

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 12 a Divendres 16 Novembre de 2018

## PRIMERS



Crema de verdures de temporada amb mossets de salmó marinat

Crema de verduras de temporada con bocaditos de salmón marinado

Trinxat, pa de coca i quenelle de botifarra

negra

Trinxat, pan de coca y quenelle de butifarra negra

Truita d'ous camperos amb brots d'all tendres i gambes

Tortilla de huevos camperos con brotes de ajo tiernos y gambas

Croquetes de carn d'olla sobre allioli i puré de tomàquet

Croquetas de cocido sobre alioli y puré de tomate

Linguini a la crema de nous i formatge blau

Linguini a la crema de nueces y queso azul

## SEGONS

Tataki de tonyina amb couscous

Tataki de atún con couscous

Roast beef de tall rodó de vedella amb parmentier de moniato

Roast beef de redondo de ternera con parmentier de boniato

Arròs campero amb cargols i herbes aromàtiques

Arroz campero con caracoles y hierbas aromáticas

Caneló amb beixamel i graten de formatge scamorza

Canelón con bechamel y graten de queso scamorza

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

## POSTRES

Pinya natural amb un toc de Grand Marnier

Piña natural con un toque de Grand Marnier

logurt natural amb mermelada de taronja

Yogur natural con mermelada de naranja

Natilles casolanes amb canyella

Natillas caseras con canela

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua 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 la planxa)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

### Menú suMoll Restaurant

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

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 12 a Divendres 16 Novembre de 2018

## PRIMERS



Crema de verdures de temporada amb mossets de salmó marinat

Crema de verduras de temporada con bocaditos de salmón marinado

Trinxat, pa de coca i quenelle de botifarra

negra

Trinxat, pan de coca y quenelle de butifarra negra

Truita d'ous camperos amb brots d'all tendres i gambes

Tortilla de huevos camperos con brotes de ajo tiernos y gambas

Croquetes de carn d'olla sobre allioli i puré de tomàquet

Croquetas de cocido sobre alioli y puré de tomate

Linguini a la crema de nous i formatge blau

Linguini a la crema de nueces y queso azul

## SEGONS

Tataki de tonyina amb couscous

Tataki de atún con couscous

Roast beef de tall rodó de vedella amb parmentier de moniato

Roast beef de redondo de ternera con parmentier de boniato

Arròs campero amb cargols i herbes aromàtiques

Arroz campero con caracoles y hierbas aromáticas

Caneló amb beixamel i graten de formatge scamorza

Canelón con bechamel y graten de queso scamorza

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

## POSTRES

Pinya natural amb un toc de Grand Marnier

Piña natural con un toque de Grand Marnier

logurt natural amb mermelada de taronja

Yogur natural con mermelada de naranja

Natilles casolanes amb canyella

Natillas caseras con canela

Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua 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 la planxa)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

### Menú suMoll Restaurant

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