

MENÚ DEGUSTACIÓN

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

Espàrrec blanc, emulsió d'holandesa, salsa de pernil ibèric i ceba tendra
Espárrago blanco, emulsión de holandesa, salsa de jamón ibérico y cebolla tierna

Pèsols del Maresme "llàgrima" amb escalunyes i papada
Guisantes del Maresme "lágrima" con chalotas y papada

Arròs amb calamar fresc i cloïsses
Arroz con calamar fresco y almejas

Rap amb salsa marinera, mongeta verda, escamarlà i moniato
Rape con salsa marinera, judía verde, cigala y boniato

Garrinet cruixent i la seva salsa, puré de carbassa i endivia
Cochinillo crujiente y su salsa, puré de calabaza y endivia

Maduixots al vi i muscovado, alfàbrega i fruita de la passió
Fresones al vino y moscovado, albahaca y fruta de la pasión

Torrija de brioix amb pastanga, vainilla i gelat de xocolata
Torrija de brioche con zanahoria, vainilla y helado de chocolate

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

PREU/PRECIO 58€
(10% IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 35€)

TASTING MENU

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

White asparagus, hollandaise emulsion, Iberian ham sauce and spring onion
Espárrago blanco, emulsión de holandesa, salsa de jamón ibérico y cebolla tierna

Duck and vegetables ravioli, meat sauce and corn
Guisantes del Maresme "lágrima" con chalotas y papada

Rice with fresh squid and clams
Arroz con calamar fresco y almejas

Monkfish with seafood sauce, green bean, crayfish and sweet potato
Rape con salsa marinera, judía verde, cigala y boniato

Crispy suckling pig and its sauce, pumpkin puree and endive
Cochinillo crujiente y su salsa, puré de calabaza y endivia

Strawberries in wine and muscovado, basil and passion fruit
Fresones al vino y moscovado, albahaca y fruta de la pasión

Brioche French toast with carrot, vanilla and chocolate ice cream
Torrija de brioche con zanahoria, vainilla y helado de chocolate

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

PRICE/PRECIO 58€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 35€)