

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