

JULIO / AGOSTO 2016



**Con el**  
**verano**  
**en la mesa**

**REFRIGERADO:** Mezclas frescas de pescado y marisco.

**CALAMARES:** Gama completa para tapeo y mesa.

**LANGOSTINOS:** Variedad de tallas para ajustar el presupuesto.

**VERDURAS:** Naturales y mezclas para dar un aire ligero al menú.

## Queso rulo de cabra

**Mezcla**

**5,95**  
€/unidad.

 1 pieza  850 gr. 

**8,50**  
€/kilo.

**100%**

 1 caja  2x1 kg. 

**1,85**  
€/unidad.

**100% Mini**

 1 caja  6x180 gr. 

## Queso Gouda barra

Suave y cremoso.  
Aprox 48% MG

 Caja  +/- 3 kg. 



**3,75**  
€/kilo

## Queso Edam



**4,95**  
€/sobre

**loncheado**

 1 sobre  50x20 gr 

# refrigerado



4,95  
€/bandeja



## Pincho Donostiarra

Krissia mezclado con Gambas y una ligera salsa a la Donostiarra.



bandeja



1 kg.



7,75  
€/kilo.



## Pincho Marisco

Surimi (pescado), marisco (15%) [mejillón y cefalópodo (moluscos), langostino, gamba y extracto de cangrejo (crustáceos)], agua, tomate, cebolla, aceite de girasol y soja, pimiento.



bandeja



500 gr.



## Ensaladilla



4,95  
€/bandeja



Bandeja



1 kg.



6,95  
€/garrafa

1,39  
€/litro



## Aceite freidora

aceite de máximo rendimiento para su freidora



Caja



3 garrafas de 5 litros



9,90  
€/garrafa

1,98  
€/litro



## Aceite de orujo de oliva

aceite orujo oliva bueno para su cocina



Caja



3 garrafas de 5 litros



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

# refrigerado



## Codillo de cerdo

cocido y partido



4,15  
€/kilo



1 pieza



+/- 700 gr.



9,90  
€/bandeja

## Patas de pulpo cocidas

3/4 patas



bandeja



500 gr



## Atún desmigado

En aceite girasol. Especial para ensaladas y tortillas. Envase pouch abrefácil.



5,10  
€/bolsa



bolsa



1 kilo



## Atún ventresca



9,75  
€/lata



lata



1 kilo



# hongos



## Hongos y setas

9,95  
€/kilo



Boletus entero



Bolsa



1 kg.



5,95  
€/kilo



Boletus trozo



Bolsa



1 kg.



11,50  
€/kilo



Boletus laminado



Bolsa



1 kg.



3,15  
€/kilo



Mezcla setas



Boleto anillado, champiñón,  
nameko, seta ostra y shiitake.



Bolsa



1 kg.



15,25  
€/kilo



Perrechico de 1ª



Bolsa



1 kg.



10,50  
€/kilo



Trompeta negra



Bolsa



500 gr



# verduras



## Arroz tres delicias

Arroz, zanahoria, guisante, gambas, fiambre de magro, pimiento rojo y tortilla..



1,75  
€/kg.



Bolsa



2.5 kg.



18,90  
€/estuche

0,54  
€/unidad

## Guarnición de verduras

Calabacín cocinado relleno de verduras mediterráneas.



estuche



35x70 gr.



0,85  
€/kilo



## Ensaladilla

Patatas, zanahoria, guisante, judía verde redonda.



Bolsa



2.5 kg.



1,18  
€/kilo



## Ensalada de pasta

Espiral Tricolor, Zanahoria Dados, Judía Verde Troceada, Guisante y Maíz Dulce.



Bolsa



2.5 kg.



## Revuelto gambas y ajetes



3,85  
€/kilo

Brotos de ajo, espárragos trigueros troceados y gambas peladas crudas.



Bolsa



2.5 kg.



## Ajos tiernos



5,55  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg.



# preparados



## Preparado de sopa

Almeja, carne de mejillón cocida, anilla de calamar, carne de almeja cocida y cola de gamba pelada .

6,25  
€/kg.

1 caja 2x1 kg.

## Salpicón de marisco

Marisco 46% (carne de mejillón, cola de langostino cocida), rodaja de potón, cebollita, pimienta verde y rojo, surimi sabor cangrejo

6,25  
€/kg.

1 caja 2x1 kg.

## Preparado pasta y arroces

Molla de mejillón cocido, anillas y tentáculos de calamar, cola de gamba pelada y carne de almeja reina cocida.

4,95  
€/kg.

1 caja 2x1 kg.

## Preparado paella s/verd.

Anilla de pota argentina, almeja blanca, mejillón media concha, cigala , dados alas pota y camarón de Groenlandia.

5,95  
€/kg.

1 caja 2x1 kg.

## Rulo cabra loncheado

Queso de cabra loncheado y congelado



20 gr - 78 mm

11,35  
€/kg.

Bolsa 500 gr.

10,60  
€/kilo

## Queso azul

10x10 mm

bolsa 750 gr.

# precocinados



## Tortilla de patata

800 gr.

1,95  
€/unidad

4,65  
€/unidad

1500 gr.



unidad



800 gr.



unidad



1500 gr



## Hojaldre queso cabra y espinacas

Hojaldre de mantequilla con relleno de queso de cabra y espinacas.

1,11  
€/und

9,95  
€/estuche



Estuche



9 und x 120 gr.



0,60  
€/unidad

14,40  
€/caja

## Nido de patata

Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.



Caja



24x35 gr



## Tortillita camarón

Freír a 170° durante un minuto. No descongelar. 12 estuches de 10 und.

34,95  
€/caja



Caja



120 und



30 gr



## Ortiguillas

Cocinadas a modo de fritura, ofrecen un intenso sabor a mar, yodo y marisco.

4,75  
€/bandeja



Bandeja



130 gr.



20 bandejas





del mar



### Tellina (coquina)

PASTEURIZADA



3,10  
€/bandeja.

bandeja

250 gr.



### Verdel mariposa

3,75  
€/kilo

caja

4 kg.



### Gambón cola 10/20 con piel



10,75  
€/bolsa

Bolsa

800 gr.



### Filetón merluza Cantábrico



Talla 500/700

7,95  
€/kg.

caja

10 kg.



4,35  
€/kg.

Talla +1000

### Filete de Bacalao

caja

10 kg



del mar



### Pota troceada

Ideal para raciones.

3,90  
€/bolsa



bolsa



800 gr



### Pota limpia

6,90  
€/bolsa



Bolsa



900 gr



### Calamar limpio

7,90  
€/bolsa



bolsa



830 gr.



### Calamar "G"



10,85  
€/kilo



caja



10 kg.



Marruecos



## Puntillas de calamar

origen: CHINA




4,75  
€/bolsa

con cartílago

 bolsa  900 gr.  3-5 cm 

5,65  
€/bolsa

sin cartílago

 bolsa  850 gr.  3-5 cm 

origen: INDIA




2,70  
€/bandeja

con cartílago

 bandeja  900 gr. 

3,25  
€/bolsa

sin cartílago

 bolsa  900 gr. 

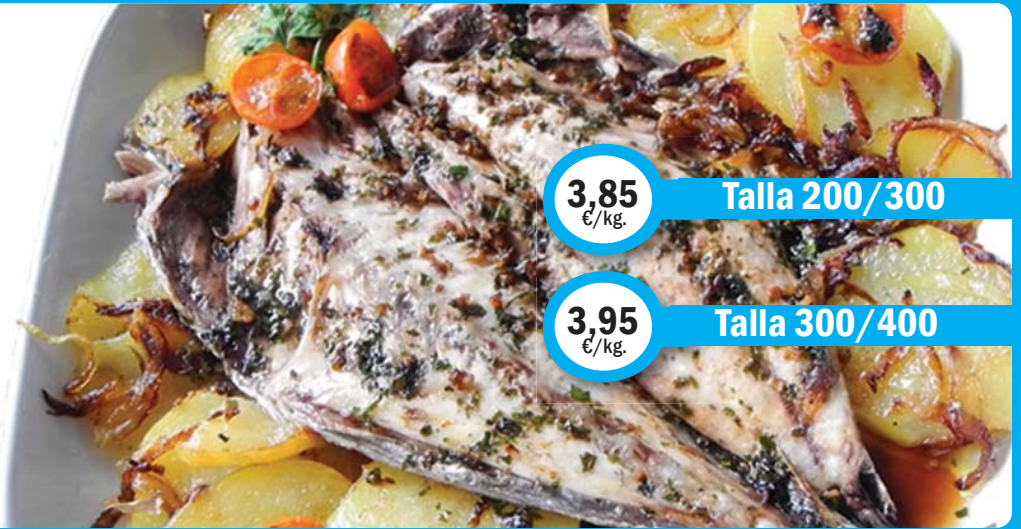
origen: MARRUECOS

9,40  
€/bandeja

con cartílago

 bandeja  500 gr. 

**Txitxarro**



**3,85**  
€/kg.

**Talla 200/300**

**3,95**  
€/kg.

**Talla 300/400**



Caja



4 kg.



**Atún**

**SOLOMILLO (porciones)**

**LOMOS**

peso 120/200 gr

**8,95**  
€/kilo

**6,95**  
€/kg.

**con sangatxo**



caja



+/- 3 kg.



caja



3 kg.



**8,15**  
€/kg.

**sin sangatxo**



caja



+/- 3 kg.



del mar



## Lenguado Rubio

(envueltos individualmente)

Sin glaseo

8,45  
€/kg.

Talla 250/300

8,45  
€/kg.

Talla 290/350

8,95  
€/kg.

Talla 350/400

8,95  
€/kg.

Talla 400/500



Caja



5 kg.



## Platija

3,60  
€/kilo

Talla 200/300

4,10  
€/kilo

Talla 300/400

¡SALVAJE!



Caja



10 kg.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación



# langostinos



## Langostinos monodon semibravo



Talla 36/40

12,95  
€/kg.

Talla 31/35

14,55  
€/kg.

Talla 26/30

15,55  
€/kg.

Talla 21/25

17,55  
€/kg.

Máxima frescura.  
Control de calidad propio garantizado.  
Seleccionado de 5 en 5 piezas.  
Control de la trazabilidad.



Estuche



2 kg.



Vietnam



# carnes



5,95  
€/kilo

## Carrillera ternera



Caja



+/- 6 kg.



## Ragout de lidia

4,35  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg



# postres



## Tarta dulce leche

Masa de queso extra cremoso, mezclada con dulce de leche sobre una base de pasta brisa.



12,95  
€/unidad



Unidad



1450 gr.



12 raciones



## Tarta chocolate

Bizcocho de chocolate relleno de salsa de chocolate y recubierto de chocolate.



9,40  
€/unidad



Unidad



1000 gr.



12 raciones



## Tarta Santiago

Tarta de bizcocho con almendra, cubierta de azúcar glass.



6,90  
€/unidad



Unidad



800 gr.



10 raciones



## Tarta chokoreo

Base de galleta de chocolate con relleno de nata y queso cremoso, decorado con cacao en polvo.



11,95  
€/unidad



Unidad



1200 gr.



14 raciones





## Canelón de Chipirón

Este mes nos acercamos hasta el Restaurante Abiaga de Amurrio. Al frente del mismo se encuentra el matrimonio formado por Marta Rodríguez y Endika Urreta acompañados en la cocina por otro magnífico chef como Juliá. El edificio, es un precioso caserío reformado hace pocos años y donde se celebran todo tipo de eventos en un ambiente exquisito y rodeado de pura naturaleza.

### Ingredientes y elaboración

Para el relleno: 8 txipirones, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 puerro, 1 diente de ajo, 2 tomates maduros, laurel, sal, aceite, vino blanco.

Picar todas las verduras y poner a sofreír excepto el tomate. Una vez doradas añadir el txipiron picado, el laurel y cocer hasta que quede tierno. Por último añadir el tomate rallado y dejar cocer 5 minutos más. Rectificar de sal.

Para la salsa: tinta de calamar, cebolla, puerro, pimiento verde, ajo, vino blanco Aceite.

Picar las verduras y cocer hasta que estén bien doradas. Añadir la tinta y rehogarla con las verduras. Añadir el vino blanco y dejar cocer hasta que se haya evaporado el alcohol. Triturar y colar.

Montaje

Obleas de arroz

Hidratar las Obleas de arroz en una agua salada durante 1 minuto aprox.

Rellenar con el txipiron y enrollar a modo de rollito de primavera

Templar tapado con film para evitar que se seque

Salsear con la salsa de tinta bien caliente.

### Restaurante ABIAGA

Abiaga nº7, 01470 AMURRIO



**Galatea (food service s.l.)**  
Pol. Guarnizo 78-B  
Guarnizo-Astillero (Cantabria)  
Tel. 942 565 357  
Fax. 942 517 120

**Galatea (food service s.l.)**  
Pol. Gamonal  
Alcalde Martín Cobos s/n  
Naves Frioburgos  
Burgos (Burgos)  
Tel. 947 105 200

**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

**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

**Igartza S.L.**  
Pol. Lamberren  
Calle Arañaburu 6  
Oiz (Gipuzkoa)  
Tel. 943 344 338  
Fax. 943 524 158  
igartza@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

