

# 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 acompanyada 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 arrebossat 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'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)

17,50 €

iva incl.

## 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 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 acompanyada 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 arrebossat 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'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)

17,50 €

iva incl.

## Menú suMoll Restaurant

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