

MENÚ NOCHEVIEJA 2025

Carpaccio de llagostins, festucs, riesling i magrana
Carpaccio de langostinos, pistachos, riesling y granada

Vieira amb apionabo, tomàquet i caviar
Vieira con apionabo, tomate y caviar

Caneló de pollastre Thai glacejat, escuma de parmesà i tòfona negra
Canelón de pollo Thai glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Arròs amb bolets de temporada, espàrrecs, all negre i tòfona negra
Arroz con setas de temporada, espárragos, ajo negro y trufa negra

Moll amb salsa de safrà, verduretes i puré de bròquil
Salmonete con salsa de azafrán, verduritas y puré de brócoli

Xai lletó Xurro IGP al romaní, puré de patata i cebes al Porto
Cordero lechazo Churro IGP al romero, puré de patata y cebollas al Oporto

Pinya al rom i moscovat, taronja i alfàbrega
Piña al ron y moscovado, naranja y albahaca

Soufflé de xocolata 85% cacau i gelat de xixona
Soufflé de chocolate 85% cacao y helado de jijona

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

Uvas i copa de cava per donar la benvinguda al 2025
Uvas y copa de cava para dar la bienvenida al 2025

Preu/Precio 155€/persona
(Begudes no incloses)

NEW YEARS EVE MENU 2025

Prawn carpaccio with pistachios, riesling and pomegranate

Carpaccio de langostinos, pistachos, riesling y granada

Scallop with celeriac, tomato and caviar

Vieira con apionabo, tomate y caviar

Chicken Thai cannelloni glazed, parmesan foam and black truffle

Canelón de pollo Thai glaseado, espuma de parmesano y trufa negra

Rice with seasonal mushrooms, asparagus, black garlic and black truffle

Arroz con setas de temporada, espárragos, ajo negro y trufa negra

Red mullet with saffron sauce, baby vegetables and broccoli puree

Salmonete con salsa de azafrán, verduritas y puré de brócoli

"Churro" suckling lamb with rosemary, mashed potatoes and onions in Port wine

Cordero lechazo Churro IGP al romero, puré de patata y cebollas al Oporto

Pineapple with rum and muscovado, orange and basil

Piña al ron y moscovado, naranja y albahaca

Chocolate soufflé (85% cocoa) and Jijona ice cream

Soufflé de chocolate 85% cacao y helado de jijona

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

Grapes and glass of cava to said hello at 2025

Uvas y copa de cava para dar la bienvenida al 2025

**Price/Precio 155€/person
(Drinks not included)**