

MENU DEGUSTACIÓ

(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

Carpaccio de llagostins, fruits secs i magrana
Carpaccio de langostinos, frutos secos y granada

Ravioli de bou i verdures, escuma de pebrot vermell, coco i tòfona de temporada
Ravioli de buey y verduras, espuma de pimentón, coco y trufa de temporada

Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

Llom de llobarro, espàrrec blanc i puré de verdures
Lomo de lubina, espárrago blanco y puré de verduras

Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, moniato i cabdells
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, boniato y cogollos

Maduixes amb Pedro Ximenez, vainilla y pimienta rosa
Fresas con Pedro Ximenez, vainilla y pimienta rosa

Torrada de Santa Teresa amb pastanaga, taronja, vainilla i gelat de farigola llimonera
Torrija con zanahoria, naranja, vainilla y helado de tomillo limonero

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

PREU/PRECIO 77€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 50€)

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

Prawn carpaccio with nuts and pomegranate
Carpaccio de langostinos, frutos secos y granada

Ox and vegetable ravioli, paprika foam, coconut and seasonal truffle
Ravioli de buey y verduras, espuma de pimentón, coco y trufa de temporada

Scallop, pork jowl, ginger, tomato and parsley
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil

Sea bass, white asparagus and vegetable purée
Lomo de lubina, espárrago blanco y puré de verduras

Crispy suckling pig and its sauce, sweet potato and baby gem lettuce
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, boniato y cogollos

Strawberries with Pedro Ximenez, vanilla and pink pepper
Fresas con Pedro Ximenez, vainilla y pimienta rosa

Brioche french toast with carrot, orange, vanilla and lemon thyme ice cream
Torrija con zanahoria, naranja, vainilla y helado de tomillo limonero

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 77€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 50€)