

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 11 a Divendres 15 de Desembre 2017

PRIMERS



Torrada d'escalivada amb anxoves i tapenade d'oliva aragonesa
Tosta de escalivada con anchoas y tapenade de oliva aragonesa

Favetes baby guisades amb botifarra negra i un toc de pipermin
Habitas baby guisadas con butifarra negra y un toque de pipermin

Trita d'espàrrecs de marge amb pernil de cava i cordó de romesco
Tortilla de espàrregos trigueros con jamón de bodega y cordón de romesco

Sopa de ceba i farigola al graten
Sopa de cebolla y tomillo al graten

Pasta farcida amb napolitana al perfum d'alfàbrega
Pasta rellena con napolitana al perfume de albahaca

SEGONS



Terrina de porc a la barbacoa amb trinxat de moniato i poma
Terrina de cerdo a la barbacoa con trinxat de boniato y manzana

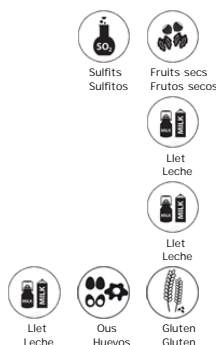
Lluç de pinxo a la planxa amb ragout de xampinyons portobello
Merluza de pincho a la plancha con ragout de champiñones portobello

Arròs negre amb carxofes del Prat i allioli casolà
Arroz negro con alcachofas del Prat y alioli casero

Tira de vedella a la brasa amb patata al caliu i ximixurri
Tira de ternera a la brasa con patata al caliu y chimichurri

El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día

POSTRES



Carpaccio de meló amb fruits secs i mel
Carpaccio de melón con frutos secos y miel

Fals torró de toffee i terra de cacau
Falso turrón de toffee y tierra de cacao

Iogurt grec amb mermelada de cireres
Yogurt griego con mermelada de cerezas

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