

MENÚ 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

Albergínia, mongeta tendra, coca de blat de moro, pastanaga i pernil ibèric
Berenjena, judía verde, torta de maíz, zanahoria y jamón ibérico

Ravioli de bou i verdures amb salsa de romaní, foie-gras i parmesà
Ravioli de buey y verduras con salsa de romero, foie-gras y parmesano

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

Gamba vermella del Mediterrani, carbassa i taronja
Gamba roja del Mediterráneo, calabaza y naranja

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

Pera amb sàlvia, coco, menta i castanyes
Pera con salvia, coco, menta y castañas

Postre de xocolata, cítrics i mango
Postre de chocolate, cítricos y mango

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

PREU/PRECIO 74€
(10%IVA inclòs/incluido)

(Maridaje de vinos opcional 47€)

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

Eggplant, green beans, corn cake, carrot and Iberian ham
Berenjena, judía verde, torta de maíz, zanahoria y jamón ibérico

Ox and vegetable ravioli with rosemary sauce, foie gras, and parmesan
Ravioli de buey y verduras con salsa de romero, foie-gras y parmesano

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

Mediterranean red prawn, pumpkin and orange
Gamba roja del Mediterráneo, calabaza y naranja

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

Pear with sage, coconut, mint and chestnuts
Pera con salvia, coco, menta y castañas

Chocolate dessert, citrus and mango
Postre de chocolate, cítricos y mango

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 74€
(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 47€)