

MENÚ DEGUSTACIÓN

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

Tomàquets de l'horta, coco, sardines, albergínia, ruca i mostassa
Tomates del huerto, coco, sardinas, berenjena, rúcula y mostaza

Rossinyols a la crema i foie-gras a la planxa
Rebozuelos a la crema y foie-gras a la plancha

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

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

Figues Coll de Dama, gelat de vainilla, emulsió de cirera i cristall de pebre
Higos Coll de Dama, helado de vainilla, emulsión de cereza y cristal de pimienta

Postre de pistatxo, xocolata amb llet, canyella i gelat d'orxata
Postre de pistacho, chocolate con leche, canela y helado de horchata

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)

Tomatoes from the garden, coconut, sardines, aubergine, arugula and mustard
Tomates del huerto, coco, sardinas, berenjena, rúcula y mostaza

Chanterelles with creamy sauce and foie-gras grilled
Rebozuelos a la crema y foie-gras a la plancha

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

Grilled scallops, glazed leek, Iberian jowl and saffron sauce
vieiras a la plancha, puerro glaseado, papada ibérica y salsa de azafrán

Beef sirloin Steak tartare, mustard, anchovies and potato
Steak tartar de solomillo de vaca, mostaza, anchoas y patata

Seasonal figs, vanilla ice cream, cherry emulsion, pepper crisp
Higos Coll de Dama, helado de vainilla, emulsión de cereza y cristal de pimienta

Pistachio cake, milk chocolate cream, cinnamon and orchata ice cream
Postre de pistacho, chocolate con leche, canela y helado de horchata

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 65€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 40€)