

# MENU 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

Porro rostit, tòfona de temporada, figues i pinyons  
Puerro asado, trufa de temporada, higos y piñones

Ravioli de bolets de temporada amb la crema, coco, vi negre i ceba  
Ravioli de setas de temporada con su crema, coco, vino tinto y cebolla

Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert  
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

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

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

Postre de xocolata amb cirera, regalèssia i mandarina  
Postre de chocolate con cereza, regaliz y mandarina

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

Roasted leek, seasonal truffle, figs and pine nuts

Puerro asado, trufa de temporada, higos y piñones

Seasonal mushroom ravioli with cream, coconut, red wine and onion

Ravioli de setas de temporada con su crema, coco, vino tinto y cebolla

Scallop, pork jowl, ginger, tomato and parsley

Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

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

Crujiente de ternera, cremoso de patata, manzana y salsa de Oporto

Dessert of yogurt, nuts, mint and bergamot

Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota

Chocolate dessert with cherry, licorice and mandarin

Postre de chocolate con cereza, regaliz y mandarina

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

**PRICE/PRECIO 70€**

**(10% TAX included/incluido)**

**(Wine pairing optional 45€)**