

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 23 a Divendres 27 Juliol 2018

PRIMERS



Carpaccio de meló amb pernil i vinagreta de panses
Carpaccio de melón con jamón y vinagreta de pasas

Linguini a la carbonara de salmó marinat
Linguini a la carbonara de salmón marinado

Truita de samfaina amb tonyina
Tortilla de pisto con atún

Gaspatxo tradicional amb croutons
Gazpacho tradicional con picatostes

Lenties guisades amb calamarsets i musclos
Lentejas guisadas con calamarcitos y mejillones

SEGONS



Graellada de carn a la brasa amb mongetes del ganxet
Parrillada de carne a la brasa con judías del ganxet

Lluç de pinxo a la planxa amb trinxat de carbassó
Merluza de pincho a la plancha con "trinxat" de calabacín

Quart de lliura amb salsa de formatge i ceba caramel·litzada
Cuarto de libra con salsa de queso y cebolla caramelizada

Arròs sec de verdures de temporada amb sípia
Arroz seco de verduras de temporada con sepia

El nostre peix del dia
Nuestro pescado del día

POSTRES



Osmosis de síndria a la menta amb sorbet de llimona
Osmosis de sandía a la menta con sorbete de limón

logurt grec amb mel i fruits secs
Yogurt griego con miel y frutos secos

Crema moka al Baileys
Crema moka al Baileys

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