

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

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'alfàbrega 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

Arròs d'au de pagès amb dàtils i allioli 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 CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

**16,50 €**  
iva incl.

## Menú suMoll Restaurant