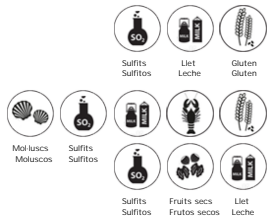


# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 17 de Novembre de 2018

## primers



Torrada de pa de pita amb verdures rostides i pesto vermell

Tosta de pan de pita con verduras asadas y pesto rojo

Spaghetti nero amb mol·luscs i crustacis

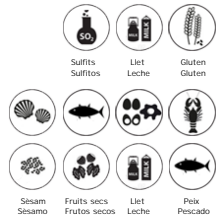
Spaghetti nero con moluscos y crustáceos

Crema d'avellanes salpicada de pernil d'ànec

fumat i pedrers

Crema de avellanas salpicada de jamón de pato ahumado y mollejas

## segons



Galta ibèrica amb demi-glace de trompetes de la mort i trofie

Carrillera ibérica con demi-glace de trompetas de la muerte y trofie

Arròs sec de calamarssets amb allioli de morter

Arroz seco de calamarcitos con alioli de mortero

Llom de corbina a la planxa amb terra d'oli

de sèsam i salsa de dàtils

Lomo de corvina a la plancha con tierra de aceite de sésamo y salsa de dátiles

## postres



Pa de pessic de plàtan i toffee

Bizcocho de plátano y toffee

Compota de carbassa amb sorbet de cítrics

Compota de calabaza con sorbete de cítricos

Fлам de xocolata blanca i formatge tendre

Flan de chocolate blanco y queso tierno

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'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 CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

26 €  
iva incl.

**Menú suMoll Restaurant**

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

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 17 de Novembre de 2018

## primers



Torrada de pa de pita amb verdures rostides i pesto vermell

Tosta de pan de pita con verduras asadas y pesto rojo

Spaghetti nero amb mol·luscs i crustacis

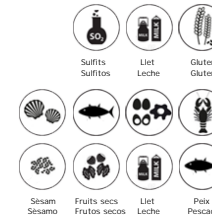
Spaghetti nero con moluscos y crustáceos

Crema d'avellanes salpicada de pernil d'ànec

fumat i pedrers

Crema de avellanas salpicada de jamón de pato ahumado y mollejas

## segons



Galta ibèrica amb demi-glace de trompetes de la mort i trofie

Carrillera ibérica con demi-glace de trompetas de la muerte y trofie

Arròs sec de calamarssets amb allioli de morter

Arroz seco de calamarcitos con alioli de mortero

Llom de corbina a la planxa amb terra d'oli

de sèsam i salsa de dàtils

Lomo de corvina a la plancha con tierra de aceite de sésamo y salsa de dátiles

## postres



Pa de pessic de plàtan i toffee

Bizcocho de plátano y toffee

Compota de carbassa amb sorbet de cítrics

Compota de calabaza con sorbete de cítricos

Fлам de xocolata blanca i formatge tendre

Flan de chocolate blanco y queso tierno

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'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 CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

26 €  
iva incl.

**Menú suMoll Restaurant**

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