

**JULIO-AGOSTO 2018**

del 1 de julio al 31 de agosto



PASIÓN POR LA HOSTELERÍA



**En el**

**CORAZÓN**

**de la fiesta**

**CALAMAR:** Tubo, peludín y pota.

**MEZCLAS:** Para sopas, salpicones y ensaladas.

**HAMBURGUESAS:** Una amplia variedad para ajustar a cualquier carta.

**CARNES:** Faisán, perdiz, toro, jabalí... novedades en distintos acabados.

# refrigerado



## Shimeji



1,00  
€/bandeja

Blanco



1,00  
€/bandeja

Marrón

Bandeja 150 gr.



3,95  
€/kilo

### AJO pelado

Bolsa 1 kg

## TORREZNOS



10,90  
€/kilo

Bandeja +/-1.2 kg 17/18 und.

## PIMIENTO rojo brasa extra



9,95  
€/bandeja

Variedad AMUYO  
Pelado a mano sin agua.

Bandeja 1 kg.

## CODILLO cerdo cocido partido



4,40  
€/kilo

Pieza 600/800 gr.



# refrigerado



7,15  
€/bote



## TINTA de calamar

Bote 500 gr.

## ATÚN desmigado



5,95  
€/kilo

Bolsa 1 kg

## ATÚN aceite vegetal



5,75  
€/lata

Lata 900 gr (650 gr escurrido)

1,45  
€/litro



## ACEITE especial fritura

Caja 3x5 litros

## ATÚN ventresca



10,75  
€/lata

Lata 850 gr (555 gr escurrido)

unidad talla Peso Origen Conservación

solu

refrigerado



## QUESO rulo de cabra

6,25  
€/unidad

MEZCLA 850 gr

8,60  
€/unidad

100% 2X1 KG



Unidad



850 gr.



Caja



2x1 kilo



NOVEDAD



6,30  
€/bandeja

QUESO escamas Gran Leo



Bandeja



500 gr.



## MOZZARELLA rallada



4,95  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg



## QUESO Philadelphia



2 kilos

14,75  
€/bote



31,95  
€/bote

5 kilos



Bote







## BOLETUS trozo

5,95  
€/kilo



## BOLETUS trozo "extra"

9,15  
€/kilo



Bolsa



1 kg.



## Mezcla SETAS

3,20  
€/kilo



Bolsa



1 kilo



## AJOS tiernos

4,85  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg.



## ALCACHOFA corazón

4,95  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg.



## Alubia POCHA

2,40  
€/kilo



Bolsa



2.5 kg.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

# entrantes



## TARTAR

**21,60**  
€/estuche

**FAISÁN**

**0,60**  
€/unidad

**21,60**  
€/estuche

**JABALI**

**0,60**  
€/unidad



**37,50**  
€/estuche

**0,50**  
€/unidad

### Pincho TORO a la Cordobesa

Caja 75 unidades IQF

### Bolita de CODORNIZ

**10,00**  
€/estuche

**0,50**  
€/unidad

Bandeja 20 und.

### LANGOSTINO en pasta filo

**12,95**  
€/kilo

**0,22**  
€/und

Estuche 1 kg. +/- 60 pz/kg.



# entrantes



## PIMIENTOS rellenos

6,55  
€/kilo

CARNE

6,55  
€/kilo

BACALAO

6,55  
€/kilo

MARISCO



Caja



5 kg.



1,18  
€/kilo

## ENSALADA pasta



Bolsa



1 kg



## Preparado SOPA

6,25  
€/kilo



Caja



2x1 kg



## Salpicón de MARISCO

6,30  
€/kilo



Caja



2x1 kg.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación



del mar



### GULAS

<b>SOLU</b> 200 gr. 1,65 €/bandeja	<b>AGUINAGA</b> 300 gr. 3,90 €/bandeja
400 gr. 3,20 €/bandeja	600 gr. 6,90 €/bandeja

SIN GLUTEN

Bandeja

### NAVAJA

pasteurizada

2,75 €/bandeja

Bandeja 200 gr.

### ALMEJA

pasteurizada

3,25 €/bandeja

Bandeja 250 gr.

### TELLINA

pasteurizada

3,25 €/bandeja

Bandeja 250 gr.

### Nueva Zelanda

6,70 €/kilo

### MERLUZA entera eviscerada

Caja 7 kg aprox +/- 2.5 kg pieza

### ATÚN ventresca

7,95 €/kilo

Caja +/- 2.5 kg





del mar



### TUBO illex

7,75  
€/kilo

22/25

7,75  
€/kilo

+26

10% glaseo



Caja



7 kg.

### PELUDÍN

Vaina N.Zelanda con piel



7,50  
€/kilo

Sugerencia presentación



Caja



10 kg.



### TUBO Dosidicus

25% glaseo



4,55  
€/kilo



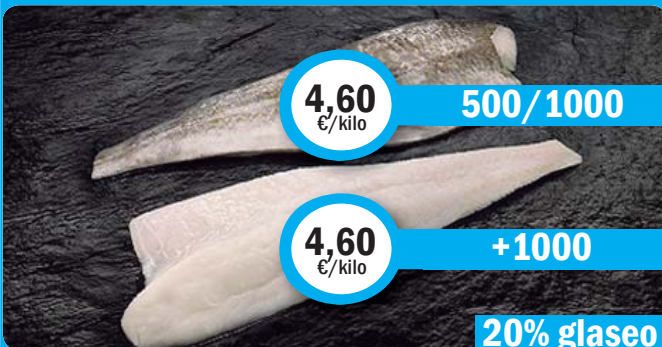
Caja



6 kg.



### BACALAO filete



4,60  
€/kilo

500/1000

4,60  
€/kilo

+1000

20% glaseo



Caja



10 kg.



### Rodaja y rejo POTA cocida



6,95  
€/bolsa

NOVEDAD



Bolsa



800 gr



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación



**Vacuno 140 gr.** **7,95** €/kilo

 Caja  5.04 kg (+/- 35 und)

**vaca gallega**

**Vacuno 180 gr.** **11,50** €/kilo

 Caja  5.4 kg (30 und)

**vaca gallega**

**Vacuno 250 gr.** **11,50** €/kilo

 Caja  6 kg (24 und)

## HAMBURGUESAS



**1,85** €/unidad **Angus 170 gr.**

 Caja  4.59 kg (27 und)

**de corral**

**11,50** €/kilo **Pollo 140 gr.**

 Caja  5.04 kg (36 und)

### Carrillera CERDO



**5,50** €/kilo

 Caja  10 kg. 

### Cuarto trasero POLLO



**1,49** €/kilo

 Caja  5 kg  +/-400 gr 

### Jarrete TORO confitado

**NOVEDAD**



**2 raciones**  
**Cocinado**

**10,50** €/kilo

 Caja  4 piezas  900/1100 gr pieza 

### Tronco de JABALÍ

**Cocinado**



**NOVEDAD**

**2,45** €/unidad

 Caja  15 piezas  120/130 gr pieza 



# postres



**6,25**  
€/bote

**NATA en aerosol**

🛒 Bote 📏 1 kg. ❄️

**TARTA Chokoreo**



**0,88**  
€/ración

**12,25**  
€/unidad

🛒 Unidad 📏 1.200 gr 🔄 14 raciones ❄️



**0,52**  
€/ración

**6,25**  
€/unidad

**TARTA Manzana pastelera**

🛒 Caja 📏 2x1 kg. 🔄 12 raciones ❄️



**0,28**  
€/und.

**11,20**  
€/caja

**Bocadito NATA**

🛒 Caja 📏 40 und. ❄️

**MORA entera**



**3,95**  
€/kilo

**MORA entera**

🛒 Bolsa 📏 1 kg. ❄️

**Coulies FRESA**



**3,95**  
€/bote

**Coulies FRESA**

🛒 Bote 📏 500 gr. ❄️



## Falsa vieira con ragout de boletus, algas y torta de mar



Este mes presentamos el pincho ganador del Concurso de Lesmes 2018 de la mano de Sergio Marqués, quien representando al restaurante La Quinta del Monje (Burgos) obtuvo el primer premio en un certamen tremendamente competitivo. Le felicitamos por su éxito y por su magnífica elaboración del pincho, que ensalza y compagina perfectamente las características de todos los productos en él empleados y en el que nos enorgullece colaborar. ¡FELICIDADES CAMPEON!

### La Quinta del Monje

Calle San Lorenzo 19 - 21  
09003, Burgos.  
947 208 768.

info@laquintadelmonje.com

#### 1- Para la torta de mar.

- 250gr de arroz bomba
- 4gr de spirulina
- 500gr de aceite de girasol
- sal,

- Ponemos en un cazo los 250gr de arroz bomba junto con la spirulina y un litro de agua, cocemos durante 40 min  
- Extendemos la mezcla en papel de horno y secamos en el horno a 80°C .  
- Finalmente freímos en aceite de girasol a temperatura elevada para que insufla.  
- Sazonamos y reservamos.

#### 2- Para el ragout de hongos y algas

- 2 cebollas
- 200gr de seta de criadero
- 200gr de champiñones
- 200gr de boletus edulis troceado
- 50gr de alga wakame
- romero
- bisque de marisco

- Cortamos los ingredientes en brunoise y pochamos primero la cebolla, agregamos la seta de criadero y el champiñón, finalmente el boletus y el alga wakame junto con el romero finamente picados, para finalizar sazónamos, añadimos el bisque de marisco y le damos el último hervor de unos dos minutos.

#### 3- La falsa vieira

- 250gr de rape
- 25gr de miso
- 10gr de mantequilla

- Cortamos el rape en escalopes gruesos que se asemejen a una vieira, le añadimos el miso y los envasamos al vacío, lo dejamos marinar  
- Posteriormente cocinamos al vacío en agua a 50°C y enfriamos la bolsa en agua con hielo.  
- Antes del emplatado sellamos las falsas vieiras por ambos lados en una sauté con la mantequilla bien caliente.

#### 4- El emplatado

- huevos tobiko
- salsa kimchei coreana
- tinta de sepia hervida
- germinados de flor eléctrica

- En un plato hacemos un trazo con el kimchei y la tinta de sepia  
- Sobre un pedazo de torta de mar ponemos un poco de ragout de boletus, finalmente dos falsas vieiras y decoramos con unas huevos tobiko y unos germinados de flor eléctrica.



#### Corp.Lactea del Norte

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

#### Pérez Viñas Comercial S. L.

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

#### Frilac S. A

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

#### Galatea (food service s.l.)

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

#### 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

#### Igartza S.L.

Pol.Lambarren - C/ Arañaburu 6  
Oiartzun (Gipuzkoa)  
Tel. 943 344 338  
Fax. 943 524 158  
www.igartza.com

#### Sercal10

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