

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

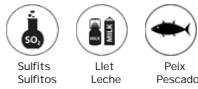


Crema de patata amb foie i ou a baixa temperatura
Crema de patata con foie y huevo a baja temperatura



Bouquet de brots tendres amb bacallà i salsa romesco
Bouquet de brotes tiernos con bacalao y salsa romesco

segons



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 demiglace
Canelón de carrillera ibérica con bechamel trufada y demiglace

postres



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