

MENÚ 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

Tomàquets de temporada, albergínia blanca, piparres, all blanc i musclos en escabetx
Tomates de temporada, berenjena blanca, piparras, ajo blanco y mejillones en escabeche

Rossinyols a la crema amb tófonta d'estiu
Rebozuelos a la crema con trufa de verano

Arròs amb mogeta verda, safrà i gamba vermella
Arroz con judía verde, azafrán y gamba roja

Turbot amb menier de festucs i tàperes, xampinyons i puré de coliflor
Rodaballo con menier de pistachos y alcaparras, champiñones i puré de coliflor

Cruixent de vedella, cremós de patata, poma i salsa de Porto
Crujiente de ternera, cremoso de patata, manzana y salsa de Oporto

Maduixes del Maresme amb txacolí i moscovat, vainilla i pebre
Fresas del Maresme con txacolí y moscovado, vainilla y pimienta

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

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

PREU/PRECIO 70€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 45€)

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

Seasonal tomatoes, white eggplant, piparras, "ajo blanco" and pickled mussels
Tomates de temporada, berenjena blanca, piparras, ajo blanco y mejillones en escabeche

Chanterelles with cream and summer truffle
Rebozuelos a la crema con trufa de verano

Rice with green beans, saffron and red prawn
Arroz con judía verde, azafrán y gamba roja

Turbot with pistachio and caper menier, mushrooms and cauliflower puree
Rodaballo con menier de pistachos y alcaparras, champiñones i puré de coliflor

Crispy beef, creamy potato, apple and port sauce
Cruixent de vedella, cremós de patata, poma i salsa de Porto

Strawberries with txacolí wine and muscovado, vanilla and pepper
Fresas del Maresme con txacolí y moscovado, vainilla y pimienta

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

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 70€
(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 45€)