

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 21 de Juliol de 2018

## primers



Gaspatxo tradicional amb gambes i ous de truita de riu



Gazpacho tradicional con gambas y huevas de trucha



Assortiment de pasta fresca amb crema de carbassa

Surtido de pasta fresca con crema de calabaza



Farcellet d'espàrrecs de marge amb pernil i cordó de romesco

Atadillo de espárragos trigueros con jamón y cordón de romesco



Mar i muntanya de mandonguilles amb sípia

Mar y montaña de albóndigas con sepia



Lluç de pinxo a la planxa amb pesto de tomàquet genovès

Merluza de pincho a la plancha con pesto de tomate genovés



Arròs caldòs de cranc i sípia

Arroz caldoso de cangrejo y sepia



Mousse de iogurt grec amb sorbet de pera

Mousse de yogur griego con sorbete de pera



Brownie de xocolata amb nata



Crema moka al Baileys

Crema moka al Baileys

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 21 de Juliol de 2018

## primers



Gaspatxo tradicional amb gambes i ous de truita de riu



Gazpacho tradicional con gambas y huevas de trucha



Assortiment de pasta fresca amb crema de carbassa

Surtido de pasta fresca con crema de calabaza



Farcellet d'espàrrecs de marge amb pernil i cordó de romesco

Atadillo de espárragos trigueros con jamón y cordón de romesco



Mar i muntanya de mandonguilles amb sípia

Mar y montaña de albóndigas con sepia



Lluç de pinxo a la planxa amb pesto de tomàquet genovès

Merluza de pincho a la plancha con pesto de tomate genovés



Arròs caldòs de cranc i sípia

Arroz caldoso de cangrejo y sepia



Mousse de iogurt grec amb sorbet de pera

Mousse de yogur griego con sorbete de pera



Brownie de xocolata amb nata



Crema moka al Baileys

Crema moka al Baileys

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