

Dies de Funció

PLATETS ÀGILS PER COMPARTIR ABANS DEL TEATRE

PER PICAR

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra	3,8
Surtit d'olives marinades	3,5
Ametlles torrades amb sal	3,2
Patates xips	1,8
Seitons marinats	5,4

TAPES I COMPARTIR

Braves	5,2
Croquetes variades (pollastre, pernil, calamars i tinta i trompetes de la mort)	1,8/u
Anelles de calamars	11,8
Pebrots del Padrón	4,4
Coca de recapte amb ventresca de tonyina	9,8

LLEUGERS I FRESCOS

Escalivada amb anxoves i romesco	9,5
Amanida amb formatge blau, nous i vinagreta de mel	8,8
Hummus de la setmana amb pa de focaccia	7,9

FUSTES

Taula d'embotits catalans amb coca de vidre	13,9
Taula de formatges del Lluçanès i anous	16,2
Taula d'embotits ibèrics amb coca de vidre	18,5
Terrina de foie amb torrades	14,2

POSTRES

Flam de formatge	5,5
Crema catalana cremada	4,5
Recuit de drap amb mel i nous	4,5
Torradeta de Santa Teresa amb gelat canyella	6,2
Gelat de vainilla amb topings	4,8
Brownie de xocolata negra amb gelat de maracujà	6,5

Proveïdors del Territori

Apostem per una oferta gastronòmica que promogui els ingredients de proximitat, garantint que el que servim sigui de màxima qualitat.

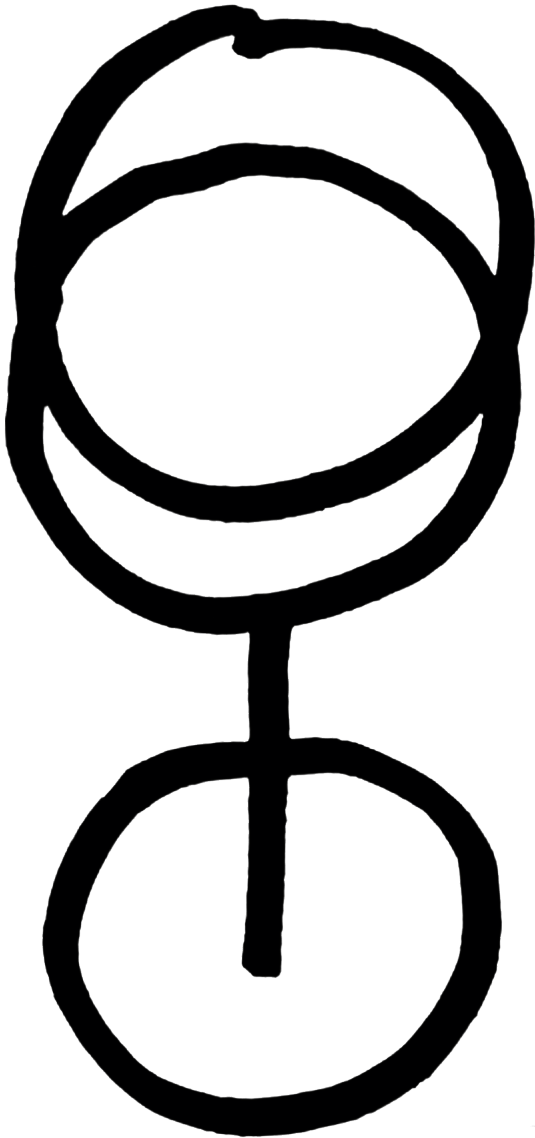
El nostre enfocament es basa en un tracte directe i personal amb els productors locals, establint relacions estretes amb els pagesos i altres artesans del territori. Això ens permet identificar l'origen de cada ingredient i assegurar-nos de treballar amb els millors productes de temporada. No utilitzem productes industrials ni precuinats, ja que comptem amb producció pròpia, que ens dona el control total sobre el procés d'elaboració dels plats. Així, podem oferir als nostres clients una cuina artesana i de qualitat superior.

CAL SILLER, CA L'ANDALÓ, CAL CANTARÉ
CAL ROVIRA, CAL BENET, FORN CAL PARRA
EL SOLER DE N'HUG, FORMATGE BETARA,
FORMATGES REIXAGÓ, GRANJA COROMINAS
POSTRES ARTESANES SANTA EULÀLIA,
FORMATGES DE LLUÇÀ, KIBUS

Orient

CAFÈ

TEATRE



AVINGUDA PAU CASALS, 38
PRATS DE LLUÇANÈS

Esmorzars

DE DILLUNS A DIVENDRES DE 9 A 12H

BRIOIXERIA

Croissant artesà	1,9
Napolitana de xocolata	2,2
Xocolata desfeta amb melindros	4,2
Brownie	3,2
Tatin de poma	3,6
Pastís d'ametlla	3,4

TORRADES°

Pernil ibèric	4,8
Hummus i germinats	3,9
Alvocat i tomàquet secs	4,2
Escalivada amb anxoves	4,5
Sobrassada i formatge fos	4,2
Truita del dia	3,8
Formatge fresc i melmelada de tomàquet	3,9

ENTREPÀ°°

Pernil ibèric	5,2
Somaia	3,9
Bull blanc o negre	3,8
Bacó i formatge	4,5
Bikini	3,9

ESMORZARS DE FORQUILLA°°°

Capipota amb cigrons	6,8
Mandonguilles amb sípia	8,2
Duo de botifarra amb patates i pa amb tomàquet	8,2

BEGUDES

Suc de taronja natural	3,2
Sucs variats	2,4

°
Totes les torrades es serveixen amb pa de pagès torrat, tomàquet i oli d'oliva verge extra

°°
Tots els entrepans es fan amb coca de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra

°°°
Plats de tradició catalana per començar el dia amb força

Fórmula de Migdia

DE DILLUNS A DIVENDRES
DE 13 A 15H

INCLOU
1 PLAT PRINCIPAL + 2 GUARNICIONS
PA ARTESÀ I AIGUA

PLATS PRINCIPALS A ESCOLLIR

Cuixa de pollastre de pagès a la planxa
amb llimona, all i farigola

Bacallà arrebossat amb tempura
amb allioli de codony

Duo de botifarra de porc
amb ceba confitada al vi ranci

Costelló de porc confitat
lacet amb mel, llimona i soja

Llenties estofades amb verdures i coco
Opció vegana

Peix del dia al forn amb picada d'ametlles i all
amb oli de julivert

Truita del dia
Ingredients canvien cada dia, sempre frescos

Hamburguesa vegetal del Cafè Orient
100% vegetal i casolana

Xurrasco de vedella Angus a la planxa
marinat amb chimichurri

Tàrtar de remolatxa i tomàquet
amb alvocat i encurtits
Opció vegana

Combinat del Cafè Orient
Escull tres guarnicions i gaudeix del teu plat

15€

GUARNICIONS

- Patates rosses de la casa
- Amanida de tomàquet i ceba dolça
- Escalivada tradicional
- Hummus del dia
- Sopa/crema de la temporada
- Arròs saltejat amb verdures de temporada
- Cigrons amb espinacs i picada
- Puré de patata amb oli d'arbequina
- Moniato al forn amb espècies
- Pebrots del Padrón fregits
- Raviolis de verdures

POSTRES I COMPLEMENTS

- Mel i mató, logurt, Flam de formatge,
Brownie, Macedònia, gelat o sorbet + 2,5
- Cafè o infusió + 1,5
- Copa de vi, cervesa o refresc + 2

Sopars

DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTES
DE 20 A 22H

PER COMPARTIR

- Orella cruixent 5,2
- Braves 5,2
- Croquetes variades (pollastre, pernil,
calamars i tinta i trompetes de la mort 1,8/u
- Anelles de calamars a l'andalusa 11,8
- Pebrots del Padrón 4,4
- Terrina de foie amb torrades 14,2
- Taula d'embotits catalans
amb coca de vidre 13,9
- Taula d'embotits ibèrics
amb coca de vidre 18,5
- Taula de formatges Lluçanès i anous 16,2

ENTRANTS

- Coca de recapte 9,8
amb ventresca de tonyina
- Escalivada amb anxoves i romesco 9,5
- Amanida amb formatge blau, nous
i vinagreta de mel 8,8
- Hummus de la setmana 7,9
amb pa de focaccia

PLATETS CALENTS

- Rissoto de ceps i tartufata 12,5
- Steak tàrtar amb patates 18,8
- Magret d'ànec amb reducció de ratafia
i compota poma 16,9
- Tallada de vedella amb parmentier de patata 19,5
- Peix arrebossat amb patates i allioli suau 15,5
- Calamar farcit amb botifarra del perol 14,2
- Costelló de porc rostit amb boniato 15,5
- Hamburguesa vegetal del Cafè Orient
al plat amb moniato al forn 11,5

POSTRES

- Flam de formatge 5,5
- Crema catalana cremada 4,5
- Recuit de drap amb mel i nous 4,5
- Torradeta de Santa Teresa amb gelat canyella 6,2
- Gelat de vainilla amb toping 4,8
- Brownie de xocolata negra
amb gelat de maracujà 6,5

PA DE LA CASA

- Pa de vidre amb tomàquet 3,75
- Pa de blat de forment llescat 2
- Pa per a celíacs 2,5

