




... Josep Forrellat


 Enlace de código QR al menú de Suis Amb Josep Forrellat

## *Carta de menús Suis Amb Josep Forrellat*

<https://carta.menu>

Estació, 40 BAJO. 08202. Sabadell, BARCELONA, Castellar del Vallès, Spain  
(+33)34937685336 - <https://www.suis.cat/>



 gallery-image

**El menú de Suis Amb Josep Forrellat de Castellar del Vallès** comprende aproximadamente 35 diferentes platos y bebidas. En promedio pagarás por un plato / bebida alrededor de 19 €. Qué le gusta a [User](#) de Suis Amb Josep Forrellat:

una gran cena, todo fue muy bueno para recomendar las croquetas de camarones y el tortellini. La crepe es brutal. muy buen servicio de montse y meitre. ¡Volveremos! [leer más](#). Lo que no le gusta a [Consol M](#) de Suis Amb Josep Forrellat:

Es un sitio muy acogedor y agradable. Tiene un servicio de calidad y los camareros son muy entregados. Realmente te sientes en un buen ambiente. El cocinero es joven y le gusta conocer a los clientes. A mí y a mi pareja nos enseñó la cocina. Lo recomiendo. [leer más](#). El local ofrece Wlan gratis para sus invitados, y en los locales accesibles también llegan visitantes con silla de ruedas o con discapacidades físicas. Si el tiempo lo permite, también puedes comer y beber en el área exterior. Suis Amb Josep Forrellat en Castellar del Vallès es un local que proporciona picante platos españoles originales, a muchos visitantes les parece particularmente genial poder probar la **variada, exquisita cocina china**. Además, te ofrecen exquisitos [mariscos](#) menús, exquisito son particularmente [Sushi](#) y especialidades como Inside-Out por los que es conocido este local.

# Carta de menús Suis Amb Josep Forrellat



## Spaghetti

CREMA

## Snacks

CROQUETAS

## Marisco

CAMARÓN

## Menús de sushi

SUSHI

## Sobremesa - dessert

CREMA CATALANA

## Fischsgerichte

PAELLA

## Postres de elaboración

ENSALADA DE FRUTAS NATURALES \$8.7

## Pasta

RAVIOLES

TORTELLINI

## Restaurant category

MEDITERRANEA

MEDITERRÁNEO

## Los platos se preparan con estos ingredientes

MARISCOS

TERNERA

## Arroces

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO \$21.8

FIDEUÀ CON ALMEJAS, SEPIA Y GAMBAS \$17.5

ARROZ CALDOSO DE COGAVANTE DEL PAÍS \$34.9

## Este tipo de platos se sirven

POSTRES

LANGOSTA

BACALAO

## Pescados

LENGUADO CON SUQUET DE MAIZ Y SU AZAFRÁN \$34.9

BACALAO DE NUEVE HOJAS CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y AJOS TIERNOS \$28.4

RODABALLO CON COCOCHAS Y PLANCTON \$34.9

RAPE CON APIO-NABO REBOZADO A LOS CINCO CEREALES \$28.4

## Carnes

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON PATATAS, CEBOLLA, AJOS Y TOMATE \$38.2

FOIE CON PIÑA Y REDUCCIÓN DE CUBALIBRE DE COCA-COLA Y RON ZACAPA \$28.4

# Carta de menús Suis Amb Josep Forrellat



SOLOMILLO A LA SAL CON  
VINAGRETA DE TRUFA,  
BERENJENAS Y ALMENDRAS \$30.6

CHULETÓN A LA BRASA (1 KG) \$49.1

CRUJIENTE DE OREJA  
CONFITADA CON CALÇOTS Y  
BUTIFARRA NEGRA \$19.6

## Los platos de siempre

CAP I POTA DE TERNERA \$16.4

CANELONES COMO LOS DE  
ANTES \$16.4

LENTEJAS GUIADAS CON  
CHIPIRONES \$19.6

GARBANZOS ESTOFADOS CON  
ESPARDEÑAS \$32.7

TERNERA GUIADA CON SETAS \$17.5

CARACOLES AL ESTILO DE  
JOSEP \$19.6

## Postre

PLÁTANO FLAMEADO CON RON Y  
HELADO DE CHOCOLATE \$8.7

COPA DE MOUSSE DE CHOCOLATE  
Y ESPUMA DE COCO \$8.7

SOPA DE COCO Y MANGO CON SUS  
HELADOS \$8.7

CARPACCIO DE PIÑA QUEMADA  
CON HELADO DE VAINILLA \$8.7

COULANT DE CHOCOLATE CON  
HELADO DE PISTACHO \$10.9

FRESONES FLAMEADOS CON  
VODKA Y HELADO DE VAINILLA \$8.7

CRÊPES SUZETTES CON NARANJA  
Y HELADO DE VAINILLA \$8.7

CREMA SABAYONA CON FRUTOS  
ROJOS Y HELADO DE CANELA \$8.7

## Entrantes

TERRINA DE FOIE AL ARMAGNAC  
Y TRUFA \$19.6

ENSALADA CON DELICIAS DE  
PATO \$17.5

ENSALADA DE LANGOSTINOS  
CON ANCHOAS \$16.4

HOJALDRE CON ANCHOAS,  
QUESO FRESCO, WAKAME,  
WASABI Y VINAGRETA DE  
PIMIENTA ROSA \$17.5

ALCACHOFAS CON YEMA DE  
HUEVO, FOIE Y ACEITE DE TRUFA \$16.4

CALAMARES CON VINAGRETA DE  
TINTA, HABITAS Y CRUJIENTE DE  
ALCACHOFAS \$15.3

PASTA AL PESTO CON  
CARBONARA, PARMESANO,  
JAMÓN DE PATO Y PIÑONES CON  
TRUFA \$17.5

CEVICHE DE DORADA Y GAMBAS  
CON APIO Y MAIZ \$17.5

# *Carta de menús Suis Amb Josep Forrellat*



## *Suis Amb Josep Forrellat*

Estació, 40 BAJO. 08202.  
Sabadell, BARCELONA,  
Castellar del Vallès, Spain

**Horario de apertura:**  
Martes 01:15 -16:00  
Miércoles 01:15 -16:00  
Jueves 01:15 -16:00  
Viernes 08:30 -22:30  
Sábado 08:30 -22:30  
Domingo 01:15 -16:00

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)

