

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 22 a Divendres 26 d'Octubre

PRIMERS



Ous
Huevos

Truita d'espàrrecs, ceba caramel·litzada i encenalls de pernil ibèric
Tortilla de espàrregos, cebolla caramelizada y virutas de jamón ibérico
Crema de carbassa, taronja i ragout de bolets de temporada



Sulfits
Sulfites



Llet
Leche



Molluscs
Moluscos



Peix
Pescado



Crustacis
Crustáceos



Gluten
Gluten

Crema de calabaza, naranja y ragout de setas de temporada
Spaghetti nero di mare a la vongole amb musclos
Spaghetti nero di mare a la vongole con mejillones
Torrada d'albergínia fumada, kabayaki i pebrot rostit



Llet
Leche



Peix
Pescado

Tosta de berenjena ahumada, kabayaki y pimiento asado
Carpaccio de remolatxa, crema de parmesà i lasques de tonyina marinada
Carpaccio de remolacha, crema de parmesano y lascas de atún marinado

SEGONS



Peix
Pescado



Gluten
Gluten

Fish & chips amb maionesa de maracujà
Fish & chips con mayonesa de maracuyá



Sulfits
Sulfites

Timbal de xai de Navarra amb reducció de vi dolç



Gluten
Gluten

Timbal de cordero de Navarra con reducción de vino dulce
Arrosejat de fideus amb conill, carxofes i bolets de temporada



Llet
Leche



Peix
Pescado

"Arrosejat" de fideos con conejo, alcachofas y setas de temporada
Cuixa de pollastre a la brasa amb patata al caliu i allioli de codonyat
Muslo de pollo a la brasa con patata al caliu y alioli de membrillo
El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día



Sulfits
Sulfites



Peix
Pescado

POSTRES



Llet
Leche



Ous
Huevos

logurt natural amb mermelada de kaki
Yogur natural con mermelada de kaki



Ous
Huevos



Gluten
Gluten

Lemon pie
Lemon pie



Llet
Leche



Ous
Huevos



Gluten
Gluten

Carpaccio de pinya amb escuma de coco
Carpaccio de piña con espuma de coco
Preguntin per la nostra tarta del dia
Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escollir

dos segundos platos)

Pan, Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)

(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses

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

Celler Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurni Km. 8, 08792 La Granada Del Penedes, Barcelona T. 93 897 50 89

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 22 a Divendres 26 d'Octubre

PRIMERS



Ous
Huevos

Truita d'espàrrecs, ceba caramel·litzada i encenalls de pernil ibèric
Tortilla de espàrregos, cebolla caramelizada y virutas de jamón ibérico
Crema de carbassa, taronja i ragout de bolets de temporada



Sulfits
Sulfites



Llet
Leche



Molluscs
Moluscos



Peix
Pescado



Crustacis
Crustáceos



Gluten
Gluten

Crema de calabaza, naranja y ragout de setas de temporada
Spaghetti nero di mare a la vongole amb musclos
Spaghetti nero di mare a la vongole con mejillones
Torrada d'albergínia fumada, kabayaki i pebrot rostit



Llet
Leche



Peix
Pescado

Tosta de berenjena ahumada, kabayaki y pimiento asado
Carpaccio de remolatxa, crema de parmesà i lasques de tonyina marinada
Carpaccio de remolacha, crema de parmesano y lascas de atún marinado

SEGONS



Peix
Pescado



Gluten
Gluten

Fish & chips amb maionesa de maracujà
Fish & chips con mayonesa de maracuyá



Sulfits
Sulfites

Timbal de xai de Navarra amb reducció de vi dolç



Gluten
Gluten

Timbal de cordero de Navarra con reducción de vino dulce
Arrosejat de fideus amb conill, carxofes i bolets de temporada



Llet
Leche



Peix
Pescado

"Arrosejat" de fideos con conejo, alcachofas y setas de temporada
Cuixa de pollastre a la brasa amb patata al caliu i allioli de codonyat
Muslo de pollo a la brasa con patata al caliu y alioli de membrillo
El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día



Sulfits
Sulfites



Peix
Pescado

POSTRES



Llet
Leche



Ous
Huevos

logurt natural amb mermelada de kaki
Yogur natural con mermelada de kaki



Ous
Huevos



Gluten
Gluten

Lemon pie
Lemon pie



Llet
Leche



Ous
Huevos



Gluten
Gluten

Carpaccio de pinya amb escuma de coco
Carpaccio de piña con espuma de coco
Preguntin per la nostra tarta del dia
Pregunten por nuestra tarta del día

Pa. Aigua i vi (Suplement de 2€ a l'escollir

dos segundos platos)

Pan, Agua y vino (Suplemento de 2€ al escoger dos segundos platos)

(La CARN i el PEIX es poden fer sense salses

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

Celler Castell Del Mirall Crta. Sant Sadurni Km. 8, 08792 La Granada Del Penedes, Barcelona T. 93 897 50 89