



# suMoll

**Al cor de la tardor i l'hivern**

Oferta gastronòmica

“De tapes pel cava” i “Dgusta Sumoll”



# suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Cellar

## De tapes pel Cava

----- LA MILLOR OPCIÓ PELS DIJOUS NIT -----

5 TAPES  
+  
CAVA

- TARDOR & HIVERN -  
2016

15 €  
IVA inclòs

## Dgusta Sumoll

MENÚ DEGUSTACIÓ

DIVENDRES I DISSABTES

- TARDOR & HIVERN -  
2016

MENÚ DGUSTA SUMOLL  
29 €  
IVA inclòs

MENÚ DGUSTA SUMOLL + MARIATGE  
39 €  
IVA inclòs

LA MILLOR OPCIÓ PELS DIJOUS NIT

# 5 TAPES + CAVA

- TOT EL CAVA QUE VULGUIS -

5 TAPES  
I PRENS  
TOT EL  
CAVA QUE  
VULGUIS  
PER 15€

Mínim 2 PAX



Mínim 2 PAX

**Cada setmana us oferim 5 tapes que amenitzades amb cava, faran del dijous nit, la millor opció.**

**Ah! i recordeu que cada setmana les tapes les canviem!**

Cada semana os ofrecemos 5 tapas que amenizadas con cava, harán del jueves noche, la mejor opción.

¡Ah! ¡y recordad que cada semana las tapas las cambiamos!

**El cava que es servirà és Celler Ballbe o Mas Suau dependent de les existències al nostre Celler.**

El cava que se servirà es Celler Ballbe o Mas Suau dependiendo de las existencias de nuestra Bodega.

**MENÚ DEGUSTACIÓ**  
**DIVENDRES I DISSABTES**

**// Primer plat / Primer plato / First course //**

**Bouquet d'escarola frisse amb bolets envinagrats i maionesa lleugera d'all negre**

Bouquet de escarola frisse con setas encurtidas y mayonesa ligera de ajo negro

Bouquet of curly endive with pickled mushrooms and light black garlic mayonnaise

**// Segon plat / Segundo plato / Second course //**

**Caneló de pularda confitada amb la seva beixamel de tòfona i encenalls de formatge manxec**

Canelón de pularda confitada con su bechamel de trufa y virutas de queso manchego

Cannelloni of chicken confit with truffle bechamel and Manchego cheese shavings

**// Tercer plat / Tercer plato / Third course //**

**Tataký de tonyina vermella sobre un parmentier de moniatos i salsa de marron glace**

Tataký de atún rojo sobre un parmentier de boniatos y salsa de marron glace

Bluefin tuna tataki on a sweet potato parmentier with brown glaze sauce

**// Quart plat / Cuarto plato / Fourth course //**

**Llom de porc senglar amb coulis de regalèssia i nabius**

Lomo de jabalí con coulis de regaliz y arándanos

Wild boar loin with licorice and blueberry coulis

**// Postre / Dessert //**

**Cassoleta de clafoutis de gerds**

Tartaleta de clafoutis de frambuesas

Raspberry clafoutis tartlet Our home-made guava pie



Mínim 2 PAX

**EL MENÚ DGUSTA SUMOLL consta de 4 plats i unes postres a un preu de 29 € aigua inclosa. Vàlid divendres i dissabtes nit.**

EL MENÚ DGUSTA SUMOLL consta de 4 platos y un postre a un precio de 29 € agua incluida. Válido viernes y sábados noche.

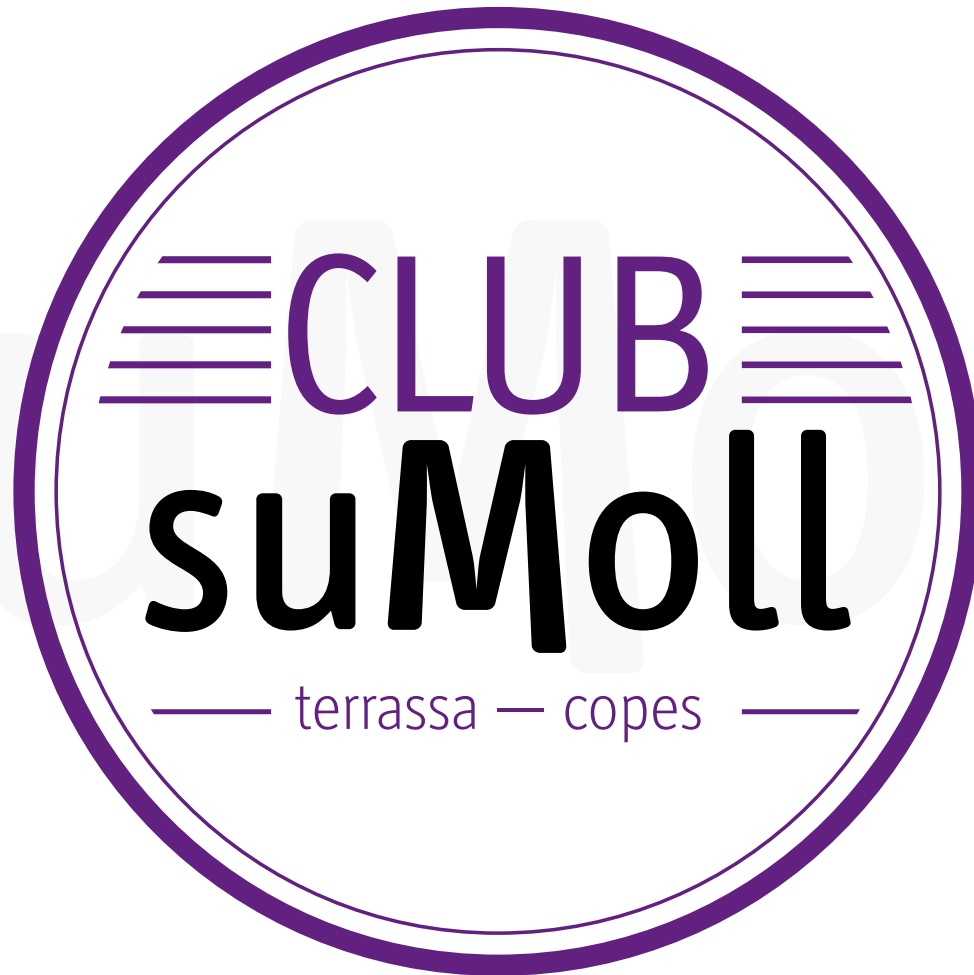


Mínim 2 PAX


**EL MENÚ DGUSTA SUMOLL AMB MARIDATGE consta de 4 plats i unes postres amb maridatge de vins selecció del nostre somelier a un preu de 39 €. Vàlid divendres i dissabtes nit.**

EL MENÚ DEGUSTA SUMOLL CON MARIDAJE consta de 4 platos y un postre con maridaje de vinos selección de nuestro somelier a un precio de 39 €. Válido viernes y sábados noche.





93 897 50 89

 @grup\_ferre

 @grupferre

 <https://www.facebook.com/RestauracioGrupFerre>

 [www.sumoll.com](http://www.sumoll.com)

Restaurant Sumoll // Club Sumoll. Ctra. Sant Sadurní Km. 8 | 08792 La Granada (Barcelona)