

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 12 a Divendres 16 Novembre de 2018

PRIMERS



Sulfits
Sulfitos

Llet
Leche

Peix
Pescado

Crema de verdures de temporada amb mossets de salmó marinat
Crema de verduras de temporada con bocaditos de salmón marinado



Sulfits
Sulfitos

Gluten
Gluten

Trinxat, pa de coca i quenelle de botifarra negra
Trinxat, pan de coca y quenelle de butifarra negra



Ous
Huevos

Crustacis
Crustáceos

Trita d'ous camperos amb brots d'all tendres i gambes
Tortilla de huevos camperos con brotes de ajo tiernos y gambas



Sulfits
Sulfitos

Llet
Leche

Ous
Huevos

Gluten
Gluten

Croquetes de carn d'olla sobre allioli i puré de tomàquet
Croquetas de cocido sobre alioli y puré de tomate



Fruits secs
Frutos secos

Llet
Leche

Gluten
Gluten

Linguini a la crema de nous i formatge blau
Linguini a la crema de nueces y queso azul

SEGONS



Sulfits
Sulfitos

Llet
Leche

Soja
Soja

Peix
Pescado

Gluten
Gluten

Tataki de tonyina amb couscous
Tataki de atún con couscous



Sulfits
Sulfitos

Llet
Leche

Roast beef de tall rodó de vedella amb parmentier de moniato
Roast beef de redondo de ternera con parmentier de boniato



Sulfits
Sulfitos

Soja
Soja

Arròs campero amb cargols i herbes aromàtiques
Arroz campero con caracoles y hierbas aromáticas



Sulfits
Sulfitos

Llet
Leche

Gluten
Gluten

Caneló amb beixamel i graten de formatge scamorza
Canelón con bechamel y graten de queso scamorza



Llet
Leche

Peix
Pescado

Gluten
Gluten

El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día

POSTRES



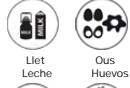
Sulfits
Sulfitos

Pinya natural amb un toc de Grand Marnier
Piña natural con un toque de Grand Marnier



Llet
Leche

logurt natural amb melmelada de taronja
Yogur natural con mermelada de naranja



Llet
Leche

Ous
Huevos

Natilles casolanes amb canyella
Natillas caseras con canela



Llet
Leche

Ous
Huevos

Gluten
Gluten

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

Pa. Agua 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