

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 14 a Divendres 18 Maig 2018

## PRIMERS



Amanida de patata amb verduretes i lloms de seitó



Ensalada de patata con verduritas y lomos de boquerón  
Favetes baby cuinades amb mol·luscs i un toc de pernod



Habitas baby cocinadas con moluscos y un toque de pernod  
Milfulls d'albergínia rostida amb bolonyesa i formatge



Milhojas de berenjena asada con boloñesa y queso  
Gaspaxo tradicional amb brunoise de síndria  
Gazpacho tradicional con brunoise de sandia



Spaghetti nero amb salsa de gambes i salicòrnia  
Spaghetti nero con salsa de gambas y salicornia

## SEGONS



Tira de vedella a la brasa amanida amb ximixurri  
Churrasco de ternera a la brasa aderezada con chimichurri  
Arròs mar i muntanya amb pollastre i crustacis



Arroz mar y montaña con pollo y crustáceos  
Lluç de pinxo a la planxa amb crema d'espínacs



Merluza de pincho a la plancha con crema de espinacas  
Timbal de xai de Navarra cuinat en el seu suc



Timbal de cordero de Navarra cocinado en su jugo  
El nostre peix del dia



Nuestro pescado del día

## POSTRES



logurt grec amb cereals i xarop



Yogur griego con cereales y sirope  
Mousse de cítrics amb mermelada de taronja amarga



Mousse de cítricos con mermelada de naranja amarga  
Amanida de fruita fresca amb moscatell



Ensalada de fruta fresca con moscatel  
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 14 a Divendres 18 Maig 2018

## PRIMERS



Amanida de patata amb verduretes i lloms de seitó



Ensalada de patata con verduritas y lomos de boquerón  
Favetes baby cuinades amb mol·luscs i un toc de pernod



Habitas baby cocinadas con moluscos y un toque de pernod  
Milfulls d'albergínia rostida amb bolonyesa i formatge



Milhojas de berenjena asada con boloñesa y queso  
Gaspaxo tradicional amb brunoise de síndria  
Gazpacho tradicional con brunoise de sandia



Spaghetti nero amb salsa de gambes i salicòrnia  
Spaghetti nero con salsa de gambas y salicornia

## SEGONS



Tira de vedella a la brasa amanida amb ximixurri  
Churrasco de ternera a la brasa aderezada con chimichurri  
Arròs mar i muntanya amb pollastre i crustacis



Arroz mar y montaña con pollo y crustáceos  
Lluç de pinxo a la planxa amb crema d'espínacs



Merluza de pincho a la plancha con crema de espinacas  
Timbal de xai de Navarra cuinat en el seu suc



Timbal de cordero de Navarra cocinado en su jugo  
El nostre peix del dia



Nuestro pescado del día

## POSTRES



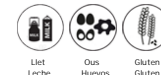
logurt grec amb cereals i xarop



Yogur griego con cereales y sirope  
Mousse de cítrics amb mermelada de taronja amarga



Mousse de cítricos con mermelada de naranja amarga  
Amanida de fruita fresca amb moscatell



Ensalada de fruta fresca con moscatel  
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