

MENU DEGUSTACIÓN

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

Ceps y Rebozuelos salteados, papada, salsa de carne y trufa de otoño
Ceps i Rossinyols saltejats, cansalada, salsa de carn i tófony de tardor

Canelón de pollo especiado, crema de puerros, salsa de pollo y parmesano
Caneló de pollastre especiat, crema de porros, salsa de pollastre i pamesà

Arroz con chipirones y gamba roja
Arròs amb txipirons i gamba vermella

Calamar fresco relleno, puré de apionabo, aire de su tinta y tomates
Calamar fresc farcit, puré de celerí, aire de la seva tinta i tomàquets

Cochinillo lechal crujiente, boniato, endivias y su salsa
Garrinet cruixent, moniato, endívies i el seu suc

Sopa de manzana verde, lima e hinojo, fruta de la pasión y frutos rojos
Sopa de poma verda, llima i fonoll, fruita de la passió i fruits vermells

Espuma de coco, helado de piña, castañas y lima
Escuma de coco, gelat de pinya, castanyes i llima

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

PRECIO/PREU 52€
(10% IVA incluido/inclòs)

(Maridaje de vinos opcional 30€)

TASTING MENU

(The menu will be served for the whole table)

Sautéed ceps and chanterelles, dewlap, meat sauce and autumn truffle
Ceps y Rebozuelos salteados, papada, salsa de carne y trufa de otoño

Spiced chicken cannelloni, cream of leeks, chicken sauce and parmesan
Canelón de pollo especiado, crema de puerros, salsa de pollo y parmesano

Rice with baby squid and red prawn
Arroz con chipirones y gamba roja

Stuffed fresh squid, celeriac puree, ink air and tomatoes
Calamar fresco relleno, puré de apionabo, aire de su tinta y tomates

Crispy suckling pig, sweet potato, endives and their sauce
Cochinillo lechal crujiente, boniato, endivias y su salsa

Green apple, lime and fennel soup, passion fruit and red berries
Sopa de manzana verde, lima e hinojo, fruta de la pasión y frutos rojos

Coconut foam, pineapple ice cream, chestnuts and lime
Espuma de coco, helado de piña, castañas y lima

"La Forquilla" tree/El árbol de "La Forquilla"

PRICE/PRECIO 52€

(10% TAX included/incluido)

(Wine pairing optional 30€)