

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

segons



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

postres



Mousse de iogurt grec amb sorbet de pera
Mousse de yogur griego con sorbete de pera

Brownie de xocolata amb nata
Brownie de chocolate con 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