



CLUB

suMoll

terrassa — copes

suMoll

Anar de cara a la Primavera i Estiu

Oferta gastronòmica
"Suggeriments del xef" i "Dgusta Sumoll"



suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Les nits del Sumoll

GAUDEIX LES NITS DEL SUMOLL

SUGGERIMENTS DEL XEF

- PRIMAVERA & ESTIU -
2017

25 €
IVA inclòs

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dgusta Sumoll

MENÚ DEGUSTACIÓ

DIVENDRES I DISSABTES

- PRIMAVERA & ESTIU -
2017

29 €
IVA inclòs

39 €
IVA inclòs

-----LES NITS AL RESTAURANT SUMOLL-----

SUGGERIMENTS DEL XEF

- GAUDEIX -



LES NITS AL RESTAURANT SUMOLL

GAUDEIX
D'UN
SOPAR
PER
NOMÉS
25 €

Cada divendres i dissabte nit el nostre xef us oferirà els “Suggeriments del Xef” amb la possibilitat d’escollir un primer, un segon i unes postres d’una selecció de 2 primers, 2 segons i 2 postres a un preu tancat de 25 €.
La beguda no està contemplada en aquesta oferta.

Ah!, i recordeu que cada setmana la selecció dels suggeriments canvia!

Cada viernes y sábado noche nuestro chef le ofrecerá las “Sugerencias del Chef” con la posibilidad de escoger un primero, un segundo y un postre de 2 primeros, 2 segundos y 2 postres a un precio cerrado de 25 €.

La bebida no está contemplada en esta oferta.

¡Ah!, ¡y recordad que cada semana la selección de sugerencias cambia!

MENÚ DEGUSTACIÓ
DIVENDRES I DISSABTES

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

Ceviche de gamba, patata violet i el seu oli amanit amb pasta de paprika

Ceviche de gamba, patata violet y su aceite aderezado con pasta de paprika

Prawn ceviche with vitelotte potato seasoned with oil and paprika paste

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

Ou a baixa temperatura arrebossat en panko amb crema tartufata

Huevo a baja temperatura rebozado en panko con crema tartufata

Slow-cooked egg in panko breadcrumbs with tartufata sauce

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

Corbina de les costes de Cadis sobre arena de musclos i esponja de nècores

Corvina de las costas de Cádiz sobre arena de mejillones y esponja de nécoras

Sea bass from off the coast of Cadiz on a bed of mussels and nécora crab sponge

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

Papada ibèrica confitada coberta amb un vel de vieira i una emulsió de la seva coral

Papada ibérica confitada cubierta con un velo de vieira y una emulsión de su coral

Iberian pork jowl confit covered with a veil of scallop and scallop coral emulsion

// Postre / Dessert //

Pa de pessic de cafè amb el seu gelat d'all negre i una terra de cacau amarg

Bizcocho de café con su helado de ajo negro y una tierra de cacao amargo

Coffee cake with black garlic ice cream on a bed of bitter cocoa



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 DGUSTA 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

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