

MENU

Bacallà confitat i ratatouille en textures

Bacalao confitado y ratatouille en texturas

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

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

Pèsols del Maresme, pernil ibèric i ceba

Guisantes del Maresme, jamón ibérico y cebolla

Calamar a la planxa amb crema de safrà, tomàquets, cremós de bròquil i la seva tinta

Calamar a la plancha con crema de azafrán, tomates, cremoso de brócoli y su tinta

Filet de vaca Wellington amb salsa de carn i cremós de patates

Solomillo de vaca Wellington con salsa de carne y cremoso de patatas

El postre de poma verda, fonoll, llima i magrana

El postre de manzana verde, hinojo, lima y granada

Pastís de canyella amb taronja i xocolata blanca

Pastel de canela con naranja y chocolate blanco

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

PREU/PRECIO 100€
(10% IVA inclòs/incluido)

TASTING MENU

Confit cod and ratatouille in textures

Bacalao confitado y ratatouille en texturas

Chicken Thai cannelloni glazed, parmesan foam and black truffle

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

Maresme peas, Iberian ham and onion

Guisantes del Maresme, jamón ibérico y cebolla

Grilled squid with saffron cream, tomatoes, creamy broccoli and its ink

Calamar a la plancha con crema de azafrán, tomates, cremoso de brócoli y su tinta

Beef tenderloin Wellington with meat sauce and creamy potatoes

Solomillo de vaca Wellington con salsa de carne y cremoso de patatas

Green apple dessert, fennel, lime and pomegranate

El postre de manzana verde, hinojo, lima y granada

Cinnamon cake with orange and white chocolate

Pastel de canela con naranja y chocolate blanco

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 100€

(10% VAT included/incluido)