

MENU DEGUSTACIÓN

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

Torrada de croissant, carxofes, mongeta tendra, espinacs, sardines i salsa de vermut
Tosta de croissant, alcachofas, judía verde, espinacas, sardinas y salsa de vermut

Caneló de pollastre de corral glasejat, tòfona de tardor i patata fumada
Canelón de pollo de corral glaseado, trufa de otoño y patata ahumada

Arròs amb calamarsets i gamba vermella del Mediterrani
Arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo

Espaguetis de calamar fresc, emulsió de carbonara, parmesà i la seva tinta
Espaguetis de calamar fresco, emulsión de carbonara, parmesano y su tinta

Pasta de full amb cua de vaca, ceba, pastanaga i pebrots del padró
Hojaldre con rabo de vaca, cebolla, zanahoria y pimientos del padrón

El postre de coco amb pinya, castanyes i bergamota
El postre de coco con piña, castañas y bergamota

Postres de carbassa, mandarina, mel, xocolata i pebre
Postre de calabaza, mandarina, miel, chocolate y pimienta

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

PREU/PRECIO 65€
(10% IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 40€)

TASTING MENU

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

Croissant toast, artichokes, green beans, spinach, sardines and vermouth sauce
Tosta de croissant, alcachofas, judía verde, espinacas, sardinas y salsa de vermut

Free-range chicken cannelloni glazed, autumn truffle and smoked potato
Canelón de pollo de corral glaseado, trufa de otoño y patata ahumada

Rice with baby squids and red prawn
Arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo

Fresh squid spaghetti, carbonara emulsion, parmesan and its ink
Espaguetis de calamar fresco, emulsión de carbonara, parmesano y su tinta

Puff pastry with beef tail, onion, carrot and "Padrón" green peppers
Hojaldre con rabo de vaca, cebolla, zanahoria y pimientos del padrón

Coconut dessert with pineapple, chestnuts and bergamot
El postre de coco con piña, castañas y bergamota

Pumpkin, tangerine, honey, chocolate and pepper dessert
Postre de calabaza, mandarina, miel, chocolate y pimienta

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 65€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 40€)