

MENÚ DEGUSTACIÓ

(El menú es serveix a taula completa/El menú se sirve a mesa completa)

Pà de pagès del Mossèn cuit en forn de llenya i oli d'oliva de 1a prensada
Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada

Aperitius per començar/Aperitivos para empezar

Carxofes amb bolets de temporada, panses, porro, salsa de xili i blat de moro
Alcachofas con setas de temporada, pasas, puerro, salsa de chile y maíz

Caneló de pollastre "Thai" glacejat, escuma de parmesà i tòfona negra
Canelón de pollo "Thai" glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

Llom de bacallà, emulsió de safrà, "ratatouille" i espinacs
Lomo de bacalao, emulsión de azafrán, "ratatouille" y espinacas

Cruixent d'ibèric, escuma de moniato, poma verda i salsa de Porto
Crujiente de ibérico, espuma de boniato, manzana verde y salsa de Oporto

Postre de iogurt, fruits secs, menta i bergamota
Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota

Postre de xocolata amb cirera, regalèssia i mandarina
Postre de chocolate con cereza, regaliz y mandarina

L'arbre de "La Forquilla"/El árbol de "La Forquilla"

PREU/PRECIO 72€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 47€)

TASTING MENU

(The menu will be served for the whole table/El menú se sirve a mesa completa)

Bread cooked in a wood-fired oven and 1st-press olive oil
Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada

Appetizers to start/Aperitivos para empezar

Artichokes with seasonal mushrooms, raisins, leek, chili sauce and corn
Alcachofas con setas de temporada, pasas, puerro, salsa de chile y maíz

"Thai" glazed chicken cannelloni, parmesan foam and black truffle
Canelón de pollo "Thai" glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Scallop, pork jowl, ginger, tomato and parsley
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

Cod loin, saffron emulsion, "ratatouille" and spinach
Lomo de bacalao, emulsión de azafrán, "ratatouille" y espinacas

Crispy Iberian pork, sweet potato foam, green apple and port sauce
Crujiente de ibérico, espuma de boniato, manzana verde y salsa de Oporto

Dessert of yogurt, nuts, mint and bergamot
Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota

Chocolate dessert with cherry, licorice and mandarin
Postre de chocolate con cereza, regaliz y mandarina

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 72€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 47€)