



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	3,60€	2,60€
Bull	3,20€	2,05€
Formatge	3,00€	2,00€
Llom curat	3,10€	2,05€
Llonganissa	3,15€	2,05€
Pernil	3,10€	2,00€
Pernil dolç	3,00€	1,95€
Pernil ibèric	6,80€	3,20€
Pernil dolç i formatge	3,65€	2,25€
Pernil i formatge de cabra	4,05€	2,65€
Tonyina	3,10€	2,00€
Truita	3,00€	1,95€
Truita invertida	3,50€	
Vegetal	3,10€	2,10€
Xoriço	2,90€	2,00€
Sobrassada	3,00€	2,00€
Llom	5,75€	2,75€
Bacó	4,80€	2,70€
Salsitxa	5,75€	3,20€
Salmó	5,00€	3,35€

Pa anglès de motlle

Vegetal de tonyina	3,00€
Vegetal de pollastre	3,00€
Biquini	3,10€
Sobrassada	3,10€

Torrades

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

Pa anglès de motlle (dues llesques)	3,60€/persona
Llesca de pa de pagès català amb Identificació Gràfica Protegida (IGP)	3,60€/persona
Complement llesca adicional	0,65€/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
- Formatge brie
- Maionesa
- Olives
- Ou dur
- Ou ratllat
- Salmó fumat
- Tonyina

Pastisseria salada

Croissant salat (sobrassada, pernil dolç i formatge)	1,95€
Croissant vegetal	2,60€
Pizza	2,30€
Pastís salat del dia	

Pastisseria

Coca de forner, la guanyadora del concurs a la millor coca dolça de Catalunya	2,40€/100gr
Croissant	1,35€
Croissant de xocolata	1,85€
Croissant mini normal o xocolata	0,85€
Ensaïmada	1,85€
Pasta de full	1,85€
Pasta de full de xocolata	2,05€
Brioix de nata	2,65€
Porció pastís del dia	

Cafès,

Cafè Responsable

Exprés natural	1,45€
Cafè amb llet	1,70€
Tallat	1,60€

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	2,00€
Bombó	1,90€
Suís	3,55€
Vienès	2,35€
Xocolata a la tassa d'elaboració pròpia	3,15€

Infusions

Te tradicional	1,65€
Te amb llimona o llet	1,80€
Camamilla	1,65€
Poliol i menta	1,65€
Tilla	1,65€
Te de selecció	2,25€
Te ecològic	2,60€

Altres

Sucs d'ampolla variats	1,95€
Suc de taronja natural	3,10€
Suc de taronja natural colat	3,40€
Copa de vi blanc	2,10€
Copa de vi negre	3,00€
Granissats d'elaboració pròpia	

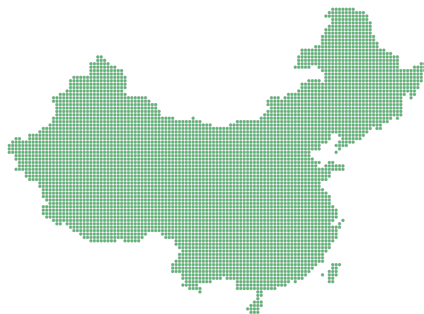
Tenim a la seva disposició la informació relativa als aliments al·lèrgens que contenen els nostres productes.

Te ecològic



Pu Erh, Canyella i vainilla

Aquest és un te xinès que procedeix de la fèrtil província de Yunnan. El seu tret principal resulta de ser sotmès a una doble fermentació, cosa que n'accentua les propietats i el fa ric en teanina, una substància relaxant. Les seves dues aromes li confereixen una personalitat molt marcada. És digestiu i diürètic, i ajuda a fer perdre pes.



Rooibos crema de taronja

Aquest te ens arriba de Sud-àfrica i té un gust dolç i suau, amb unes pinzellades cítriques. Resulta ideal per ser pres a la nit, quan ja hem dit adéu a les cabòries i els estels s'entrenen a sembrar molles de llum al cel. És ric en polifenols, substància antioxidant, no porta teïna i té propietats relaxants.



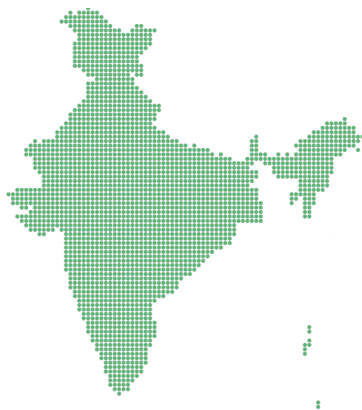
Te ecològic



Darjeeling te negre

Aquest és un te indi: n'hem de buscar l'origen a l'oest de l'Estat de Bengala. Per a molts experts, es tracta de la joia més preuada pel que fa a aquesta beguda.

Tècnicament, ens trobem davant un GFOPI, és a dir, un Golden Flowery Orange Pekoe First Grade, una de les millors categories de te indi. És exquisit, amb cos i un gust molt agradable.



Kukicha te verd

Aquest te gaudeix d'una bella història. En situem l'origen en els jardins de te de la regió d'Uji, al sud de Kyoto. La substància de la infusió són les tiges, peciols i branquetes de la planta, no pas les fulles: tot això era el que aconseguien arrebregar els camperols més humils, i aquesta era la seva beguda. Avui dia es considera un te verd per a entesos. Té un gust lleuger i és molt baix en teïna. Els beneficis per a la salut són incomptables: ric en minerals, magnesi i calci. A Occident, és un dels més apreciats pel seu poder alcalinitzant i remineralitzant.

