

# MENU DEGUSTACIÓN

*(El menú se sirve a mesa completa/El menú es serveix a taula completa)*

Ravioli de vaca y verduras, crema de cebolla y parmesano

Ravioli de vaca i verdures, crema de ceba i parmesà

Arroz con calamar fresco y gamba roja

Arròs amb calamar fresc i gamba vermella

Vieiras con mini puerros glaseados y espuma de patata y bacon

Vieires amb mini porros glacejats i escuma de patata i bacó

Lomo de vaca, puré de patata, espárragos verdes y salsa de trufa

Llom de vaca, puré de patates , espàrrecs verds i salsa de trufa

Surtido de quesos artesanos

Assortiment de formatges artesans

Sopa de sandía y menta, fruta de la pasión y melocotón

Sopa de síndria i menta, fruita de la passió i préssec

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

**PRECIO/PREU 45€**

**(10% IVA incluido/inclòs)**

**(Maridaje de vinos opcional 25€)**

# TASTING MENU

*(The menu will be served for the whole table)*

Cow and vegetables ravioli, onion cream and Parmesan  
Ravioli de vaca y verduras, crema de cebolla y parmesano

Rice with fresh squid and red prawn  
Arroz con calamar fresco y gamba roja

Scallops with baby glazed leeks and potato foam and bacon  
Vieiras con mini puerros glaseados y espuma de patata y bacon

Age steak loin, potatoes puree, green asparagus, and truffle sauce  
Lomo de vaca, puré de patata, espárragos verdes y salsa de trufa

Assortment of artisan cheeses  
Surtido de quesos artesanos

Watermelon and mint soup, passion fruit and peach  
Sopa de sandía y menta, fruta de la pasión y melocotón

"La Forquilla" tree/El árbol de "La Forquilla"

**PRICE/PRECIO 45€**

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

**(Wine pairing optional 25€)**