

GFE

# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

## MENÚ NADAL 2017

### APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Porro confitat amb humus i grans de mostassa en salmorra  
Puerro confitado con humus y granos de mostaza en salmuera

Croqueta de calamarsons a la seva tinta  
Croqueta de chipirones en su tinta

### PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Escudella amb cigrons de Noia i dim sum de carn d'olla  
Escudella con garbanzos de Noia y dim sum de carn de olla  
0  
Lingot de foie amb anguila fumada i poma àcida caramel.litzada  
Lingote de foie con anguila ahumada y manzana ácida caramelizada

### SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Suprema de corbina salvatge sobre una horta de mini verdures  
Suprema de corvina salvaje sobre una huerta de mini verduras  
0  
Espatlla de xai de Segovia amb codonyat glasejada amb Calvados  
Espalda de cordero de Segovia con membrillo glaseada con Calvados

### POSTRE

Crep d'escuma de torró i quenelle de gelat de canyella  
Crepe de espuma de turrón y quenelle de helado de canela  
0  
Chou de caramel amb una base de sopa de vainilla  
Chou de caramelo con una base de sopa de vainilla

Celler / Bodega Ferré i Catasús  
Somiatriutes D.O. Penedès  
Dimoni Vermell D.O. Terra Alta  
Celler Ballbe D.O. Cava

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

50 €  
+ 10 % IVA



@grup\_ferre



@grupferre



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



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