

# **RESTAURANT SUMOLL**

## **RECORDEU QUE EL NOSTRE EQUIP US POT OFERIR:**

Sopars privats al reservat, celebracions de 14 a 25 persones

Sopars íntims a la sala principal amb el nostre Menú Degustació de 2 a més persones

Es lloga l'espai del restaurant i Terrassa amb esdeveniments especials, si voleu sopar a l'aire lliure,  
pica pica,... envieu un e-mail a [sumoll@sumoll.com](mailto:sumoll@sumoll.com)

Disposem de menús per a grups a escollir a partir de 10 persones, preus variats



## El plaer de compartir · El placer de compartir ·

Pa de coca amb pot de "tomatina" de tomàquets ecològics .....	2.50€
Pan de coca con pote de tomatina de tomates ecológicos	
Catalan flatbread with a pot of organic tomato marmalade	
Encenalls de pernil ibèric D.O.....	16.00€
Virutas de jamón ibérico D.O	
Shavings of D.O.* Iberian ham	
* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin	
Fusta de formatges nacionals amb la seva confitura de productes de la nostra horta .....	10.50€
Tabla de quesos nacionales con su confitura de productos de nuestra huerta	
A platter of Spanish cheeses with jam made from our own garden produce	
Terrina de foie amb nucli de formatge de cabra cremós i compota de poma Reineta .....	12.00€
Terrina de foie con núcleo de queso de cabra cremoso y compota de manzana Reineta	
Foie gras terrine with a creamy goat's cheese centre and a Pippin apple compote	
Croquetes de pernil ibèric .....	7.00€
Croquetas de jamón ibérico	
Iberian ham croquettes	
Croquetes de calamarsos a la seva tinta .....	8.00€
Croquetas de chipirones en su tinta	
Baby squid croquettes	
Calamarsets de platja amb maionesa de fruita de la passió .....	9.00€
Calamarcitos de playa con mahonesa de fruta de la pasión	
Freshly-caught baby squid with passion fruit mayonnaise	
Musclos de roca amb cítrics i regats amb sake .....	10.50€
Mejillones de roca con cítricos y regados con sake	
Rock mussels with citrus fruits and a splash of sake	
Cloïsses del Cantàbric amb marinera antiga .....	13.00€
Almejas del Cantábrico con marinera Antigua	
Traditional-style Cantabrian clams	



Escopinyes de Galícia al perfum de vi de xerès .....	15.00€
Berberechos de Galicia al perfume de vino de jerez	
Galician cockles perfumed with sherry	
Festival de mol·luscs Sumoll .....	12.00€
Festival de moluscos Sumoll	
Shellfish platter	
Tastets de patates arrebossades amb quicos i acompanyats de guacamole .....	7.00€
Bocaditos de patatas rebozados con quicos y acompañados de guacamole	
Potato bites coated in cornmeal and served with guacamole	
Les nostres braves estil Sumoll.....	7.00€
Nuestras bravas estilo Sumoll	
Patatas bravas Sumoll-style	
Cebiche de vieires amb ratlladura de “mano de buda” .....	12.00€
Ceviche de vieiras con ralladura de mano de buda	
Scallop ceviche with grated Buddha’s hand (citrus variety)	
Piruletes de botifarra negra en tempura amb romesco .....	7.00€
Piruletas de butifarra negra en tempura con romesco	
Black pudding slices in tempura batter with Romesco sauce	
Suke de salmó amb perles de mozzarella .....	9.00€
Suke de salmón con perlas de mozzarella	
Salmon suquet (fish stew) with mozzarella pearls	
Pop de l’Atlàntic a la brasa amb aire de mar .....	12.00€
Pulpo del Atlántico a la brasa con aire de mar	
Galician-style grilled octopus with sea air	
Verdures de temporada al wok acompanyades amb calamarsets de platja .....	9.00€
Verduras de temporada al wok acompañadas con calamarcitos de playa	
Seasons vegetables with baby squids	



## Les nostres entrades · Nuestras entradas ·

Amanida de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de fruits dolços i bacó crocant .....10.00€

Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de frutos dulces y bacon crocante

Grilled goat's cheese salad with a sweet fruit vinaigrette and crispy bacon

Sunomono de wakame, cogombre envinagrat, escopinyes i salsa thai .....12.00€

Sunomono de wakame, pepino encurtido, berberechos y salsa thai

Wakame sunomono, pickled cucumber, cockles and Thai sauce

Bouquet de brots tendres amb escalopa de foie i gelat de figues amb vinagre de Mòdena .....12.00€

Bouquet de brotes tiernos con escalopa de foie y helado de higos con vinagre de Módena

Bouquet of tender sprouts with escalope of foie gras and fig ice cream with balsamic vinegar

## Els nostres arrossos · Nuestros arroces ·

Paella de verdures de temporada al perfum de safrà (min. 2 persones) ..... 15.00€

Paella de verduras de temporada al perfume de azafrán (mín. 2 personas)

Seasonal vegetable paella flavoured with saffron (min. 2 persons)

Arròs melós de garota (min. 2 persones) ..... 18.00€

Arroz meloso de erizo de mar (mín. 2 personas)

Sea urchin and Huelva prawn sticky rice (min. 2 persons)

Arròs caldós de llamàntol (min. 2 persones) ..... 23.00€

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)

Lobster fisherman's rice (min. 2 persons)



## De la nostra terra · De nuestra tierra ·

Magret d'ànec del Penedès amb salsa de Caperucita Verde y fruita de la passió .....12.00€  
Magret de pato del Penedés con salsa de Caperucita Verde y fruta de la pasión  
Penedés duck magret with a Caperucita Verde (white wine) and passion fruit sauce

Garrí de llet confitat a baixa temperatura acompanyat de marró glacé .....17.00€  
Cochinillo de leche confitado a baja temperatura acompañado de marrón glasé  
Suckling pig confit with marron glacé

Timbal melós de xai de Navarra cuinat a baixa temperatura (8h.) amb salsa de fruits secs .....15.00€  
Timbal meloso de cordero de Navarra cocinado a baja temperatura (8h.) con salsa de frutos secos  
Navarra lamb timbale with a mixed dried fruit sauce

Filet de vedella (femella) a la brasa napat amb salsa de ceps i amb la seva guarnició.....18.00€  
Solomillo de ternera (hembra) a la brasa napado con salsa de ceps y con su guarnición  
Grilled fillet of beef with wild mushroom sauce

## De la mar · Del mar ·

Llom de bacallà islandès emmascarat amb cansalada cuinada a baixa temperatura i  
crema de mongetes del ganxet.....16.00€  
Lomo de bacalao enmascarado con panceta cocinada a baja temperatura y crema de judías del ganxet  
Slow-cooked cod loin wrapped in bacon cooked and served with a Ganxet bean purée

Tonyina vermella a la brasa amb núvol de fum a l'aroma de raïm Sumoll .....18.00€  
Atún rojo a la brasa con nube de humo al aroma de uva Sumoll  
Grilled vine-smoked bluefin tuna steak grilled

Turbot del Cantàbric a la brasa amb crosta d'ametlles i coriandre .....15.00€  
Rodaballo del Cantábrico a la brasa con costra de almendras y cilantro  
Grilled turbot with an almond and coriander crust



## La nostra passió pel dolç · Nuestra pasión por el dulce ·

Fondue de xocolata blanca i cardamom amb broqueta de pinya ..... 7.00€  
Fondue de chocolate blanco y cardamomo con brocheta de piña  
White chocolate and cardamom fondue with pineapple brochettes

Crepes suzettes amb gelat de vainilla..... 7.00€  
Crepes suzettes con helado de vainilla  
Crepes Suzettes with vanilla ice cream

Copa de mascarpone amb préssec de vinya i gerd ..... 7.00€  
Copa de mascarpone con melocotón de viña y frambuesa  
Mascarpone with yellow peach and raspberries

Coulant de xocolata sobre sopa de taronja sanguina ..... 7.00€  
Coulant de chocolate sobre sopa de naranja sanguina  
Chocolate fondant over a blood orange coulis

Assortiment de petit suit del Sumoll..... 7.00€  
Surtido de petit suit del Sumoll  
Sumoll's assorted petit suisse

Preguntin per la nostra copa de gelat casolà ..... 7.00€  
Pregunten por nuestra copa de helado casero  
Our homemade ice cream

Pa de pessic de pinya i pastanaga amb sorbet de gingebre ..... 7.00€  
Biscocho de piña y zanahoria con sorbete de jengibre  
Carrot and pineapple cake with ginger sorbet

Vcard



Facebook





**RECUERDE QUE NUESTRO EQUIPO OS PUEDE OFRECER:**

Cenas privadas en el reservado, celebraciones de 14 a 25 personas

Cenas íntimas en la sala principal con nuestro Menú Degustación de 2 a más personas

Se alquila el espacio del restaurante y terraza para acontecimientos especiales, si queréis cenar al aire libre, pica pica,... Enviar un e-mail a [sumoll@sumoll.com](mailto:sumoll@sumoll.com)

Disponemos de menús para grupos a escoger a partir de 10 personas, precios variados

...

**REMEMBER OUR TEAM CAN OFFER YOU:**

Private room available for dinner celebrations for 14 to 25 people

Intimate dinners in the main dining room with our tasting menu for 2 or more people

The restaurant space and terrace can be hired for special occasions, if you want to eat in the open air, a finger food buffet... Send an email to: [sumoll@sumoll.com](mailto:sumoll@sumoll.com)

We have a selection of menus for groups of 10 or more people at different prices