



suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

MENÚ ST. ESTEVE 2018

APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Xarrup de crema de galeres al Pernod

Chupito de crema de galeras al Pernod

Navalla a la planxa amb llom d'anxoves

Navaja a la plancha con lomo de anchoas

PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Amanida de fruites exòtiques amb llagostins i maionesa d'ous de peix

Ensalada de frutas exóticas con langostinos y mahonesa de huevas de pescado

0

Caneló tradicional amb una beixamel d'avellanes i el seu graten de formatge manxec

Canelón tradicional con una bechamel de avellanas y su graten de queso manchego

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Corball de costa a la planxa amb mussolina de citronel·la i farigola

Corvina de costa a la plancha con muselina de citronela y tomillo

0

Galta de vedella confitada amb puré de patata violet i fons fosc de ratafia

Carrilera de ternera confitada con puré de patata violet i fondo oscuro de ratafia

POSTRE

Chou soufflé de vainilla de Madagascar

Chou soufflé de vainilla de Madagascar

0

Sorbet de maracujà sobre un crumble de cacau amarg

Sorbete de maracuyá sobre un crumble de cacao amargo

Celler / Bodega Ferré i Catasús

Somiatruites D.O. Penedès Blanc / Blanco

Cap de Trons D.O. Penedès Negre / Tinto

Celler Ballbe D.O. Cava

Aigua / Agua Solan de Cabras

Cafè Aràbic /Café Arábico 100% natural

50 €
+ 10 % IVA



@restaurantsumoll



@restaurantsumoll



@grupferre



www.sumoll.com