

EL PESSIC

tasquita para compartir



Entrantes

Hummus de garbanzos, y paté de lentejas con hierbabuena.	6
Timbal de Quesos fundidos y Tomate seco: mozzarella, emmental, roquefort y parmesano con tomate seco	6,50
Timbal de Quesos fundidos caramelizados: mozzarella, emmental, roquefort, caramelo tostado y mermelada de higo	7,50
Foie micuit de la Casa caramelizado, sal malddon y mermelada de higos al oporto	9
Patatas asadas de la casa cubiertas de mozzarella, roquefort y beicon crujiente sobre una cama de setas trufadas	6,50
Huevos rotos con patatas trufadas, jamón y mermelada de pimientos	7
Bruschettes francesas: rebanada de pan tostado con el relleno de galette que prefieras	6
Carpaccio de Buey sobre un lecho de brotes verdes, parmesano y aceite de oliva.	8
Tablita de Quesos: brie, cabra, emmental, roquefort, con cebolla caramelizada casera reducción de higos al oporto.	9
Tablita de oca, trufada, con manzana, con frutos del bosque y con higos, mermelada de fresas y guindillas	9

Ensaladas

Pollo y Manzana mezcla de brotes, pollo a la plancha y dados de manzana cubierto de frutos secos y nuestra vinagreta de mostaza y miel.	8
Ahumada mezcla de brotes, salmón ahumado, mozzarella, picatostes, nueces, y nuestra cebolla caramelizada casera	8
Jamón de pato mezcla de brotes, jamón de pato, pasas, frutos secos, y salsa balsámica de px.	8
Queso de cabra mezcla de brotes, beicon crujiente, dátiles, nueces, queso de cabra a la plancha y la deliciosa salsa de miel de la casa.	8
César mezcla de brotes, pollo a la plancha, láminas de parmesano, beicon crujiente, picatostes, y salsa césar.	8
Ventresca mezcla de brotes, ventresca, tomate seco, mozzarella, frutos secos y picatostes.	8
Chocolate mezcla de brotes, virutas de chocolate negro, laminas de parmesano, frutos secos y salsa balsámica de px.	8
Fresca mezcla de brotes, pollo a la plancha, beicon crujiente, picatostes, frutos secos y nuestra crema de piña y mostaza.	8

Postres

Crepes dulces caseritas, todas se sirven con helado o nata

Azúcar y limón	4
Azúcar y licor, flambeada	4,50
Salidou (dulce bretón de caramelo)	5
Nutella	4,50
Nutella y licor, flambeada	5
Nutella y nueces	4,50
Compota de manzana casera	4,50
Compota de manzana casera y licor flameada	5
Mermelada de cerezas	4,50
Tartas 100% caseras ... chocolate, queso...	5
Coulant de chocolate con helado y sirope.	5
Coulant de caramelo con helado y sirope.	5
Copa cookie, helado de vainilla con nueces y cookie	5

Cafés e infusiones

Café solo	1,20
Infusiones	1,20
Cortado	1,30
Bombón	1,30
Tiempo	0,10
Café o infusión tocados.	2
Infusión especialidad.	2
Jardin de frutas	
Rojo	
Rooibos	
Canela	
Fruto de la pasión	
Verde	
Mil y una noches	
Jardin del edén (desteinado)	

Licores

chupito	1,20
copa	3,50
licor y refresco	5

Crepes bretonas de trigo de sarraceno

El pessic: morcilla a la plancha y compota de manzana casera	7
Royal: jamón york, mozzarella, huevo y láminas de parmesano.	8
Setas: setas variadas, champiñones, bechamel y beicon crujiente.	8
Cascabel: lonchas de queso brie, dátiles laminados y beicon crujiente.	8
Granjera: pollo, setas salteadas y champiñones, roquefort y bechamel.	8
Ahumada: salmón ahumado, queso brie y cebolla caramelizada.	8
Lorena: mousse de oca, compota de manzana, frutos secos y queso brie.	8
Roscoff: mozzarella fundida, jamón de pato, brotes verdes y salsa de higo al oporto	8
Locronan: pollo a la plancha, queso de cabra, beicon y crema de piña y mostaza	8
4 quesos: queso brie, mozzarella, roquefort, edam y mermelada de higos al oporto	8
Le faou: mousse de oca, brotes frescos y mermelada de higos al oporto	8
Comboug: mozzarella, huevo, beicon crujiente y cebolla caramelizada	8
Tréguier: setas y champiñones salteados, mozzarella fundida, huevo y parmesano	8
Dinan: brie, roquefort. compota de manzana caramelizada y frutos secos	8

Fondues de queso

servida con dados de pan tostado y manzana.. ideal para dos personas.

Savojarde. quesos gruyere, emmental, y comté	18
Normanda. quesos gruyere y emmental	17
Cabra. quesos de cabra y emmental	16

Vinos

Sidra francesa. D.O. bretaña. Val de Rance. brut o dulce.	9
Vinos fresquitos dulces y la mar de ricos.	
Angosto blanco.	10
Lambrusco rosado.	10
Sangre de judas tinto. 1	10
Blancos	
Valdimogenes verdejo (r. de duero).	11
Prado rey blanco (rueda).	13
Yllera verdejo con aguja.	14
Barbadillo 37.5 .	7
Blancos franceses	
Gran sud chardonnay pays d'oc.	14
Henri weber riestling.	11
Henri weber gewurztraminer.	13
Tintos	
Syrah (valencia).	11
Pasión bobal (valencia).	13
Prado rey roble(ribera del duero).	13
Carmelo rodero(ribera del duero).	18
Ramon bilbao (rioja).	12
Azpilicuenta crianza (rioja).	15
Tintos franceses	
J.P. chenet cabernet-shyrah.	13
Fontbreuil bordeaux.	12
Armand dartois cote du rhone.	12
Copa vino de la casa blanco/tinto.	2,50

Bebidas

Refresco 330 ml	2
Agua s/ gas 500 ml	1,50
Agua con gas 500 ml	2
Jarra cerveza	4
Caña cerveza	1
Alhambra reserva 1925 330ml	2,50
Heineken 330ml	2,20
Buckler 0,0 330ml	2,20

Pasta fresca

Pappardelle sin relleno y mas ligeros	7
Ravioli de gorgonzola y almendra	8,50
Ravioli de calacaza y cebolla caramelizada	8,50
Ravioli funghi porcini	8,50
Ravioli queso de cabra y tomate confitado	8,50
Ravioli de manzana y cebolla caramelizada	8,50

Salsas

combinalas con la pasta que quieras

Romesco. tomate, almendras.... un clásico

Pesto a la genovesa. aceite, albahaca, parmesano y almendra

Funghi porcini trufado

Tomate y albahaca

Roquefort, con nata y vino blanco

Carnes

solomillo ibérico con salsa de roquefort, cebolla caramelizada y patatas asadas	11
magret de pato confitado con patatas asadas y coulis de frutos rojos	12
hamburguesas de buey,; todas se sirven con pan de semillas, patata asada con roquefort, mozzarella, beicon crujiente y ensalada fresca	
daniela con queso brie, mezcla de brotes y salsa de mostaza y miel	10
carmela: con mousse de oca, compota de manzana y brotes frescos	10
alberta: con brotes frescos, mermelada de higos al oporto, roquefort y champiñones	10
olivia: con queso de cabra a la plancha, brotes frescos y cebolla caramelizada	10