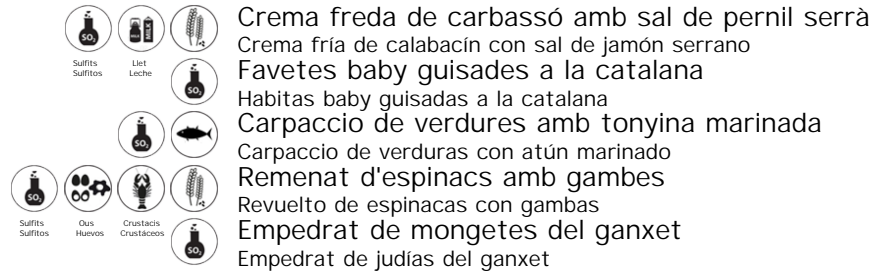


suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

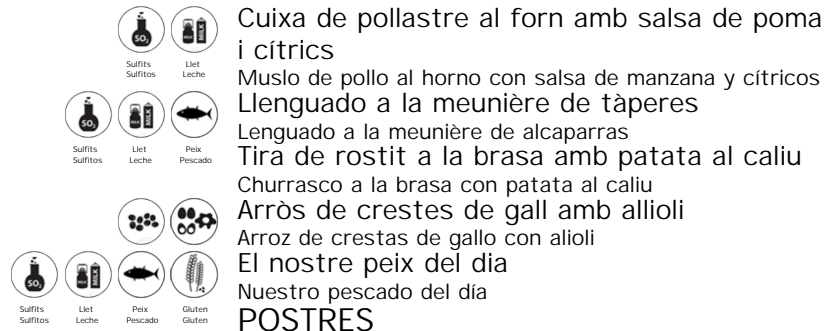
Dilluns 16 a Divendres 20 Juliol 2018

PRIMERS



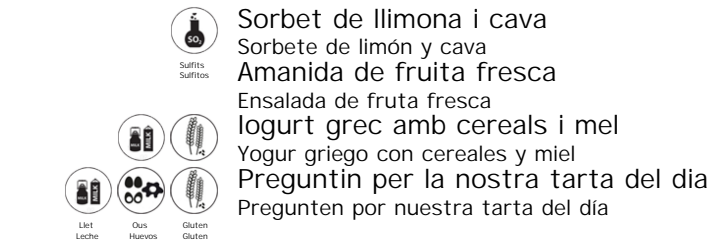
Crema freda de carbassó amb sal de pernil serrà
Crema fría de calabacín con sal de jamón serrano
Favetes baby guisades a la catalana
Habitas baby guisadas a la catalana
Carpaccio de verdures amb tonyina marinada
Carpaccio de verduras con atún marinado
Remenat d'espínacs amb gambes
Revuelto de espinacas con gambas
Empedrat de mongetes del ganxet
Empedrat de judías del ganxet

SEGONS



Cuixa de pollastre al forn amb salsa de poma i cítrics
Muslo de pollo al horno con salsa de manzana y cítricos
Llenguado a la meunière de tàperes
Lenguado a la meunière de alcaparras
Tira de rostit a la brasa amb patata al caliu
Churrasco a la brasa con patata al caliu
Arròs de crestes de gall amb allioli
Arroz de crestas de gallo con alioli
El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día

POSTRES



Sorbet de llimona i cava
Sorbete de limón y cava
Amanida de fruita fresca
Ensalada de fruta fresca
logurt grec amb cereals i mel
Yogur griego con cereales y miel
Preguntin per la nostra tarta del dia
Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi
Pan. Agua y vino
(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)

16,50 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant

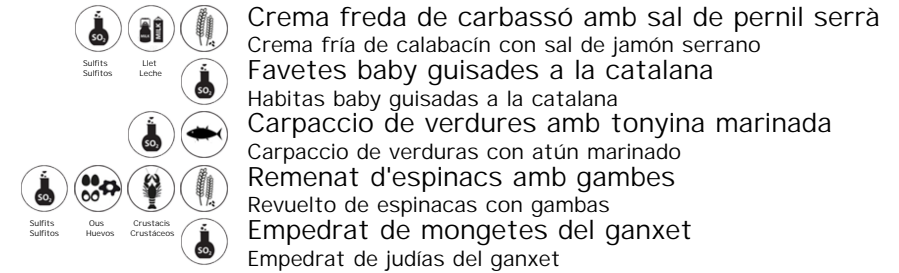
Celler Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurní Km. 8, 08792 La Granada Del Penedès, Barcelona T: 93 897 50 89

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

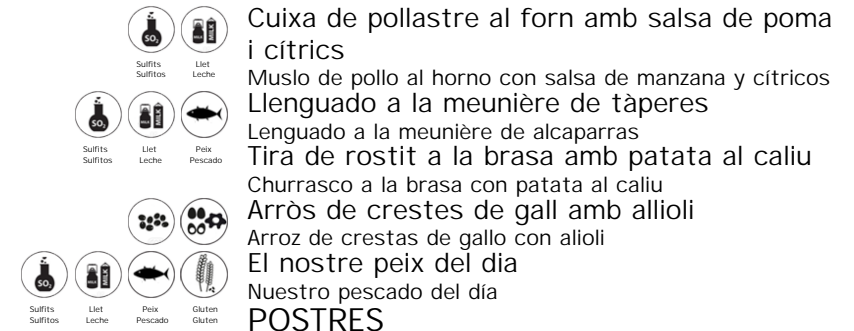
Dilluns 16 a Divendres 20 Juliol 2018

PRIMERS



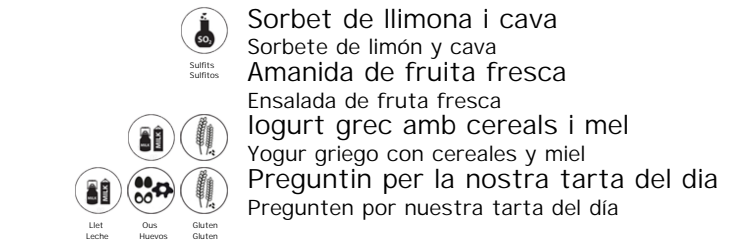
Crema freda de carbassó amb sal de pernil serrà
Crema fría de calabacín con sal de jamón serrano
Favetes baby guisades a la catalana
Habitas baby guisadas a la catalana
Carpaccio de verdures amb tonyina marinada
Carpaccio de verduras con atún marinado
Remenat d'espínacs amb gambes
Revuelto de espinacas con gambas
Empedrat de mongetes del ganxet
Empedrat de judías del ganxet

SEGONS



Cuixa de pollastre al forn amb salsa de poma i cítrics
Muslo de pollo al horno con salsa de manzana y cítricos
Llenguado a la meunière de tàperes
Lenguado a la meunière de alcaparras
Tira de rostit a la brasa amb patata al caliu
Churrasco a la brasa con patata al caliu
Arròs de crestes de gall amb allioli
Arroz de crestas de gallo con alioli
El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día

POSTRES



Sorbet de llimona i cava
Sorbete de limón y cava
Amanida de fruita fresca
Ensalada de fruta fresca
logurt grec amb cereals i mel
Yogur griego con cereales y miel
Preguntin per la nostra tarta del dia
Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi
Pan. Agua y vino
(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)

16,50 €
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