

RESTAURANT SUMOLL

RECORDEU QUE EL NOSTRE EQUIP US POT OFERIR:

Sopars privats al reservat, celebracions de 14 a 25 persones

Sopars íntims a la sala principal amb el nostre Menú Degustació de 2 a més persones

Es lloga l'espai del restaurant i Terrassa amb esdeveniments especials, si voleu sopar a l'aire lliure,
pica pica, ... envieu un e-mail a sumoll@sumoll.com

Disposem de menús per a grups a escollir a partir de 10 persones, preus variats



El plaer de compartir · El placer de compartir · To share

El nostre pa de coca de vidre amb tomàquet ecològic i oli d'oliva verge.....2.80€
Nuestro pan de coca de "vidre" con tomate ecológico y aceite de oliva virgen
Catalan flatbread with organic tomato and virgin olive oil

Encenalls de pernil ibèric D.O..... 15.00€
Virutas de jamón ibérico D.O
Shavings of D.O. Iberian ham
(D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin)

Selecció de formatges escollits pel Xef, amb la seva confitura de productes de la nostra horta.....9.50€
Selección de quesos escogidos por el Chef con su confitura de productos de nuestra huerta
Selection of cheeses chosen by the chef served with jam made with fruit from our own garden

Cúpula de mi-cuit farcida de figues Coll de Dama confitades i les seves torraderes de pa de coca9.00€
Cúpula de mi-cuit rellena de higos Cuello de Dama confitados y sus tostaditas de pan de coca
Dome of mi-cuit stuffed with Cuello de Dama fig confit and toasted flatbread

Croquetes de sobrassada i mel (unitat)1.70€
Croquetas de sobrasada y miel (unidad)
Soft chorizo and honey croquettes (1 pc)

Croquetes de pernil ibèric (unitat)1.65€
Croquetas de jamón ibérico (unidad)
Iberian ham croquettes (1 pc)

Croquetes de calamarsos a la seva tinta (unitat).....1.60€
Croquetas de chipirones en su tinta (unidad)
Baby squid croquettes (1 pc)

Calamarsets de platja a l'andalusa amb la seva maionesa de maracujà.....9.00€
Calamarcitos de playa a la andaluza con su mahonesa de maracuyá
Andalusian-style freshly-caught baby squid with passion fruit mayonnaise

Musclos de roca amb cítrics i regats amb sake.....9.00€
Mejillones de roca con cítricos y regados con sake
Rock mussels with citrus fruits and a splash of sake



Zamburinyes de les ries gallegues arrebossades amb panko i una vinagreta d'ous d'esturió.....	14.00€
Zamburiñas de las rías gallegas rebozadas con panko y una vinagreta de huevas de esturión	
Panko-crusted Galician scallops with sturgeon roe vinaigrette	
Festival de mol·luscs del Sumoll.....	12.00€
Festival de moluscos del Sumoll	
Sumoll molluscs festival	
Anxoves del Cantàbric 00 amb les seves olives Kalamata	8.00€
Anchoas del Cantábrico 00 con sus olivas Kalamata	
Cantabrian anchovies 00 with Kalamata olives	
Tentacle de pop a la brasa amb la seva mussolina d'all negre i parmentier de tomàquet genovès	12.00€
Tentáculo de pulpo a la brasa con su muselina de ajo negro y parmentier de tomate genovés	
Grilled octopus tentacle with black garlic mousseline and Genovese tomato parmentier	
Servei de pa i aperitiu	3.00€
Servicio de pan y aperitivo	
Bread and appetizer service	



Les nostres entrades · Nuestras entradas · Our starters

Amanida de formatge de cabra gratinat amb la seva vinagreta de fruits dolços i crocant de bacó curat.....9.50€
Ensalada de queso de cabra gratinado con su vinagreta de frutos dulces y crocante de beicon curado
Grilled goat's cheese salad with a sweet fruit vinaigrette and cured bacon crispy

Brots tendres amb salmó noruec marinat i envinagrats laminats en juliana 11.00€
Brotos tiernos con salmón noruego marinado y encurtidos laminados en juliana
Tender shoots with marinated Norwegian salmon and pickles cut into fine julienne strips

Esqueixada de bacallà clàssica amb la seva polpa de tomàquet Kumato i oliva d'Aragó 12.00€
Esqueixada de bacalao clásica con su pulpa de tomate Kumato y oliva de Aragón
Traditional salt cod salad with Kumato tomato pulp and Aragon olive

Verdures de temporada saltejades al wok amb calamarsets de platja i Kasuobushi9.00€
Verduras de temporada salteadas al wok con calamaritos de playa y Kasuobushi
Stir-fried seasonal vegetables with freshly-caught baby squid and Kasuobushi (bonito flakes)

Caneló de carn rostida amb la seva beixamel cremosa i el seu gratèn de formatge manxec.....8.00€
Canelón de carne rustida con su bechamel cremosa y su gratén de queso manchego
Roast-beef cannelloni with creamy béchamel and Manchego cheese gratin



Els nostres arrossos · Nuestros arroces · Our rice dishes

Paella de verdures al perfum de cúrcuma (min. 2 persones) 16.00€
Paella de verduras al perfume de cúrcuma (mín. 2 personas)
Seasonal vegetable paella with turmeric (min. 2 persons)

Paella de marisc (min. 2 persones) 17.00€
Paella de marisco (mín. 2 personas)
Seafood paella (min. 2 persons)

Risotto mariner de garota (min. 2 persones) 18.00€
Risotto marinero de erizo de mar (mín. 2 personas)
Sea urchin risotto (min. 2 persons)

Arròs caldós de llamàntol (min. 2 persones) 21.00€
Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)
Lobster soupy rice (min. 2 persons)

Arròs negre amb galeres i escopinyes (min. 2 persones) 16.00€
Arroz negro con galeras y berberechos (mín. 2 personas)
Black rice with mantis shrimps and cockles (min. 2 persons)

Calder de bou de mar amb arròs Carnaroli (min. 2 persones) 19.00€
Caldero de buey de mar con arroz Carnaroli (mín. 2 personas)
Cauldron crab with rice Carnaroli (min. 2 persons)



De la nostra terra · De nuestra tierra · Meat dishes

Magret d'ànec mut amb salsa de Caperucita Verde i mango 14.00€
Magret de pato mudo con salsa de Caperucita Verde y mango
Duck magret with a Caperucita Verde (white wine) and mango sauce

Lingot de garrí de llet confitat a baixa temperatura acompanyat de marró glacé 17.00€
Lingote de cochinito de leche confitado a baja temperatura acompañado de marrón glacé
Suckling pig confit with marron glacé

Timbal melós de xai de Navarra cuinat al seu propi suc a 80 graus (10h.) amb salsa de fruits secs..... 15.00€
Timbal meloso de cordero de Navarra cocinado en su propio jugo a 80 grados (10h.) con salsa de frutos secos
Timbale of Navarra lamb slow cooked for 10 hrs in its own juice at 80 degrees with dried fruit sauce

Filet de vedella (femella) amb salsa de pebres exòtics i amb la seva guarnició..... 19.00€
Solomillo de ternera (hembra) con salsa de pimientos exóticos y con su guarnición
Grilled fillet of beef with exotic peppers sauce with garnish

Filet de vedella (femella) a la brasa amb la seva guarnició 19.00€
Solomillo de ternera (hembra) a la brasa con su guarnición
Grilled fillet of beef with garnish



De la mar · Del mar · Seafood dishes

Fricandó de rap negre amb trompetes de la mort 16.00€

Fricandó de rape negro con trompetas de la muerte

Black monkfish fricassee with "trumpets of death" wild mushrooms

Tonyina vermella a la brasa amb núvol de fum d'herbes aromàtiques 18.00€

Atún rojo a la brasa con nube de humo de hierbas aromáticas

Grilled red tuna smoked with aromatic herbs

Llom de bacallà d'Islàndia amb xucrut d'espinaç fresc saltejat amb panses i pinyons 14.00€

Lomo de bacalao de Islandia con chucrut de espinaca fresca salteada con pasas y piñones

Icelandic cod loin with fresh spinach sauerkraut sautéed with raisins and pine nuts



La nostra passió pel dolç · Nuestra pasión por el dulce · Our desserts

Crepes suzettes amb gelat de vainilla.....6.00€

Crepes suzettes con helado de vainilla

Crepes suzettes with vanilla ice cream

Coulant de xocolata sobre sopa de taronja sanguina6.00€

Coulant de chocolate sobre sopa de naranja sanguina

Chocolate fondant on a blood orange coulis

Assortiment de petits capritxos del Sumoll.....6.00€

Surtido de pequeños caprichos del Sumoll

Sumoll's assorted fancies

Preguntin per la nostra copa de gelat casolà6.00€

Pregunten por nuestra copa de helado casero

Our homemade ice cream

Tatín de poma amb gelat de canyella i palet de xocolata blanca al curri6.00€

Tatín de manzana con helado de canela y palito de chocolate blanco al curry

Apple tatin with cinnamon ice cream and curried white chocolate stick

Torradeta de Santa Teresa de brioix amb gelat de llet merengada6.00€

Torrija de brioix con helado de leche merengada

French toast brioche with cinnamon meringue ice cream

Temptació grega de l'illa de Mikonos amb mermelada de pètals de rosa de Santorino6.00€

Tentación griega de la isla de Mikonos con mermelada de pétalos de rosa de Santorino

Greek temptation from the island of Mykonos with rose petal jam from Santorino



Vins dolços · Vinos dulces · Sweet wines

	Copa	Botella
D.O. ALICANTE		
Moscatel de la Marina..... (Moscatel)	3.80€.....	21.00€
TOKAJI (HUNGRIA)		
Château Dereszla Tokaji Aszú 3 Puttonyos..... (Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály)	4.80€.....	33.00€
PORTO (PORTUGAL)		
Niepoort Tawny..... (Tauriga Franca, Tauriga Nacional, Tinta Roriz, Otras variedades)	4.20€.....	25.00€

Vcard



Facebook





RECUERDE QUE NUESTRO EQUIPO OS PUEDE OFRECER:

Cenas privadas en el reservado, celebraciones de 14 a 25 personas

Cenas íntimas en la sala principal con nuestro Menú Degustación de 2 a más personas

Se alquila el espacio del restaurante y terraza para acontecimientos especiales, si queréis cenar al aire libre, pica pica, Enviar un e-mail a sumoll@sumoll.com

Disponemos de menús para grupos a escoger a partir de 10 personas, precios variados

...

REMEMBER OUR TEAM CAN OFFER YOU:

Private room available for dinner celebrations for 14 to 25 people

Intimate dinners in the main dining room with our tasting menu for 2 or more people

The restaurant space and terrace can be hired for special occasions, if you want to eat in the open air, a finger food buffet, ... Send an email to: sumoll@sumoll.com

We have a selection of menus for groups of 10 or more people at different prices