

MENU 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, gíngebre, 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

Pollastre glacejat, espàrrec blanc, tòfona de temporada i maionesa de curri
Pollo glaseado, espárrago blanco, trufa de temporada y mayonesa de curri

Parfait de fruita de la passió, fonoll, yuzu i pomelo amb riesling
Parfait de fruta de la pasión, hinojo, yuzu y pomelo con riesling

Torrada amb crema, farigola i pastanaga
Torrija con crema, tomillo y zanahoria

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

Glazed chicken, white asparagus, seasonal truffle and curry mayonnaise

Pollo glaseado, espárrago blanco, trufa de temporada y mayonesa de curri

Passion fruit parfait, fennel, yuzu and grapefruit with Riesling

Parfait de fruta de la pasión, hinojo, yuzu y pomelo con riesling

French toast with cream, thyme and carrot

Torrija con crema, tomillo y zanahoria

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 72€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 47€)