



# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

## MENÚ D'ANY NOU 2017

### APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Bombó de boletus i foie  
Bombón de boletus y foie

Bunyel cremós de lluç “de pincho”  
Buñuelo cremoso de merluza de pincho

### PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Crema de llagosta amb xips de vegetals i oli d'anís estrellat  
Crema de langosta con chips de vegetales y aceite de anís estrellado  
0  
Torrada fullada de mató amb pernil ibèric i Persimon  
Tosta hojaldrada de requesón con jamón ibérico y Persimon

### SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Tataki de vaca madurada a la brasa acompanyat de patates i escalunyes glasejades  
Tataki de vaca madurada a la brasa acompañado de patatas y chalotas glaseadas  
0  
Llom de bacallà amb pil-pil de llenegues amb salicòrnia i fonoll marí  
Lomo de bacalao con pil pil de llanegas con salicornia e hinojo marino

### POSTRE

Sorbet d'ametlla i Marc de Cava  
Sorbete de almendra y Marc de Cava  
0  
Eclair Saint Honoré farcida de dolç de llet  
Eclair Saint Honoré rellena de dulce de leche

Celler / Bodega Ferré i Catasús  
Mas Suau D.O. Penedès  
Camerlot D.O. Penedès  
Celler Ballbe D.O. Cava

Aigua / Agua Solan de Cabras  
Cafè Aràbic / Café Arábico 100% natural

40 €  
+ 10 % IVA



@grup\_ferre



@grupferre



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



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