



# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

## MENÚ ST. ESTEVE 2017

### APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Maki de salmó marinat amb vi d'arròs

Maki de salmón marinado en vino de arroz

Coca de vidre amb paté de botifarra negra i ous d'oli de bitxo

Coca de vidre con paté de butifarra negra y huevos de aceite de guindilla

### PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Canelons de braó de vedella a la milamesa amb escuma de moll de l'os i parmesà

Canelones de garro de ternera a la milanesa con espuma de tuétano y parmesano

0

Amanida de brots tendres amb ceviche de llagostins i zamburinya rostida

Ensalada de brotes tiernos con ceviche de langostinos y zamburiña asada

### SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Tronc de lluç "de pincho" a l'all cremat amb papardelle de sípia

Tronco de merluza de pincho a "l'all cremat" con papardelle de sepia

0

Terrina d'ànec mut farcida de prunes al brandy amb el seu parmentier de moniato al forn

Terrina de pato mudo rellena de ciruelas al brandy con su parmentier de boniato al horno

### POSTRE

Finger de mascarpone i fruits vermells

Finger de mascarpone y frutos rojos

0

Sopa de xocolata blanca amb gelat de toffee i sal

Sopa de chocolate blanco con helado de toffee y sal

Celler / Bodega Ferré i Catasús

Somiatruites D.O. Penedès

Camerlot D.O. Penedès

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)