

suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

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
Salad with mozzarella cheese and quince



Carpaccio de tomàquet amb encenalls de pernil serrà
Carpaccio de tomate con virutas de jamón serrano
Tomato carpaccio with ham shavings



Ou a baixa temperatura sobre mongeta tendra saltejada amb all
Huevo a baja temperatura sobre judía verde salteada con ajo
Egg at low temperature over green beans and garlic



Penne rigate a l'amatriciana amb orenga i oli d'oliva
Penne rigate a la amatriciana con orégano y aceite de oliva
Penne rigate alla amatriciana with oregano and olive oil



Crema de patata de muntanya i formatge blau
Crema de patata de montaña y queso azul
Crema of potato and blue cheese

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
Veal shank in its won juice and mushroom sauce



Llenguado al forn amb persillada i brots de salicornia
Lenguado al horno con persillada y brotes de salicornia
Sole fish with salicornia



Arròs sec de popets i allioli de morter
Arroz seco de pulpitos y allioli de mortero
Pulpy rice "paella" and allioli

Tira de vedella a la brasa amb patata i tomàquet confitat
Tira de ternera a la brasa con patata y tomate confitado
Grilled veal strip with potato and confit tomato



El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día
Fish of the day

POSTRES



logurt grec amb mermelada de cireres àcides
Yogur griego con mermelada de cerezas ácidas
Greek yoghurt with cherry jam



Sorbet de llimona al cava
Sorbete de limón al cava
Lemon sorbet with cava

Amanida de fruita de temporada
Ensalada de fruta de temporada
Seasonal fruit salad



Preguntin per la nostra tarta del dia
Pregunten por nuestra tarta del día
Cake of the day

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ al escollir dos segons plats)
Pan. Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)
Bread. Water and wine (Supplement of 2E when choosing two main courses)

(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses i a la planxa)
(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)
(MEAT and FISH can be cooked without sauces and grilled)

17.50 €

iva incl.

Menú suMoll Restaurant

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