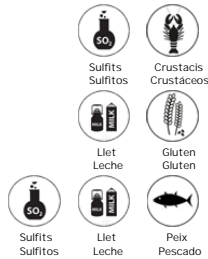


suMoll

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