

MENÚ NOCHEVIEJA 2022

Torrada de croissant, carxofes, mongeta tendra, espinacs, sardines i salsa de vermut
Tosta de croissant, alcachofas, judía verde, espinacas, sardinas y salsa de vermut

Pèsols "llàgrima" del Maresme amb papada ibérica, calamarcets i la seva tinta
Guisantes "lágrima" del Maresme con papada ibérica, chipirones y su tinta

Vieira a la planxa amb tirabecs, caviar, salsa de safrà i celerí
Vieira a la plancha con tirabeques, caviar, salsa de azafrán y apionabo

Arròs amb bolets de temporada i tófonta negra "melanosporum"
Arroz con setas de temporada y trufa negra "melanosporum"

Ravioli de llamàntol, salsa de marisc, emulsió del seu corall i salsa d'alfàbrega
Ravioli de bogavante, salsa de marisco, emulsión de su coral y salsa de albahaca

Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, puré de xirivía i cabdells
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos

El postre de coco amb pinya, castanyes i bergamota
El postre de coco con piña, castañas y bergamota

Postres de carbassa, mandarina, mel, xocolata i pebre
Postre de calabaza, mandarina, miel, chocolate y pimienta

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

Uvas i copa de cava Turó d'en Mota per donar la benvinguda al 2022
Uvas y copa de cava Turó d'en Mota para dar la bienvenida al 2022

Preu/Precio 135€/persona
(Begudes no incloses)
Maridaje opcional con vinos 65€/persona

NEW YEARS EVE MENU 2022

Croissant toast, artichokes, green beans, spinach, sardines and vermouth sauce
Tosta de croissant, alcachofas, judía verde, espinacas, sardinas y salsa de vermut

Baby green peas from Maresme with Iberian dewlap, squid and their ink
Guisantes "lágrima" del Maresme con papada ibérica, chipirones y su tinta

Grilled scallop with snow peas, caviar, saffron sauce and celeriac
Vieira a la plancha con tirabeques, caviar, salsa de azafrán y apionabo

Rice with seasonal mushrooms and black truffle "melanosporum"
Arroz con setas de temporada y trufa negra "melanosporum"

Lobster ravioli, seafood sauce, coral emulsion and basil sauce
Ravioli de bogavante, salsa de marisco, emulsión de su coral y salsa de albahaca

Crispy suckling pig and its sauce, parsnip puree and buds
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos

Coconut dessert with pineapple, chestnuts and bergamot
El postre de coco con piña, castañas y bergamota

Pumpkin dessert, tangerine, honey, chocolate and pepper
Postre de calabaza, mandarina, miel, chocolate y pimienta

La Forquilla tree/El árbol de "La Forquilla"

Grapes and glass of cava "Turó d'en Mota" to welcome the 2022
Uvas y copa de cava Turó d'en Mota para dar la bienvenida al 2022

Price/Precio 135€/person
(Drinks not included)
Pairing wine optional 65€/person