

Visites guiades, degustació & Workshops



Visita
1H.

OLI EN UN LLUM

L'oli és el suc natural del fruit de l'oliviera. Al nostre molí extraïem extravirge. Us expliquem com i el tasteu. Visiteu-nos!

EN Let's talk about artisan olive oil, from the olive tree to our plates.

FR Par-lons d'huile d'olive artisanale, depuis l'olivier jusqu'à notre assiette.



Visita
2H.

ESCOLTEM L'OLIVAR

Passagem entre oliveres, que podrien explicar tota la història de la Humanitat.

EN Walking between olive trees which could explain us the Human history.

FR Promenons-nous entre les oliviers et ils nous raconteront l'histoire de notre terre.



degustació
1H.

DEL COSTAT MATEIX

Ens envolten més de dos mil anys de gastronomia mediterrània amb matèries primeres Km 0. Us convidem a tastar-los a la nostra taula.

EN Come and taste our Km 0 products.
FR Venez découvrir et déguster nos produits



taller
1,5H.

A TASTAR!

Utilitza tots els teus sentits per descobrir els secrets i les qualitats de l'oli d'oliva verge extra.

EN Use all your senses to discover the secrets and qualities of the extra virgin olive oil.

FR Utilisez tous vos sens afin de découvrir les secrets de l'huile d'olive vierge extra.



degustació
2H.

OLI OLI!

De l'olivaria a taula: Menú degustació de l'oli d'oliva al Restaurant La Bassa.

EN Gastronomic olive oil meal at the Restaurant La Bassa.

FR Repas gastronomique préparé à l'huile d'olive au Restaurant "La Bassa"



taller
1H.

ETS UN NEGAT?

Et costa lligar alliodi? Com ho fem perquè pugui escumós, brillant i seductor, amb només all i Oli de Ventalló?

EN We show you how to make Allioli sauce only with garlic and extra virgin olive oil.

FR Apprenez à faire la véritable sauce "alliodi" avec juste de l'ail et de l'huile d'olive de Ventalló.



3H.

JUGUEM A CUINETES!

Amb el nostre xef, aprendrem a fer arròsos i altres plats tradicionals de la cuina empordanesa que compartirem tot dinant al Restaurant La Bassa.

EN Cooking workshop and taste of our dishes surf & turf with our chef from La Bassa Restaurant.

FR Atelier de cuisine de l'Empordanès de la main du chef du restaurant La Bassa.



taller
1H.

T'AGRADA LA SALSA?

Balla-la amb nosaltres. Descobrim Salses a base d'oli d'oliva cru amb productes de temporada que donen ritme als nostres plats.

EN Raw cooking: sauce workshop, made with extra virgin olive oil and seasonal products.

FR Cuisine sans cuisson: sauces préparées à l'huile d'olive vierge extra.

Experience

EN BICI SOLIDÀRIA

Passa pels camins de l'Empordà, assaboreix el paisatge i contribueix a una bona causa.

EN Rent our solidarity bikes and ride through the olive trees.

FR Loueznos vélos "solidaires" et profitez d'une balade entre les oliviers.



RESERVA PRÈVIA



ADVANCE BOOKING SUR RÉSERVATION

Per a més informació:

WWW.OLIVENTALLO.COM 972 793 076

C/ DE LA BASSA, 20 VENTALLÓ / ALT EMPORDÀ / GIRONA