



suMoll

Restaurant — Terrassa — Celler

MENÚ D'ANY NOU 2019

APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA

Farcellet de meló amb mousse de pernil ibèric

Farcellet de melón con mousse de jamón ibérico

Navalles a la planxa amb pic de gall

Navajas a la plancha con pico de gallo

PRIMER A ESCOLLIR / PRIMERO A ESCOGER

Caneló de carbassó i brandada amb vinagreta suau de salicòrnia i ficoidea glacial

Canelón de calabacín y brandada con vinagreta suave de salicornia y ficoidea glacial

0

Crema de nècores amb illes de pasta de full i gambes

Crema de nécoras con islas de hojaldre y gambas

SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER

Medallons de rap negre amb meunière de taronja sanguina

Medallones de rape negro con meunière de naranja sanguina

0

Cuixa de pollastre de pagès guisada amb gambes i cloïsses

Muslo de pollo de corral guisado con gambas y almejas

POSTRE

Petit tronc de nata i xocolata

Tronquito de nata y chocolate

0

Milfulls de teules de canyella amb bescuit de torró

Milhojas de tejas de canela con bescuit de turrón

Aigua, vins del celler Ferré i Catasús i cafè

Agua, vinos de la bodega Ferré i Catasús y café

45 €
+ 10 % IVA

