PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Pasta de full amb cebes confitades, verduretes i sardina marinada Hojaldre con cebollas confitadas, verduritas y sardina marinada	22
Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil	25
Arròs amb bolets de temporada i foie-gras a la planxa Arroz con setas de temporada y foie-gras a la plancha	32
Ou ferrat, bolets, moniato i tòfona Huevo frito, setas, boniato y trufa	25
Ravioli de carbassa rostida, formatge i tòfona Ravioli de calabaza asada, queso y trufa	25
Guisat de llenties amb espardenyes a la planxa Cocido de lentejas con espardeñas a la plancha	34

Pà de coca del Mossèn amb tomàquet de penjar Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar	4
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	2,5€/persona

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Filet de vaca, cremòs de patata, salsa de Porto i espàrrec verd Solomillo de vaca, cremoso de patata, salsa de Oporto y espárrago verde	34
Arròs amb mongeta verda i escamarlà Arroz con judía verde y cigalas	32
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, celerí i cabdells Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, apionabo y cogollos	30
Espatlleta de xai de llet i la seva salsa, albergínia, cebes glacejades Espalda de cordero lechal y su salsa, berenjena, cebollas glaseadas	40
Llom de llobarro,sofregit de tomàquets i bolets amb puré de verdures Lomo de lubina, sofrito de tomates y setas con puré de verduras	32
Melòs de vedella, salsa de vi, tòfona, patata i piquillos Meloso de ternera, salsa de vino, trufa, patata y piquillos	32

laforquillarestaurant

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

POSTRES

PRECIOS/PREUS

Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	11
Postre de xocolata, cítrics i mango Postre de chocolate, cítricos y mango	12
Pinya amb alfàbrega, poma i rom Piña con albahaca, manzana y ron	12
Pastís de castanya, xocolata, canyella i gelat de Baileys Pastel de castaña, chocolate, canela y helado de Baileys	12
Suflé de xocolata al 85%, salsa de caramel i gelat de vainilla de Madagascar Suflé de chocolate al 85%, salsa de caramelo y helado de vainilla de Madagascar (15 minuts/minutos)	14

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

VINOS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES
VINS I LICORS PER ACOMPANYAR LES POSTRES **PRECIOS/PREUS**

Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) 6
Pedro Ximenez y Palomino fino con pieles de naranja amarga
Crianza de 10 años por el método de Solera

Grappa ambrata rossi d'angera 6
Grappa procedente de orujos seleccionados de uvas Dolcetto, Barbera y Nebbiolo
envejecido durante más de 12 meses en barricas de diferentes maderas

Limocello Bianca Villa 4
Licor de limones naturales

Perelada Garnacha del Empordà 12 años D.O.Empordà) 7
Garnacha roja y garnacha blanca de cepas viejas y fermentación a baja temperatura
Crianza de 12 años por el método de Solera

Tokaji aszú 5 puttonyos 7
Furmint, Sargamuskotaly, Hárslevelü y zeta a partes iguales y una crianza de 2 años
Uvas botritizadas seleccionada grano a grano que procedewn de suelos volcánicos

Sereno de la Solera vino de oxidación 7
Garnacha recogida muy tarde casi pansificada y fermentación en seco
La crianza de las barricas se hace bajo el sol y una produccion de 1.500 botellas

La Calandria Niño perdido madre nº3 familia Laín 10
Una garnacha rancía seca que se ha mantenido desde 1963, produccion de 203 botellas

Fondillón 1982(D.O.Alicante) 12
Monastrell con crianza por el método de Solera durante mínimo 20 años
EL proceso de las cepas se plantan mediante métodos ancestrales

Porto Niepoort Colheita 2010 12
Diferentes variedades de touriga y tinta y sousao
Toda la uva del mismo año y reposado en barricas durante 15 años

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS