

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 23 de Març de 2019

primers



Sopa de meló amb gambes i oli del seu coral

Sopa de melón con gambas y aceite de su coral



Linguini a la carbonara de pernil serrà

Linguini a la carbonara de jamón serrano



Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà

Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao

segons



Ventall ibèric a la brasa amb taboulé de verdures

Abanico ibérico a la brasa con taboulé de verduras



Arròs sec de cranc blau i calamarsets

Arroz seco de cangrejo azul y calamarcitos



Orada al forn amb patata panadera i xili ratllat

Dorada al horno con patata panadera y chile rallado

postres



Mató artesà amb mel i nous

Mató artesano con miel y nueces



Sorbet de poma àcida

Sorbete de manzana ácida



Amanida de fruita fresca al Cointreau

Ensalada de fruta fresca al Cointreau

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escollir dos segons plats)

Pan. Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)
(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses

i a la planxa)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

26 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant

Celler Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurní Km. 8, 08792 La Granada Del Penedès, Barcelona T: 93 897 50 89

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dissabte 23 de Març de 2019

primers



Sopa de meló amb gambes i oli del seu coral

Sopa de melón con gambas y aceite de su coral



Linguini a la carbonara de pernil serrà

Linguini a la carbonara de jamón serrano



Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà

Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao

segons



Ventall ibèric a la brasa amb taboulé de verdures

Abanico ibérico a la brasa con taboulé de verduras



Arròs sec de cranc blau i calamarsets

Arroz seco de cangrejo azul y calamarcitos



Orada al forn amb patata panadera i xili ratllat

Dorada al horno con patata panadera y chile rallado

postres



Mató artesà amb mel i nous

Mató artesano con miel y nueces



Sorbet de poma àcida

Sorbete de manzana ácida



Amanida de fruita fresca al Cointreau

Ensalada de fruta fresca al Cointreau

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escollir dos segons plats)

Pan. Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)
(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses

i a la planxa)

(La CARNE y el PESCADO se pueden hacer sin salsas y a la plancha)

26 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant

Celler Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurní Km. 8, 08792 La Granada Del Penedès, Barcelona T: 93 897 50 89