



suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

MENÚ DE CAP D'ANY 2017

Amb música en viu!

APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Crocantino de foie al Pedro Ximenez

Crocantino de foie al Pedro Ximenez

Pa bao amb hamburguesa de poma i pernil d'ànec fumat

Pan bao con hamburguesa de manzana y jamón de pato ahumado

ENTRANT / ENTRANTE

Sashimi de llagosta amb fulla de mostassa i vinagreta d'ous de wasabi i salmó

Sashimi de langosta con hoja de mostaza y una vinagreta de huevas de wasabi y salmón

PRIMER / PRIMERO

Llom de mero amb pil-pil de bolets i Beurre blanc de cava

Lomo de mero con pil-pil de setas y Beurre blanc de cava

SEGON / SEGUNDO

Cuixa de cabrit de llet cuinada al seu suc amb textures de fruites d'hivern

Muslo de cabrito lechal cocinado en su jugo con texturas de frutas de invierno

POSTRE / POSTRE

Sorbet de cactus llimona verda

Sorbete de cactus limón verde

PER FINALITZAR / PARA FINALIZAR

Cheesecake de gingebre amb escuma de taronja

Cheesecake de jengibre con espuma de naranja

RESSOPÓ / RESOPÓN

Xocolatada i coca artesana

Chocolatada y coca artesana

Celler / Bodega Ferré i Catasús

Mas Suau D.O. Penedès

Fotja D.O. Montsant

Celler Ballbe D.O. Cava

Aigua / Agua Solan de Cabras

Cafè Arábigo / Café Arábico 100% natural

Raïm de la sort, cotilló i música en viu!

Uvas de la suerte, cotillón y música en vivo!



@grup_ferre



@grupferre



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



www.sumoll.com