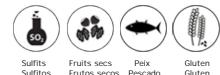


suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 18 a Divendres 22 Febrer 2019



PRIMERS

Amanida de brots tendres amb bacallà marinat i romescada

Ensalada de brotes tiernos con bacalao marinado y romescada

Penne rigate amb carbonara de xoriço del Bierzo i núvol de parmesà

Penne rigate con carbonara de chorizo del Bierzo y nube de parmesano

Truita d'ous camperos amb espinacs i pernil

Tortilla de huevos camperos con espinacas y jamón

Sopa de tomàquet i remolatxa amb mozzarella

Sopa de tomate y remolacha con mozzarella

Cigrons manxegos a la marinera

Garbanzos manchegos a la marinera

SEGONS

Entranya a la brasa acompañada de ximixurri

Entraña a la brasa acompañada de chimichurri

Lluç de pinxo a la planxa amb parmentier de moniato i llima

Merluza de pincho a la plancha con parmentier de boniato y lima

Pulled pork amb amanida de col

Pulled pork con ensalada de col

Arròs sec de popets i galeres

Arroz seco de pulpitos y galeras

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES

Mató artesà amb llaminadures de codonyat

Mató artesano con golosinas de membrillo

Duet de pinya i meló pell de gripau

Dúo de piña y melón piel de sapo

Gelat de maduixa arrebostatt en arròs inflat

Helado de fresa rebozado en arroz inflado

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escol·lir 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)

17,50 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant

Celler Castell Del Mirall Ctra. Sant Sadurní Km. 8, 08792 La Granada Del Penedès, Barcelona T: 93 897 50 89

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 18 a Divendres 22 Febrer 2019

PRIMERS

Amanida de brots tendres amb bacallà marinat i romescada

Ensalada de brotes tiernos con bacalao marinado y romescada

Penne rigate amb carbonara de xoriço del Bierzo i núvol de parmesà

Penne rigate con carbonara de chorizo del Bierzo y nube de parmesano

Truita d'ous camperos amb espinacs i pernil

Tortilla de huevos camperos con espinacas y jamón

Sopa de tomàquet i remolatxa amb mozzarella

Sopa de tomate y remolacha con mozzarella

Cigrons manxegos a la marinera

Garbanzos manchegos a la marinera

SEGONS

Entranya a la brasa acompañada de ximixurri

Entraña a la brasa acompañada de chimichurri

Lluç de pinxo a la planxa amb parmentier de moniato i llima

Merluza de pincho a la plancha con parmentier de boniato y lima

Pulled pork amb amanida de col

Pulled pork con ensalada de col

Arròs sec de popets i galeres

Arroz seco de pulpitos y galeras

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES

Mató artesà amb llaminadures de codonyat

Mató artesano con golosinas de membrillo

Duet de pinya i meló pell de gripau

Dúo de piña y melón piel de sapo

Gelat de maduixa arrebostatt en arròs inflat

Helado de fresa rebozado en arroz inflado

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escol·lir 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)

17,50 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant

Celler Castell Del Mirall Ctra. Sant Sadurní Km. 8, 08792 La Granada Del Penedès, Barcelona T: 93 897 50 89