

suMoll

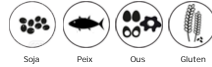
Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 16 de Desembre de 2017

primers



Amanida caprese amb perles de mozzarella i pesto vermell



Ensalada caprese con perlas de mozzarella y pesto rojo
Fideus soba saltejats amb verdures al wok i katsuobushi



Fideos soba salteados con verduras al wok y katsuobushi
Crema d'escamarlans, gambes i tastets d'arròs glutinós

Crema de cigalas, gambas y bocaditos de arroz glutinoso
segons



Orada de costa a la brasa amb patates rosti i oli d'herbes aromàtiques



Dorada de costa a la brasa con patatas rosti y aceite de hierbas aromáticas
Arròs sec de llom de bacallà amb bledes i allioli de dàtils



Arroz seco de lomo de bacalao con acelgas y alioli de dátiles
Galta de porc Duroc farcida d'escalivada i rulo de cabra

Carrillera de cerdo Duroc rellena de escalivada y rulo de cabra
postres



Amanida de fruita fresca amb gelat de vainilla

Ensalada de fruta fresca con helado de vainilla



Tataki de coco i cacau amarg

Tataki de coco y cacao amargo



Mousse de crema amb escuma de maracujà

Mousse de crema con espuma de maracuyá

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

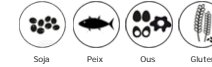
Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 16 de Desembre de 2017

primers



Amanida caprese amb perles de mozzarella i pesto vermell



Ensalada caprese con perlas de mozzarella y pesto rojo
Fideus soba saltejats amb verdures al wok i katsuobushi



Fideos soba salteados con verduras al wok y katsuobushi
Crema d'escamarlans, gambes i tastets d'arròs glutinós

Crema de cigalas, gambas y bocaditos de arroz glutinoso
segons



Orada de costa a la brasa amb patates rosti i oli d'herbes aromàtiques



Dorada de costa a la brasa con patatas rosti y aceite de hierbas aromáticas
Arròs sec de llom de bacallà amb bledes i allioli de dàtils



Arroz seco de lomo de bacalao con acelgas y alioli de dátiles
Galta de porc Duroc farcida d'escalivada i rulo de cabra

Carrillera de cerdo Duroc rellena de escalivada y rulo de cabra
postres



Amanida de fruita fresca amb gelat de vainilla

Ensalada de fruta fresca con helado de vainilla



Tataki de coco i cacau amarg

Tataki de coco y cacao amargo



Mousse de crema amb escuma de maracujà

Mousse de crema con espuma de maracuyá

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