

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

Caneló de pollastre de corral glasejat, tòfona de tardor i patata fumada
Canelón de pollo de corral glaseado, trufa de otoño y patata ahumada

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

Espaguetis de calamar fresc, emulsió de carbonara, parmesà i la seva tinta
Espaguetis de calamar fresco, emulsión de carbonara, parmesano y su tinta

Pasta de full amb cua de vaca, ceba, pastanaga i pebrots del padró
Hojaldre con rabo de vaca, cebolla, zanahoria y pimientos del padrón

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

Free-range chicken cannelloni glazed, autumn truffle and smoked potato

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

Fresh squid spaghetti, carbonara emulsion, parmesan and its ink
Espaguetis de calamar fresco, emulsión de carbonara, parmesano y su tinta

Puff pastry with beef tail, onion, carrot and "Padrón" green peppers
Hojaldre con rabo de vaca, cebolla, zanahoria y pimientos del padrón

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€)