

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 16 de Desembre de 2017

## primers

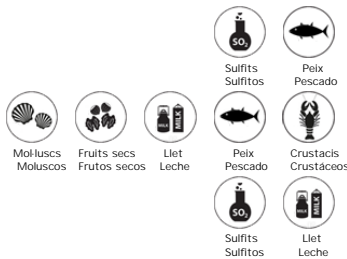


Amanida caprese amb perles de mozzarella i pesto vermell  
Ensalada caprese con perlas de mozzarella y pesto rojo

Fideos 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