

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 19 a Divendres 23 de Març 2018

PRIMERS



Truita d'escalivada amb tonyina i salsa tàrtara
Tortilla de escalivada con atún y salsa tàrtara
Crema d'ametlla Marcona amb un toc de vi moriles
Crema de almendra Marcona con un toque de vino moriles
Spaghetti nero amb crema de gambes i galeres
Spaghetti nero con crema de gambas y galeras
Amanida caprese amb oli d'alfabrega i tomàquet sec

Ensalada caprese con aceite de albahaca y tomate seco
Cigrons guisats amb espinacs i una picada d'all i pa fregit
Garbanzos guisados con espinacas y un majado de ajo y pan frito

SEGONS



Fricandó de vedella amb bolets i la seva guarnició d'arròs pilaf

Fricandó de ternera con setas y su guarnición de arroz pilaf



Botifarra de pagès amb seques i patata al caliu

Butifarra de payés con secas y patata al caliu



de morter

Arroz de ave de corral con dátiles y alioli de mortero



Filet de bacallà a la planxa amb parmentier de patata i samfaina

Filete de bacalao a la plancha con parmentier de patata y pisto



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



logurt grec amb melmelada de cirera àcida

Yogur griego con mermerlada de cereza àcida



Gelat artesà de torró de gemma

Helado artesano de turrón de yema

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca



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 CARN i el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha) 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 19 a Divendres 23 de Març 2018

PRIMERS



Truita d'escalivada amb tonyina i salsa tàrtara
Tortilla de escalivada con atún y salsa tàrtara
Crema d'ametlla Marcona amb un toc de vi moriles
Crema de almendra Marcona con un toque de vino moriles
Spaghetti nero amb crema de gambes i galeres
Spaghetti nero con crema de gambas y galeras
Amanida caprese amb oli d'alfabrega i tomàquet sec

Ensalada caprese con aceite de albahaca y tomate seco
Cigrons guisats amb espinacs i una picada d'all i pa fregit

Garbanzos guisados con espinacas y un majado de ajo y pan frito

SEGONS



Fricandó de vedella amb bolets i la seva guarnició d'arròs pilaf

Fricandó de ternera con setas y su guarnición de arroz pilaf



Botifarra de pagès amb seques i patata al caliu

Butifarra de payés con secas y patata al caliu



de morter

Arroz de ave de corral con dátiles y alioli de mortero



Filet de bacallà a la planxa amb parmentier de patata i samfaina

Filete de bacalao a la plancha con parmentier de patata y pisto



El nostre peix del dia

Nuestro pescado del día

POSTRES



logurt grec amb melmelada de cirera àcida

Yogur griego con mermerlada de cereza àcida



Gelat artesà de torró de gemma

Helado artesano de turrón de yema

Amanida de fruita fresca

Ensalada de fruta fresca



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 CARN i el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha) 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