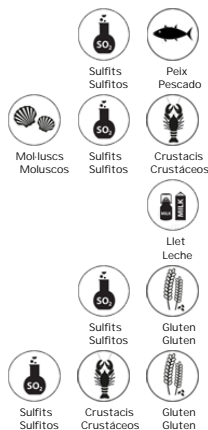


suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 14 a Divendres 18 Maig 2018

PRIMERS



Amanida de patata amb verdures i lloms de seitó
Ensalada de patata con verduras 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 sandía

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