



suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

MENÚ PER A GRUPS NADAL 2017

2/3

PICA-PICA PER COMPARTIR / PICA-PICA PARA COMPARTIR

Bouquet de brots tendres amb formatge de cabra gratinat i vinagreta de fruits vermells
Bouquet de brotes tiernos con queso de cabra gratinado y vinagreta de frutos rojos

Pissarra assortida d'ibèrics de Guijuelo acompanyada de pa de coca amb tomàquet
Pizarra surtida de ibéricos de Guijuelo acompañada de pan de coca con tomate

Paté casolà al porto amb torradetes de coca de vidre
Paté casero al oporto con tostaditas de "coca de vidre"

Assortiment de croquetes Sumoll
Surtido de croquetas Sumoll

Musclos amb taronja i llima
Mejillones con naranja y lima

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Filet de llobarro amb sal d'oliva Kalamata
Filete de lubina con sal de oliva Kalamata
0

Jarret de vedella confitat a baixa temperatura amb patates cuinades amb farigola i llimona
Jarrete de ternera confitado a baja temperatura con patatas cocinadas con tomillo y limón

POSTRE

Mousse de crema catalana cremada
Mousse de crema catalana quemada

Celler / Bodega Ferré i Catasús
Vine'm a Beure D.O. Penedès
Vine'm a Beure D.O. Penedès
Celler Ballbe D.O Cava

Aigua i cafè / Agua y café

Gin Tonic de la casa "Greenalls"

Es prega confirmació dels segons plats màxim 48 h abans de l'esdeveniment
Se ruega confirmación de los segundos platos máximo 48 h antes del evento

30 €
+ 10 % IVA



@grup_ferre



@grupferre



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



www.sumoll.com