



# suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

## MENÚ NADAL 2018

### APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Torrada de brandada de bacallà skrell

Tosta de brandada de bacalao skrell

Carpaccio de figues amb xips de pernil ibèric

Carpaccio de higos con chips de jamón ibérico

### PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Escudella tradicional amb els seus entrebancs de pilota i botifarra negra

Escudella tradicional con sus tropezones de pelota y butifarra negra

0

Espàrrecs de marge escabetxats amb Forum Chardonnay a l'abric de salmó marinat

Espárragos trigueros escabechados con Forum Chardonnay al abrigo de salmón marinado

### SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Llom de lluç a la marinera acompanyat de gambes i navalles

Lomo de merluza a la marinera acompañado de gambas y navajas

0

Xai farcit de prunes a l'Armañac acompanyat de bolets saltejats

Cordero relleno de ciruelas al Armañac acompañado de setas salteadas

### POSTRE

Finger de pinya colada regat amb Grand Mariner

Finger de piña colada regado con Grand Marnier

0

Rotllet de pasta filo farcit de mousse d'ametlla caramel·litzada

Rollito de pasta filo relleno de mousse de almendra caramelizada

Celler / Bodega Ferré i Catasús

Somiatruites D.O. Penedès Blanc / Blanco

Cap de Trons D.O. Terra Alta Negre / Tinto

Celler Ballbe D.O. Cava

Aigua / Agua Solan de Cabras

Cafè Aràbic / Café Arábico 100% natural

50 €  
+ 10 % IVA

