



PRAT

Forn i Pastisseria **1952**

Cada nit enfarinem l'obrador

Un bon pa...

És el resultat d'un procés d'elaboració complex on la paciència i l'experiència són les protagonistes.

La farina, sempre ben triada per a cada tipus de pa, és pastada amb aigua i massa mare fins aconseguir el punt d'amassat òptim. Abans de la formació a mà de la peça, que s'anomena funyir, el repòs sempre és benvingut per la massa. En la fermentació posterior, la temperatura, la humitat i el temps, combinats adequadament, també són la clau de l'èxit. Durant la cocció, la peça segueix desenvolupant les seves qualitats organolèptiques fins a culminar en una crosta daurada i cuixent.

El pa respon a les condicions atmosfèriques, així que, per a què conservi les seves propietats, cal mantenir-lo en un lloc a recer de l'aire i la humitat, si és possible, en una bossa de cotó o dins d'un calaix de fusta.

Entrepans

	Grans	Petits
Anxoves	3,20€	2,40€
Bull	2,70€	1,80€
Formatge	2,60€	1,80€
Llom curat	2,70€	1,85€
Llonganissa	2,75€	1,85€
Pernil	2,70€	1,80€
Pernil dolç	2,60€	1,75€
Pernil ibèric	6,40€	3,00€
Pernil dolç i formatge	2,90€	2,05€
Pernil i formatge de cabra	3,20€	2,45€
Tonyina	2,70€	1,80€
Truita	2,60€	1,75€
Truita invertida	3,10€	
Vegetal	2,70€	1,95€
Xoriço	2,50€	1,80€
Sobrassada	2,60€	1,80€
Llom	5,35€	2,55€
Bacó	4,40€	2,50€
Salsitxa	5,35€	3,00€
Salmó	4,60€	3,15€

Pa anglès de motlle

Vegetal de tonyina	2,60€
Vegetal de pollastre	2,60€
Biquini	2,70€
Sobrassada	2,70€

Torrades

Assortiment de mantegues i melmelades*, elaborades per nosaltres, amb:

Pa anglès de motlle (dues llesques)	3,30€/persona
Llesca de pa de pagès català amb Identificació Gràfica Protegida (IGP)	3,30€/persona
Complement llesca adicional	0,60€/unitat

*Si t'han agradat i te les has acabat, pots repetir.

Topping

(entrepà al seu gust)

Pa

Barretes de farina blanca o integral enfnornades amb pala (*especialitat*)
Barretes de cereals
Coca d'oli (*especialitat*)
Llesques de pa de pagès català amb Identificació Gràfica protegida (IGP)
Llonguet (*especialitat*)
Pa 100% de fajol (ingredients sense gluten)
Flauta, blanca o integral
Barra enfnornada amb pala
Pa de segonet
Pa d'olives
Xapata
Pa de motlle
Viena

Complements

Anxoves
Escalivada
Espàrrecs
Formatge de cabra
Formatge manxego
Formatge ratllat
Maionesa
Olives
Ou dur
Ou ratllat
Salmó fumat
Tonyina

Pastisseria salada

Croissant farcit (sobrassada, tonyina...)	2,40€
Croissant vegetal	2,40€
Pizza	1,85€
Pastís salat del dia	

Pastisseria

Coca de forner, la guanyadora del concurs a la millor coca dolça de Catalunya	2,00€/100gr
Croissant	1,20€
Croissant de xocolata	1,60€
Croissant mini normal o xocolata	0,65€
Ensaïmada	1,50€
Pasta de full	1,70€
Pasta de full de xocolata	1,85€
Brioix de nata	2,30€
Porció pastís del dia	

Cafès,

Cafè Responsable

Exprés natural	1,35€
Cafè amb llet	1,55€
Tallat	1,45€

Amb cafè descafeïnat +0,10€ respecte el preu marcat.

Amb gel +0,10€ respecte el preu marcat.

Amb beguda de soja o civada i llet sense lactosa
+0,15€ respecte el preu marcat.

Combinats de cafè

Cappuccino	1,85€
Irlandès	3,30€
Bombó	1,70€
Suís	3,10€
Vienès	2,10€
Xocolata a la tassa d'elaboració pròpia	2,85€

Infusions

Te tradicional	1,60€
Te amb llimona o llet	1,75€
Camamilla	1,60€
Poliol i menta	1,60€
Tilla	1,60€
Te de selecció	2,10€
Te ecològic	2,50€

Altres

Sucs d'ampolla variats	1,85€
Suc de taronja natural	2,95€
Suc de taronja natural colat	3,20€
Copa de vi blanc	1,95€
Copa de vi negre	2,80€
Granissats d'elaboració pròpia	
Gelats d'elaboració pròpia	

Tenim a la seva disposició la informació relativa als aliments al·lèrgens que contenen els nostres productes.