

ABRIL 2017

del 1 al 30 de abril



Entramos de lleno en tu COCINA

LANGOSTINO: Todas las tallas para todas las necesidades.

CARNES: Cerdo, cordero lechal, buey, novillo...

POSTRES: Para cerrar un menú de una manera original.

Merluza Cantábrico: Multitud de cortes para encajar en cualquier menú.

refrigerado



Krissia mezclado con gambas y una ligera salsa a la donostiarra.

5,15
€/kilo

Pincho donostiarra

Bandeja 1 kg.



Pincho de marisco

Surimi, marisco, langostino, gamba y extracto de cangrejo, tomate, cebolla, aceite de girasol y pimiento

7,95
€/kilo

Bandeja 500 gr.



Ensaladilla

Patata, surimi, cefalópodo, aceite girasol, extracto de cangrejo, atún, guisantes y zanahoria.

4,95
€/bandeja

Bandeja 1 kg.



21,95
€/kg.

Salmón ahumado

Pieza +/- 1150 gr.



16,90
€/tarrina.

0,16
€/und

Anchoa en aceite

Tarrina 650gr (100/110 und)



13,95
€/bandeja

Pastel de cabracho

Bandeja 1 kg



entrantes



Calamar troceado enharinado

PATAGONICO



Cocinar sin descongelar.
Directo a freír.

8,95
€/kilo



Caja



2 kg.



NOVEDAD

Anchoa enharinada

CANTABRICO



Cocinar sin descongelar.
Directo a freír.

0,10
€/unidad

5,95
€/kilo



Caja



2 kg.



60 und/kg



NOVEDAD

Codorniz rellena foie



1,50
€/und.

30,00
€/caja



Caja



20x190 gr.



8,55
€/estuche

0,95
€/unidad

Cesta jamón y queso



Estuche



9x120 gr.



42,00
€/estuche

2,10
€/unidad

Concha vieira bogavante



Estuche



20x120 gr.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

del mar



Langostino Jumbo Solu
Penaeus monodon

¡PESO NETO!

Talla	Precio €/kg.
Talla 36/40	12,95
Talla 31/35	14,55
Talla 26/30	15,55
Talla 21/25	17,55
Talla 16/20	20,95
Talla 13/15	22,95

Estuche 2 kg.

Cola de rape

Talla	Precio €/kg.
Talla 200/300	6,80
Talla 300/500	7,80

PRODUCTO 100% NATURAL
Sin agua ni aditivos.
Sin falda.

PESO NETO. SIN GLASEO.

Caja 5 kg.

Lenguado rubio

Talla	Precio €/kg.
290/350	7,95

Caja 5 kg.



del mar



Merluza del Cantábrico

COLAS (280/350)

7,35
€/kilo.



FILETE con piel (+400)

7,95
€/kilo.



SUPREMAS (150/225)

8,70
€/kilo.



SOLOMILLO (300/400)

10,75
€/kilo.



LOMOS (200/300)

9,70
€/kilo.



caja



5 kg.



10% glaseo



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

Carnes



4,25
€/kilo

Secretito cerdo blanco



Caja



6 - 7 kg aprox



5,25
€/kilo

Cabeza solomillo cerdo



Caja



8 kg. aprox



Rabo de buey



7,50
€/kilo



Caja



6 kg.



5,05
€/kg.

Ragout lidia - novillo



Caja



5 kg.



9,90
€/kilo

Chuleta pierna cordero lechal



Caja



3.75 kg. aprox.



13,90
€/kilo

Chuletilla cordero lechal



Caja



2.5 kg. aprox



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

postres



Plancha de brownie



Precortada en 16 raciones.

26,56
€/caja

0,55
€/ración



Caja



3 planchas x 16 raciones



Crepe de chocolate



0,66
€/und.

19,80
€/Caja



Caja



30 unidades



Tarta manzana precortada

3,75
€/unidad

0,38
€/porción



Unidad



750 gr (10 raciones)



Tarta chocolate precortada

4,75
€/unidad

0,48
€/porción



Unidad



750 gr (10 raciones)





Caballa marinada con kombu

jugó de ajo refrito y perejil.

Tomamos prestados los conceptos y la esencia de la gastronomía asiática y la combinamos con productos de mercados locales para ofrecer platos tan sorprendentes como nuestros dumplings de sukalki o merluza en salsa vizcaína-sichuan. Cada mes dedicamos una noche a una cena temática donde un producto o una zona de Asia son protagonistas y que se hacen posibles gracias a nuestro chef Iván Abril, formado en algunos de los mejores restaurantes de cocina vasca y asiática.

Ingredientes y elaboración

- Caballa marinada
- 50 gr de polvo de kombu
- 250 gr de azúcar
- 500 gr de perejil

Separamos los filetes de caballa y los cubrimos con la marinada anterior durante 3 horas. Lavamos los filetes, quitamos la espina central y reservamos.

Jugo de ajo y perejil

- 1 manojo de perejil deshojado
- 200 gr de agua
- 50 gr de aceite de oliva virgen
- 20 gr de ajo
- sal
- 1 gr de goma xantana

Blanqueamos el perejil al agua hirviendo y lo trituramos con los 200 gr de agua, pasamos por un colador y reservamos. Ponemos el ajo y el aceite en un cazo, lo calentamos y cuando el ajo se empieza a dorar lo retiramos del fuego y dejamos que se enfríe en el aceite, trituramos y colamos. En un vaso de batidora montamos el agua de perejil, con el aceite de ajo y ponemos a punto de sal.

Restaurante KIMTXU

Calle Henao 17, 48009 BILBAO
Tfno: 946 527 892
www.kimtxu.com



Corp.Lactea del Norte

Pol.El Morero, Parc 1-14
Guarnizo-Astillero (Cantabria)
Tel. 942 565 078
Fax. 942 565 143
clno@clno.es

Galatea (food service s.l.)

Pol.Gamonal
Alcalde Martín Cobos s/n
Naves Frioburgos
Burgos (Burgos)
Tel. 947 105 200
www.galateasl.com

Sercas12

Pol.Ind.
C/ Lucio López Alonso 10-18
Sta Cruz del Retamar (Toledo)
Tel.925 739 033
Fax. 925 794 485
info@torrecaza.es

Galatea (food service s.l.)

Pol.Islarra
Camino Yesera nº 3
Altube-Zuya (Álava)
Tel. 945 430 790
Fax. 945 105 791
www.galateasl.com

Pérez Viñas S. A

Pol.Islarra
Camino Yesera nº 1-3
Altube-Zuya (Álava)
Tel. 945 430 730
Fax. 945 105 739
perezvinas@perezvinas.com
www.perezvinas.com

Igartza S.L.

Pol.Lambarren
Calle Arañaburu 6
Oiartzun (Gipuzkoa)
Tel. 943 344 338
Fax. 943 524 158
igartza@igartza.com
www.igartza.com

Frilac S. A

Pol.Landaben c/F
Pamplona (Navarra)
Tel.948 188 588
Fax. 948 188 574
congclie@frilac.es
www.frilac.es

Sercal10

Pol.Lentiscares
Avda.Lentiscares 23
Navarrete (Rioja)
Tel.941 100 005
Fax. 941 441 002
sercal10@sercal10.com

