

MENU

Pastís d'escalivada, vieira i papada

Tarta de escalivada, vieira y papada

Caneló de pollastre Thai glasejat, escuma de parmesà i tòfona negra

Canelón de pollo Thai glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Arròs amb bolets de temporada, espàrrecs, all negre i tòfona negra

Arroz con setas de temporada, espárragos, ajo negro y trufa negra

Moll amb salsa de safrà, verduretes i puré de bròquil

Salmonete con salsa de azafrán, verduritas y puré de brócoli

Xai lletó Xurro IGP al romaní, puré de patata i cebes al Porto

Cordero lechazo Churro IGP al romero, puré de patata y cebollas al Oporto

Pinya al rom i moscovat, taronja i alfàbrega

Piña al ron y moscovado, naranja y albahaca

Pastís de festucs, gelat de vainilla de Madagascar i salsa de caramel

Pastel de pistachos, helado de vainilla de Madagascar y salsa de caramelo

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

PREU/PRECIO 115€
(10% IVA inclòs/incluido)

TASTING MENU

"Escalivada" cake, scallop and jowl

Tarta de escalivada, vieira y papada

Chicken Thai cannelloni glazed, parmesan foam and black truffle

Canelón de pollo Thai glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Rice with seasonal mushrooms, asparagus, black garlic and black truffle

Arroz con setas de temporada, espárragos, ajo negro y trufa negra

Red mullet with saffron sauce, baby vegetables and broccoli puree

Salmonete con salsa de azafrán, verduritas y puré de brócoli

"Churro" suckling lamb with rosemary, mashed potatoes and onions in Port wine

Cordero lechazo Churro IGP al romero, puré de patata y cebollas al Oporto

Pineapple with rum and muscovado, orange and basil

Piña al ron y moscovado, naranja y albahaca

Pistachio cake, Madagascar vanilla ice cream and caramel sauce

Pastel de pistachos, helado de vainilla de Madagascar y salsa de caramelo

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 115€

(10% VAT included/incluido)