MENU DEGUSTACIÓN

(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

Pasta de full amb cebes confitades, verduretes i sardina marinada
Hojaldre con cebollas confitadas, verduritas y sardina marinada

Ravioli de carbassa rostida, formatge i tòfona
Ravioli de calabaza asada, queso y trufa

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

Llom de llobarro,sofregit de tomàquets i bolets amb puré de verdures
Lomo de lubina, sofrito de tomates y setas con puré de verduras

Melòs de vedella, salsa de vi, tòfona, patata i piquillos
Meloso de ternera, salsa de vino, trufa, patata y piquillos

Pinya amb alfàbrega, poma i rom
Piña con albahaca, manzana y ron

Pastís de castanya, xocolata, canyella i gelat de Baileys
Pastel de castaña, chocolate, canela y helado de Baileys

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

PREU/PRECIO 77€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 50€)

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

Puff pastry with candied onions, vegetables and marinated sardines
Hojaldre con cebollas confitadas, verduritas y sardina marinada

Roasted pumpkin ravioli, cheese and truffle
Ravioli de calabaza asada, queso y trufa

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

Sea bass, sautéed tomatoes and mushrooms with vegetable purée
Lomo de lubina, sofrito de tomates y setas con puré de verduras

Slow-cooked tender veal, truffle sauce, potato, and piquillo peppers
Meloso de ternera, salsa de vino, trufa, patata y piquillos

Pineapple with basil, apple, and rum
Piña con albahaca, manzana y ron

Chestnut cake, chocolate and cinnamon with Baileys ice cream
Pastel de castaña, chocolate, canela y helado de Baileys

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 77€
(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 50€)