

suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

Dilluns 14 a Divendres 18 de setembre (dimarts tancat)

PRIMERS



Crema de carbassó al pesto amb mozzarella di bufala gratinada
Crema de calabacín al pesto con mozzarella di bufala al gratén

Remenat de carxofa confitada i botifarra blanca
Revuelto de alcachofa confitada y botifarra blanca

Llenties a la marinera amb popets i bunyols de bacallà
Lentejas a la marinera con pulpitos y buñuelos de bacalao

Empedrat de mongetes amb carpaccio de bacallà a la taronja
Empedrat de judías con carpaccio de bacalao a la naranja

Timbal d'escalivada amb anxoves i emulsió d'oliva
Timbal de escalivada con anchoas y emulsión de oliva

Amanida de l'horta amb embotits ibèrics
Ensalada de la huerta con embutidos ibéricos

SEGONS

Carn del dia
Carne del día

Peix del dia
Pescado del día

Caneló a la catalana amb saltejats de gírgoles i parmesà gratinat
Canelón a la catalana con salteado de gírgolas y parmesano al gratén

Arròs sec de popets i sèpia amb allioli
Arroz seco de pulpitos y sepia con alioli

Bacallà amb samfaina
Bacalao con sanfaina

Verdures a la brasa amb seitan rostit i romesco
Verduras a la brasa con seitan asado y romesco

POSTRES

Quallada amb mel i nous
Cuajada con miel y nueces

Amanida de fruita fresca amb escuma cítrica
Ensalada de fruta fresca con espuma cítrica

Milfulls de crema i poma
Milhojas de crema y manzana

Pastís del dia
Pastel del día

Pa. Aigua o refresc i vi (Suplement de 2€ a l'escollir dos segons plats)
Pan. Agua o refresco 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