	35,00 €
Planetes De Nin Reserva 2017 (Eco i Bio)	<i>Carinyena blanca</i>	Priorat	43,90 €
Celler Frisach Vernatxa (Eco)	<i>Garnatxa blanca</i>	Terra Alta	26,75 €
Ossian 2017 (Eco).....	<i>Verdejo</i>	Castilla y León ...	39,50 €
Muchada-Leclapart Étoile 2017 (Bio)	<i>Palomino Fino</i>	Andalucia	55,70 €
Domaine Ferret P-Fuisse Tête De Cru Perrieres 2017	<i>Chardonnay</i>	Bourgogne	53,95 €
François Carillon Bourg Vieux Clos 2017 (Bio)	<i>Chardonnay</i>	Bourgogne	43,80 €
Kreydenweiss Kastelberg 2014 (Bio).....	<i>Riesling</i>	Alsace	77,50 €
Frank Cornelissen Munjebel Bianco 2017	<i>Carricante/Coda di Volpe</i>	Sicilia	44,80 €

Rosats

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

Negres

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

