

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 18 a Divendres 22 Juny 2018

## PRIMERS



Linguini a la putanesca amb parma ratllat  
Linguini a la putanesca con parma rallado  
Mongeta tendra amb crema de formatge Saboyard



Judía verde con crema de queso Saboyard  
Cigrons manxecs guisats amb orella i botifarra



Garbanzos manchegos guisados con oreja y botifarra  
Gaspaxo de maduixa amb lluç marinat



Gazpacho de fresa con merluza marinada  
Brots tendres amb croutons de pa d'all i ou  
poché

Brottes tiernos con croutons de pan de ajo y huevo poché

## SEGONS



Fricandó de vedella amb el seu bouquet d'herbes  
aromàtiques



Fricandó de ternera con su bouquet de hierbas aromáticas  
Pit de gall dindi al wok amb salsa de curri



Pechuga de pavo al wok con salsa de curry  
Arròs sec de muntanya



Arroz seco de montaña  
Suquet d'ales de rajada amb musclos



Suquet de alas de raya con mejillones  
El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

## POSTRES



La nostra versió del Dràcula  
Nuestra versión del Drácula



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



Sorbet casolà amb peta zetas de maduixa  
Sorbete casero con peta zeta de fresa



Preguntin per la nostra tarta del dia  
Pregunten por nuestra tarta del día

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)

16,50 €  
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 Juny 2018

## PRIMERS



Linguini a la putanesca amb parma ratllat  
Linguini a la putanesca con parma rallado  
Mongeta tendra amb crema de formatge Saboyard



Judía verde con crema de queso Saboyard  
Cigrons manxecs guisats amb orella i botifarra



Garbanzos manchegos guisados con oreja y botifarra  
Gaspacho de maduixa amb lluç marinat



Gazpacho de fresa con merluza marinada  
Brots tendres amb croutons de pa d'all i ou  
poché

Brottes tiernos con croutons de pan de ajo y huevo poché

## SEGONS



Fricandó de vedella amb el seu bouquet d'herbes  
aromàtiques



Fricandó de ternera con su bouquet de hierbas aromáticas  
Pit de gall dindi al wok amb salsa de curri



Pechuga de pavo al wok con salsa de curry  
Arròs sec de muntanya



Arroz seco de montaña  
Suquet d'ales de rajada amb musclos



Suquet de alas de raya con mejillones  
El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

## POSTRES



La nostra versió del Dràcula  
Nuestra versión del Drácula



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



Sorbet casolà amb peta zetas de maduixa  
Sorbete casero con peta zeta de fresa



Preguntin per la nostra tarta del dia  
Pregunten por nuestra tarta del día

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)

16,50 €  
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