

# **TORRAS JUNOY**

**CUINA 2021-2022**

## APERITIUS

Cargoles de salmó	85,50
Croquetes (16 unitats)	12,80
Croquetes de gorgonzola (15 unitats)	12,00
Dàtils amb bacó	39,65
Xistorres amb pasta full	42,75

## PLATS PREPARATS PER GUINAR

Carpaccio de vedella	38,50
Filet a la Dijonaise	61,30
Filet Wellington	61,30
Llom amb prunes	23,20
Mandonguilles pel brou	31,50
Mitjanes a la mora	24,50
Pilota pel brou	18,50
Salsitxes minis trufades	19,50

## PLATS CUINATS 1ERS

Canelons (6 unitats)	13,20
Canelons d'espínacs (6 unitats)	13,20
Canelons trufats (6 unitats)	15,00

Creps d'espínacs	22,50
Lasanya bolognesa (2 racions)	12,00
Lasanya de bolets (2 racions)	12,00
Lasanya d'espínacs (2 racions)	12,00
Pastís d'espínacs i formatge	27,50
Pastís de carn	27,50

## **PLATS CUINATS 2ons**

Enrotllat de vedella amb tàperes i pernil	36,60
Gigot	45,85
Llom amb salsa de trufa	40,50
Llom a la mostaza	37,60
Llom amb prunes	37,60
Llom a la provençal	37,60
Rellomillo amb foie i salsa de trufa	40,50
Rellomillo de brie i nous	37,60
Rellomillo de formatge i york	37,60
Rellomillos de serrano i mozzarella	37,60
Rosbif amb salsa de trufa	62,50
Rosbif amb salsa de verduretes	62,50

**MERCAT GALVANY PARADES 113-151**

**T 932 092 541**

**COMERCIAL@TORRASJUNOY.COM**

**TORRASJUNOY.COM**