

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 16 a Divendres 20 d'Octubre de 2017

## PRIMERS



Sulfits  
Sulfitos

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



Sulfits  
Sulfitos

Amanida de lleties en bol de xicoira  
Ensalada de lentejas en cuenco de achicoria

Crema calenta de galeres  
Crema caliente de galeras



Mol·luscs  
Moluscos



Sulfits  
Sulfitos



Llet  
Leche



Peix  
Pescado



Crustacis  
Crustáceos



Gluten  
Gluten



Sulfits  
Sulfitos



Gluten  
Gluten

Faves a la catalana  
Habas a la catalana

## SEGONS

Fideuà amb cloïsses  
Fideuá con almejas



Mol·luscs  
Moluscos



Sulfits  
Sulfitos



Peix  
Pescado



Crustacis  
Crustáceos

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



Sulfits  
Sulfitos



Gluten  
Gluten

Filet d'orada amb bolets i beixamel de tòfona  
Filete de dorada con setas y bechamel de trufa



Llet  
Leche



Gluten  
Gluten

El nostre peix del dia  
Nuestro pescado del día

## POSTRES

Multifruita amb taronja i vi blanc  
Multifruta con naranja y vino blanco



Sulfits  
Sulfitos

logurt amb mermelada de cirera i figa pitimini  
Yogur con mermelada de cereza e higo pitimini



Llet  
Leche

Milfulls de trufa amb almivar de llet  
Milhojas de trufa con dulce de leche



Llet  
Leche



Gluten  
Gluten

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