

MENÚ 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

Pasta de full, carxofes, calçots, romesco, ceba i tomàquets
Hojaldre, alcachofas, calçots, romesco, cebolla y tomates

Caneló de pollastre "thai" glasejat, tòfona de temporada i escuma de formatge
Canelón de pollo "thai" glaseado, trufa de temporada y espuma de queso

Arròs amb mogeta verda, safrà i escamarlà del Mediterrani
Arroz con judía verde, azafrán y cigala del Mediterráneo

Pèsols del Maresme amb calamarsets
Guisantes del Maresme con chipironcitos

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

Maduixes del Maresme amb txacolí i moscovat, vainilla i pebre
Fresas del Maresme con txacolí y moscovado, vainilla y pimienta

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

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

PREU/PRECIO 70€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 42€)

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

Puff pastry, artichokes, calçots, romesco, onion and tomatoes
Hojaldre, alcachofas, calçots, romesco, cebolla y tomates

Chicken "thai" cannelloni glazed, seasonal truffle and cheese foam
Canelón de pollo "thai" glaseado, trufa de temporada y espuma de queso

Rice with green beans, saffron and Mediterranean crayfish
Arroz con judía verde, azafrán y cigala del Mediterráneo

Maresme green peas with baby squid
Guisantes del Maresme con chipironcitos

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

Strawberries with txacolí wine and muscovado, vanilla and pepper
Fresas del Maresme con txacolí y moscovado, vainilla y pimienta

Dessert of yogurt, nuts, mint and bergamot
Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 70€
(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 42€)