

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 11 a Divendres 15 de Desembre 2017

PRIMERS



Torrada d'escalivada amb anxoves i tapenade d'oliva aragonesa

Tosta de escalivada con anchoas y tapenade de oliva aragonesa
Favetes baby guisades amb botifarra negra i un toc de pipermin



Habitas baby guisadas con butifarra negra y un toque de pipermin



Truita d'espàrrecs de marge amb pernil de cava i cordó de romesco

Tortilla de espàrragos trigueros con jamón de bodega y cordón de romesco



Sopa de ceba i farigola al graten

Sopa de cebolla y tomillo al graten



Pasta farcida amb napolitana al perfum d'alfàbrega

Pasta rellena con napolitana al perfume de albahaca

SEGONS



Terrina de porc a la barbacoa amb trinxat de moniato i poma

Terrina de cerdo a la barbacoa con trinxat de boniato y manzana



Lluç de pinxo a la planxa amb ragout de xampinyons portobello

Merluza de pincho a la plancha con ragout de champiñones portobello



Arròs negre amb carxofes del Prat i allioli casolà

Arroz negro con alcachofas del Prat y alioli casero



Tira de vedella a la brasa amb patata al caliu i ximixurri

Tira de ternera a la brasa con patata al caliu y chimichurri



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



Carpaccio de meló amb fruits secs i mel

Carpaccio de melón con frutos secos y miel

Fals torró de toffee i terra de cacau

Falso turrón de toffee y tierra de cacao



logurt grec amb melmelada de cireres

Yogur griego con mermelada de cerezas



Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi

Pan, Agua y vino

16,50 € (La CAPE i el PEIX es poden fer sense salses i a la planxa)

Menú suMoll Restaurant (La CAPE i el PEIX es poden fer sense salses y a la plancha)

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 11 a Divendres 15 de Desembre 2017

PRIMERS



Torrada d'escalivada amb anxoves i tapenade d'oliva aragonesa

Tosta de escalivada con anchoas y tapenade de oliva aragonesa
Favetes baby guisades amb botifarra negra i un toc de pipermin



Habitas baby guisadas con butifarra negra y un toque de pipermin



Truita d'espàrrecs de marge amb pernil de cava i cordó de romesco

Tortilla de espàrragos trigueros con jamón de bodega y cordón de romesco



Sopa de ceba i farigola al graten

Sopa de cebolla y tomillo al graten



Pasta farcida amb napolitana al perfum d'alfàbrega

Pasta rellena con napolitana al perfume de albahaca

SEGONS



Terrina de porc a la barbacoa amb trinxat de moniato i poma

Terrina de cerdo a la barbacoa con trinxat de boniato y manzana



Lluç de pinxo a la planxa amb ragout de xampinyons portobello

Merluza de pincho a la plancha con ragout de champiñones portobello



Arròs negre amb carxofes del Prat i allioli casolà

Arroz negro con alcachofas del Prat y alioli casero



Tira de vedella a la brasa amb patata al caliu i ximixurri

Tira de ternera a la brasa con patata al caliu y chimichurri



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



Carpaccio de meló amb fruits secs i mel

Carpaccio de melón con frutos secos y miel

Fals torró de toffee i terra de cacau

Falso turrón de toffee y tierra de cacao



logurt grec amb melmelada de cireres

Yogur griego con mermelada de cerezas



Preguntin per la nostra tarta del dia

Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi

Pan, Agua y vino

16,50 € (La CAPE i el PEIX es poden fer sense salses i a la planxa)

Menú suMoll Restaurant (La CAPE i el PEIX es poden fer sense salses y a la plancha)

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