

En colaboración con TY BOCAL, les ofrecemos lo mejor del terroir bretón en un tarro!

Una producción 100% artesanal y de proximidad, con frutas y verduras de temporada. Ingredientes seleccionados, sin conservadores ni aditivos.

## ¿Dónde?

En su cabaña

## ¿Cuándo?

Para la cena, el almuerzo o para un buen tentempié

## ¿Cómo?

Porciones individuales, a consumir directamente en el tarro

## Platos

**Chili bretón con cocos**.....11,50 €  
Una salsa de chili y carne picada aportan un toque latino a las famosas alubias bretonas

**Parmentier de pescado con salsa vasca**..... 11,50 €  
El sabor del Mediterráneo en un puré de patatas cremoso con un toque de aceite de oliva para acompañar un estofado de pescado en salsa vasca

**Pastel de carne a la carbonade**.....11,50 €  
El pastel de carne como en el norte de Francia: un estofado de ternera con salsa carbonada recubierto de salsa de pan de especias, acompañado de puré de patatas

**Dahl de lentejas de coral**.....11,00 €  
Un verdadero viaje para sus papilas gustativas con este plato vegetariano a base de lentejas fundentes aromatizadas con cilantro y especias indias



## Aperitivos para untar

**Zanahorias con chispas de cacahuete**.....7,50 €  
Puré de zanahorias con comino y chips de cacahuetes

**Calabacín con sésamo**.....7,50 €  
Un aperitivo original de dados de calabacín marinados en limón con semillas de sésamo caramelizadas

**Pescado desmenuzado**..... 8,00 €  
Carne de pescado con un delicado sabor de cítricos y acompañada de una fondue de puerros

**Cerdo desmenuzado**..... 7,50 €  
Una versión ligera de la rilette con sus trozos de estofado de carne, combinado con la acidez del tomate y la fuerza de las especias.



## Postres

**Tatin de manzana y caramelo**.....8,50 €  
La maravillosa combinación de las manzanas con un caramelo de mantequilla salada, todo recubierto de un crumble de manteca bretona

**Tart'ý crème chocolate negro**.....8,50 €  
Una masa quebrada empapada con caramelo de mantequilla salada para rematar una crema intensa de chocolate negro

**Bizcocho de almendras esponjoso**....8,50 €  
Un bizcocho de almendras bañado en sirope de azahar con un cremoso chocolate en su centro



Los tarros son servidos calientes en una cesta directamente a su cabaña, acompañados de pan.

Toma de pedidos hasta las 20h



## Entrantes

**Cheesecake de tomate y queso de cabra**.....8,50 €  
El dulzor del queso de cabra combinado con la acidez del coulis de tomate para un entrante que se derrite en la boca

**Sopa fría de calabacín con cítricos**..... 7,00 €  
El dulzor del calabacín realzado por la acidez de los cítricos para una sopa de vitaminas



## Bebidas

**Refrescos**.....3,00 €  
Botella o lata de 33 cl (Breizh Cola, Ice Tea, SevenUp, Schweppes Agrum)

**Zumo de naranja natural**.....6,00 €  
35 cl

**Bebidas calientes**  
Café 40 cl .....3,00 €  
Chocolate caliente 40 cl .....4,00 €  
Té 40 cl .....2,50 €  
Infusión de verbena 40 cl .....2,50 €

**Agua con gas**.....3,00 €  
Fines Bulles Plancoët 1,25 L

**Agua mineral natural**.....3,00 €  
Plancoët 1,5 L

**Agua de manantial**.....1,50 €  
50 cl

