

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 17 de Març de 2018

## primers



Torrada de pa de pita amb verdura escalivada i formatge de cabra gratinat

Tosta de pan de pita con verdura escalivada y queso de cabra gratinado

Crema de patata amb foie i ou a baixa temperatura

Crema de patata con foie y huevo a baja temperatura



Bouquet de brots tendres amb bacallà i salsa romesco

Bouquet de brotes tiernos con bacalao y salsa romesco



Filet d'orada amb sopa de choclo i rocoto

Filete de dorada con sopa de choclo y rocoto



Arròs d'aviram de pagès amb dàtils i mussolina d'ametlles

Arroz de ave de corral con dátiles y muselina de almendras



Caneló de galta ibèrica amb beixamel trufada i demiglacé

Canelón de carrillera ibérica con bechamel trufada y demiglace



Choux de caramel i toffee

Choux de caramelo y toffee

Sorbet casolà de llimona al cava

Sorbete casero de limón al cava

Panaché de fruita amb ganache de xocolata belga

Panaché de fruta con ganache de chocolate belga



Pa. Aigua i vi

Pan. Agua y vino

(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)

25 €  
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 Març de 2018

## primers



Torrada de pa de pita amb verdura escalivada i formatge de cabra gratinat

Tosta de pan de pita con verdura escalivada y queso de cabra gratinado

Crema de patata amb foie i ou a baixa temperatura

Crema de patata con foie y huevo a baja temperatura



Bouquet de brots tendres amb bacallà i salsa romesco

Bouquet de brotes tiernos con bacalao y salsa romesco



Filet d'orada amb sopa de choclo i rocoto

Filete de dorada con sopa de choclo y rocoto



Arròs d'aviram de pagès amb dàtils i mussolina d'ametlles

Arroz de ave de corral con dátiles y muselina de almendras



Caneló de galta ibèrica amb beixamel trufada i demiglacé

Canelón de carrillera ibérica con bechamel trufada y demiglace



Choux de caramel i toffee

Choux de caramelo y toffee

Sorbet casolà de llimona al cava

Sorbete casero de limón al cava

Panaché de fruita amb ganache de xocolata belga

Panaché de fruta con ganache de chocolate belga



Pa. Aigua i vi

Pan. Agua y vino

(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)

25 €  
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