

suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

Dilluns 16 a Divendres 20 d'Octubre de 2017

PRIMERS



Sulfites
Sulfites

Amanida variada en campanya de York

Ensalada variada en campaña de York

Timbal d'arròs amb bacó en carbassó

Timbal de arroz con beicon en calabacín

Amanida de lleties en bol de xicoira

Ensalada de lentejas en cuenco de achicoria

Crema calenta de galeres

Crema caliente de galeras

Faves a la catalana

Habas a la catalana

SEGONS

Fideuà amb cloïsses

Fideuá con almejas

Tira de rostit de vedella a la graella amb verdures

Churrasco de ternera a la parrilla con verduras

Pit de pollastre a baixa temperatura amb cítrics

Pechuga de pollo a baja temperatura con cítricos

Filet d'orada amb bolets i beixamel de tòfona

Filete de dorada con setas y bechamel de trufa

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



Sulfites
Sulfites

Multifruita amb taronja i vi blanc

Multifruta con naranja y vino blanco



Sulfites
Sulfites

logurt amb mermelada de cirera i figa pitimini

Yogur con mermelada de cereza e higo pitimini



Sulfites
Sulfites

Milfulls de trufa amb almívar de llet

Milhojas de trufa con dulce de leche

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

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

suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

Dilluns 16 a Divendres 20 d'Octubre de 2017

PRIMERS



Sulfites
Sulfites

Amanida variada en campanya de York

Ensalada variada en campaña de York

Timbal d'arròs amb bacó en carbassó

Timbal de arroz con beicon en calabacín

Amanida de lleties en bol de xicoira

Ensalada de lentejas en cuenco de achicoria

Crema calenta de galeres

Crema caliente de galeras

Faves a la catalana

Habas a la catalana

SEGONS

Fideuà amb cloïsses

Fideuá con almejas

Tira de rostit de vedella a la graella amb verdures

Churrasco de ternera a la parrilla con verduras

Pit de pollastre a baixa temperatura amb cítrics

Pechuga de pollo a baja temperatura con cítricos

Filet d'orada amb bolets i beixamel de tòfona

Filete de dorada con setas y bechamel de trufa

El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



Sulfites
Sulfites

Multifruita amb taronja i vi blanc

Multifruta con naranja y vino blanco



Sulfites
Sulfites

logurt amb mermelada de cirera i figa pitimini

Yogur con mermelada de cereza e higo pitimini



Sulfites
Sulfites

Milfulls de trufa amb almívar de llet

Milhojas de trufa con dulce de leche

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

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