

# MENÚ DEGUSTACIÓN

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

Tomàquets de temporada, musclos escabetsats, rúca, escuma de formatge i patata  
Tomates de temporada, mejillones escabechados, rúca, espuma de queso y patata

Mini albergínia ecològica farcida de carn i verdures amb tófonta d'estiu  
Mini berenjena ecológica rellena de carne y verduras con trufa de verano

Arròs amb calamarsets i gamba vermella del Mediterrani  
Arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo

Lluç a la donosti, parmentier de patata i escopinyes  
Merluza a la donosti, parmentier de patata y berberechos

Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, puré de xirivia i cabdells  
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos

Sopa de síndria, taronja i menta amb fruita de la passió  
Sopa de sandía, naranja y menta con fruta de la pasión

Torrija de brioche amb pastanaga, gerds i gelat de caramel salat  
Torrija de brioche con zanahoria, frambuesa y helado de caramelo salado

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

**PREU/PRECIO 65€**  
**(10%IVA inclòs/incluido)**

**(Maridaje de vinos opcional 40€)**

# TASTING MENU

*(The menu will be served for the whole table/El menú se sirve a mesa completa)*

Seasonal tomatoes, pickled mussels, arugula, cheese foam and potato  
Tomates de temporada, mejillones escabechados, rúca, espuma de queso y patata

Mini organic eggplant stuffed with meat and vegetables with summer truffle  
Mini berenjena ecológica rellena de carne y verduras con trufa de verano

Rice with baby squids and Mediterranean red prawn  
Arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo

Hake loin donosti style, potato parmentier and cockles  
Merluza a la donosti, parmentier de patata y berberechos

Crispy suckling pig and its sauce, parsnip puree and buds  
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos

Watermelon, orange and mint soup with passion fruit  
Sopa de sandía, naranja y menta con fruta de la pasión

Brioche French toast with carrot, raspberry and salted caramel ice cream  
Torrija de brioche con zanahoria, frambuesa y helado de caramelo salado

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

**PRICE/PRECIO 65€**

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

**(Wine pairing optional 40€)**