

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

Dilluns 22 a Divendres 26 d'Octubre

PRIMERS



Truita d'espàrrecs, ceba caramel·litzada i encenalls de pernil ibèric
Tortilla de espàrregos, cebolla caramelizada y virutas de jamón ibérico

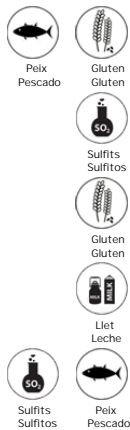
Crema de carbassa, taronja i ragout de bolets de temporada
Crema de calabaza, naranja y ragout de setas de temporada

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
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



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

Timbal de xai de Navarra amb reducció de vi dolç
Timbal de cordero de Navarra con reducción de vino dulce

Arrosejat de fideus amb conill, carxofes i bolets de temporada
"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

POSTRES



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

Lemon pie
Lemon pie

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 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)

17,50 €
iva incl.

Menú suMoll Restaurant