

GFE

suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

MENÚ DE CAP D'ANY 2018

Amb música en viu!

APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Sashimi de salmó marinat amb sorbet de mango i sal de gingebre
Sashimi de salmón marinado con sorbete de mango y sal de jengibre

Bomba de tartufata amb mousselina de boletus
Bomba de tartufata con mousselina de boletus

ENTRANT / ENTRANTE

Torrada de pa negre amb escalopa de foie i reducció de vi olorós
Tosta de pan negro con escalopa de foie y reducción de vino oloroso

PRIMER / PRIMERO

Turnadó de rap amb crema de cacauet i salsa de curri verd
Turnadó de rape con crema de cacahuete y salsa de curry verde

SEGON / SEGUNDO

Melós de ventall ibèric amb vel de llagostins de Huelva
Meloso de abanico ibérico con velo de langostinos de Huelva

REFRESCA ELS TEUS SENTITS / REFRESCA TUS SENTIDOS

Sorbet d'alfàbrega i romaní
Sorbete de albahaca y tomillo

POSTRE / POSTRE

Mousse de xocolata blanca amb crema de maracujà
Mousse de chocolate blanco con crema de maracuyá

Celler / Bodega Ferré i Catasús
Mas Suau D.O. Penedès
Fotja D.O. Montsant
Celler Ballbe D.O. Cava
Aigua / Agua Solan de Cabras
Cafè Aràbic / Café Arábico 100% natural
Raïm de la sort, cotilló i música en viu!
Uvas de la suerte, cotillón y música en vivo!

Música en viu!

90 €
+ 10 % IVA



@restaurantsumoll



@restaurantsumoll



@grupferre



www.sumoll.com