

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 17 de Novembre de 2018

## primers



Torrada de pa de pita amb verdures rostides i pesto vermell  
Tosta de pan de pita con verduras asadas y pesto rojo

Spaghetti nero amb mol·luscs i crustacis  
Spaghetti nero con moluscos y crustáceos

Crema d'avellanes salpicada de pernil d'ànec fumat i pedrers  
Crema de avellanas salpicada de jamón de pato ahumado y mollejas

## segons



Galta ibèrica amb demi-glacé de trompetes de la mort i trofie  
Carrillera ibérica con demi-glacé de trompetas de la muerte y trofie

Arròs sec de calamarsets amb allioli de morter  
Arroz seco de calamarcitos con alioli de mortero

Llom de corbina a la planxa amb terra d'oli de sèsam i salsa de dàtils  
Lomo de corvina a la plancha con tierra de aceite de sésamo y salsa de dátiles

## postres



Pa de pessic de plàtan i toffee  
Bizcocho de plátano y toffee

Compota de carbassa amb sorbet de cítrics  
Compota de calabaza con sorbete de cítricos

Flam de xocolata blanca i formatge tendre  
Flan de chocolate blanco y queso tierno

Pa. Agua i vi (Suplement de 2€ a l'escollir dos segons plats)  
Pan. Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)

(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)

26 €  
iva incl.

## Menú suMoll Restaurant