

MENÜ ANY NOU/MENÜ AÑO NUEVO

Per compartir/Para compartir

Tataki de salmó, salsa de iogurt i anet, soja i alfàbrega

Tataki de salmón, salsa de yogurt y eneldo, soja y albahaca

Anxoves del Cantàbric "00" i pa de coca amb tomàquet

Anchoas del Cantábrico "00" y pan de coca con tomate

Croquetes cassolanes

Croquetas caseras

Bolets de temporada a la crema amb tòfona negra

Setas de temporada a la crema con trufa negra

Caneló de pollastre "La Forquilla", salsa cremosa, tòfona negra i parmesà

Canelón de pollo "La Forquilla", salsa cremosa de carne, trufa negra y parmesano

Amanida de pera, alvocat i festucs amb vinagreta de poma i mel

Ensalada de pera, aguacate y pistachos con vinagreta de manzana y miel

Vieiras a la planxa, puré de celerí, maionesa de curri i papada torrada

Vieiras a la plancha, puré de apionabo, mayonesa de curri y papada tostada

A escollir/A escoger

Arròs amb txipirons i gamba vermella del Mediterrani

Arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo

Garrinet cruixent i la seva salsa, puré de carbassa i endivia

Cochinillo crujiente y su salsa, puré de calabaza y endivia

Rap amb salsa marinera, mongeta verda, escamarlà i moniato

Rape con salsa marinera, judía verde, cigala y boniato

Postre

Tarta de xocolata blanca i fruita de la passió, avellana i gelat de llima-llimona

Tarta de chocolate blanco y fruta de la pasión, avellana y helado de lima-limón

Bodega/Cellar

Tinto: Music de Carrer(Garnacha)D.O.Terra Alta

Blanco: Montebaco(Verdejo y Sauvignon)D.O.Rueda

Café i torrons

PREU/PRECIO 75€