

Dilluns 10 a Divendres 14 de Juny de 2019

PRIMERS



Amanida de brots tendres amb perles de mozzarella i llaminadures de codonyat

Ensalada de brotes tiernos con perlas de mozzarella y golosinas de membrillo



Carpaccio de tomàquet amb encenalls de pernil serrà



Carpaccio de tomate con virutas de jamón serrano



Ou a baixa temperatura sobre mongeta tendra saltejada amb all



Huevo a baja temperatura sobre judía verde salteada con ajo



Penne rigate a l'amatriciana amb orenga i oli d'oliva

Penne rigate a la amatriciana con orégano y aceite de oliva



Crema de patata de muntanya i formatge blau

Crema de patata de montaña y queso azul

SEGONS



Jarret cuinat en el seu propi suc i regat amb salsa de bolets

Jarrete cocinado en su propio jugo y regado con salsa de setas



Llenguado al forn amb persillada i brots de salicòrnia

Lenguado al horno con persillada y brotes de salicornia



Arròs sec de popets i allioli de morter

Arroz seco de pulpitos y alioli de mortero

Tira de vedella a la brasa amb patata i tomàquet confitat

Tira de ternera a la brasa con patata y tomate confitado



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



logurt grec amb melmelada de cireres àcides

Yogur griego con mermelada de cerezas ácidas



Sorbet de llimona al cava

Sorbete de limón al cava

Amanida de fruita de temporada

Ensalada de fruta de temporada

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día



Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ al escollir dos segons plats)

Pan, Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)
(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses i a la planxa)

(La CARN y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

Menu suMoll Restaurant

Cellar Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurn Km. 8, 08792 La Granada Del Penedes, Barcelona T: 93 897 50 89

Dilluns 10 a Divendres 14 de Juny de 2019

PRIMERS



Amanida de brots tendres amb perles de mozzarella i llaminadures de codonyat

Ensalada de brotes tiernos con perlas de mozzarella y golosinas de membrillo



Carpaccio de tomàquet amb encenalls de pernil serrà



Carpaccio de tomate con virutas de jamón serrano



Ou a baixa temperatura sobre mongeta tendra saltejada amb all



Huevo a baja temperatura sobre judía verde salteada con ajo



Penne rigate a l'amatriciana amb orenga i oli d'oliva

Penne rigate a la amatriciana con orégano y aceite de oliva



Crema de patata de muntanya i formatge blau

Crema de patata de montaña y queso azul

SEGONS



Jarret cuinat en el seu propi suc i regat amb salsa de bolets

Jarrete cocinado en su propio jugo y regado con salsa de setas



Llenguado al forn amb persillada i brots de salicòrnia

Lenguado al horno con persillada y brotes de salicornia



Arròs sec de popets i allioli de morter

Arroz seco de pulpitos y alioli de mortero

Tira de vedella a la brasa amb patata i tomàquet confitat

Tira de ternera a la brasa con patata y tomate confitado



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



logurt grec amb melmelada de cireres àcides

Yogur griego con mermelada de cerezas ácidas



Sorbet de llimona al cava

Sorbete de limón al cava

Amanida de fruita de temporada

Ensalada de fruta de temporada

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día



Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ al escollir dos segons plats)

Pan, Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)
(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses i a la planxa)

(La CARN y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

Menu suMoll Restaurant

Cellar Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurn Km. 8, 08792 La Granada Del Penedes, Barcelona T: 93 897 50 89