

OCTUBRE 2015



**Los mejores  
ingredientes  
para cada bocado**

**REFRIGERADO:** Especial sandwich, bocadillos y picoteo.

**PRECOCINADO:** Una gama amplia de producto orientado a menú diario.

**DEL MAR:** El bacalao como protagonista principal de la cocina.

**LANGOSTINOS:** Nuevo origen Monodon en varias tallas.

# refrigerado



**3,75**  
€/kilo

## Jamón paleta sandwich

Paleta cocida selección en formato 11x11 mm.



pieza



+/- 3 kg



## Queso Gouda barra



**3,50**  
€/kg.

Suave y cremoso



Caja



2x1 kg.



## Edam entero

Buen loncheado. Los bordes no se queman. 40% MG



**3,50**  
€/kilo



1 pieza



aprox 3.2 kg.



**4,95**  
€/kilo

**0,10**  
€/loncha

## Edam loncheado

Envase práctico para su uso.



1 sobre

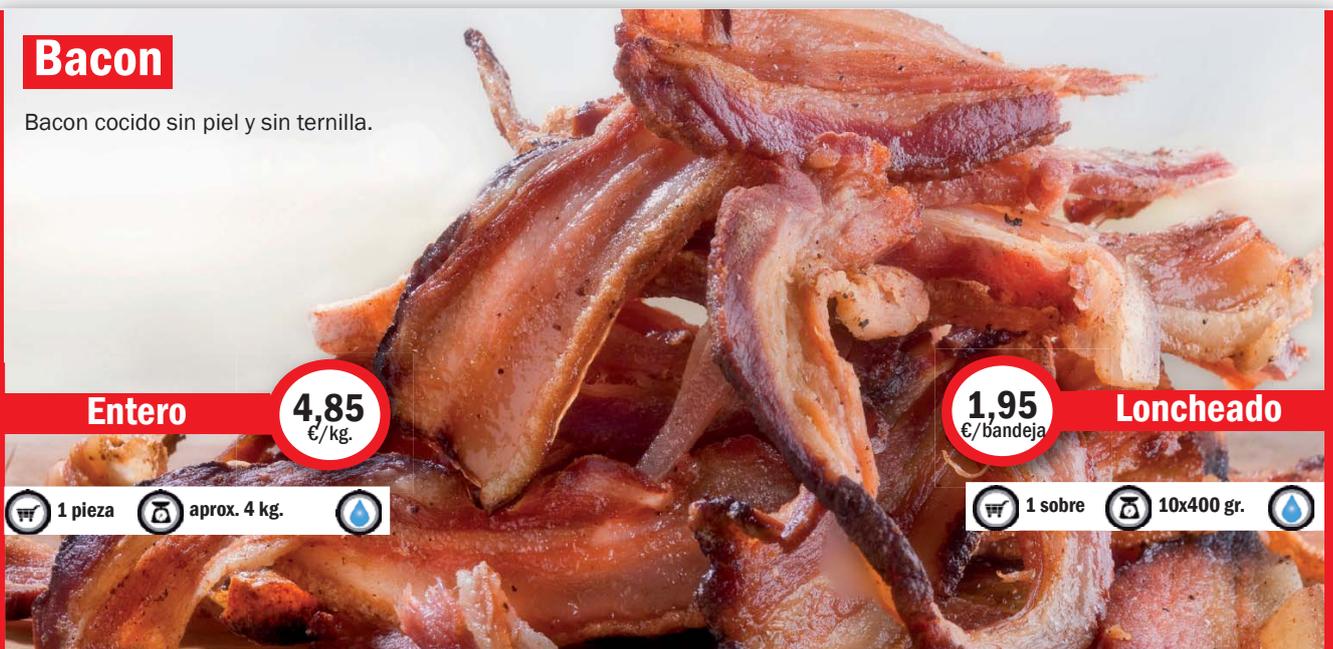


50 lonchas x 20 gr.



## Bacon

Bacon cocido sin piel y sin ternilla.



### Entero

**4,85**  
€/kg.



1 pieza



aprox. 4 kg.



**1,95**  
€/bandeja

### Loncheado



1 sobre



10x400 gr.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

# refrigerado



5,50  
€/bandeja



## Pincho Donostiarra

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



bandeja



1 kg.



7,45  
€/kg.



## 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.

## Mejillón pasteurizado

Producto ya cocido. Concha entera.



2,90  
€/kg



1 bolsa



1 kg.



## Salmón ahumado



3,15  
€/sobre

Sobres



Sobre



100 gr.



18,95  
€/kg

Piezas (loncheadas)



Pieza



1.400 gr.



unidad



talla



Peso



Origen



Conservación

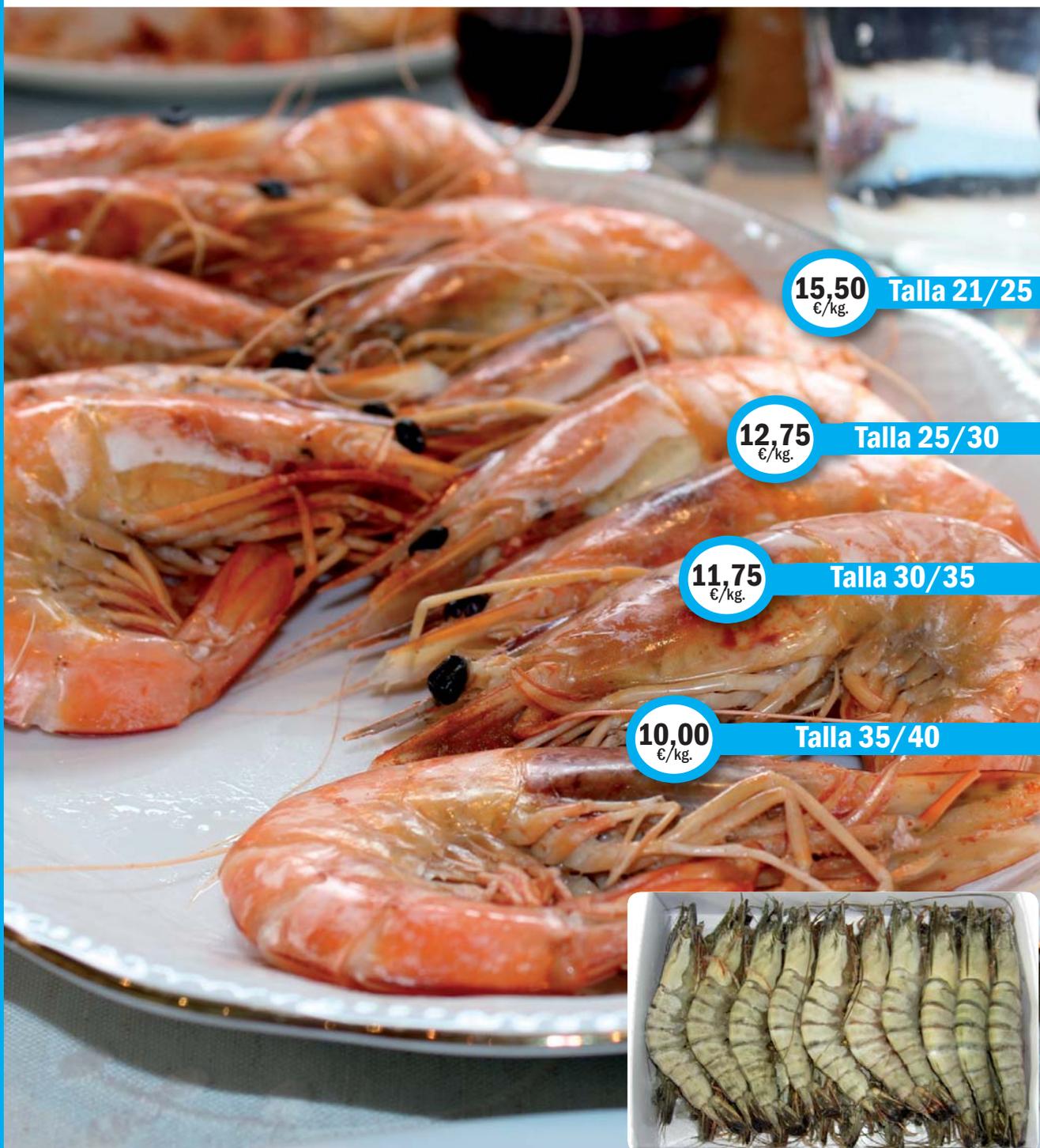


# Langostinos



## Langostino Monodon

Origen sudeste asiático. Calibrado.  
Alta calidad de producto.



**15,50** Talla 21/25  
€/kg.

**12,75** Talla 25/30  
€/kg.

**11,75** Talla 30/35  
€/kg.

**10,00** Talla 35/40  
€/kg.

estuche 2 kg

# del mar



## Ventresca de Bacalao

Ideal para freír, albardar, potajes o para desmigalar.



4,60  
€/kilo

Estuche 2 kg. 100/200



2,50  
€/kg

## Boquerón mediterráneo

Entero.

Caja 5 kg. 70 pz/kilo

## Tubo de calamar

Tallaje perfecto para rellenar.



4,55  
€/kg

Caja 5 kg. Talla U5

## Panga filete

Pescado blanco de agua dulce.



2,95  
€/kg

Caja 5 kg. 120/170

## Filete de Bacalao



Talla 500/1000 4,25  
€/kg.

Talla +1000 4,35  
€/kg.

Caja 10 kg.

# precocinados



13,02  
€/estuche

2,17  
€/unidad

## Hojaldre foie con manzana

58% hojaldre. 38% vieiras. 4% verduras (puerros, perejil, ajos, chalota, zanahoria y apio). Sal, pimienta, nata y vino blanco.



34,00  
€/estuche

1,70  
€/unidad

## Concha vieira bogavante

Carne vieira 40%, agua, champiñón, mantequilla, crema U.H.T, sopa de bogavante, agua, crustaceos 24%, bogavante 12%, cigalas, cangrejo de mar, pure tomate, verduras, proteína de leche, aceite vegetal, especias.



## Mejillón relleno

Leche, tomate, harina de trigo, mejillón 10%, aceite de girasol, pan rallado, cebolla, pimiento morrón, sal, azúcar y cayena.



4,05  
€/bandeja



## Pechuga villeroy

Manojo de espárragos verdes envueltos en una tira de bacon.



6,60  
€/kg.



4,35  
€/kilo

## Nuggets pollo

Trozos de pollo 40 %  
sazonados, cocidos y empanados



# carnes



## Pincho moruno

Carne de cerdo 80 %, Pimiento verde 9 %,  
Aceite de oliva 7 %, Pimentón 4 % y Ajo 0.2 %



7,60  
€/kilo

Caja +/- 6 kg. 100/120 gr

## Bandidos

Palitos de filete de  
pollo, rebozados en  
crujiente pan rallado  
de chile dulce.



10,50  
€/kilo

Caja 2 kg.

## Gringos

Porciones de pechuga  
de pollo entera en  
filetes, con cobertura  
estilo tex-mex.

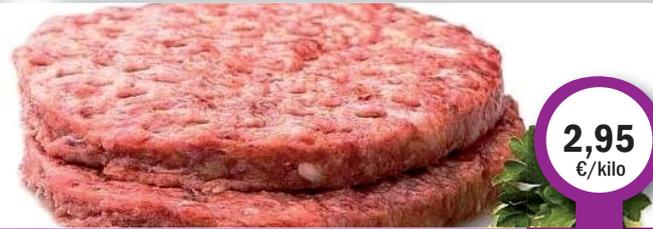


8,95  
€/kilo

Caja 2 kg.

## Hamburguesa

100% vacuno



2,95  
€/kilo

caja 4.73 kg 105 gr

# postres



## Pastel vasco

Cocinado en horno de  
leña.



5,30  
€/unidad

Unidad 1 kg. 10 raciones

## Tarta dulce leche

Braza de bizcocho relleno  
de nata y una cobertura  
de yema.



12,95  
€/unidad

Unidad 1450 gr. 12 raciones

unidad talla Peso Origen Conservación



## Tartar de atún rojo

En diciembre de 2014 se inauguró en pleno corazón de Bilbao el Rte. Duplex, un moderno local donde en un ambiente relajado y con una exquisita decoración, Kenny Mendez y su equipo han sabido hacerse rápidamente un hueco con una cocina innovadora y espectacular. Hoy nos envía su colaboración con un producto cada día más en auge que esperamos os guste tanto como a nosotros

### Ingredientes y elaboración

200 gr atún rojo - 25 ml de salsa de soja - 25 ml aceite oliva suave - Un trozo de 2cm de Jengibre - 1 cucharada de Aceite sésamo - 1/2 limón - 1 aguacate Sal - Pimienta - Huevas de wasabi - Alga wakame - 1 Rabanito

Aguacate : echar la sal y la pimienta , el zumo de medio limón y el aguacate y triturar con túrmix . Reservar en una manga pastelera .

Salsa de soja preparada : Rallar el Jengibre , mezclar en un bol con la salsa de soja , el aceite de sésamo y el aceite de oliva , mezclar bien y reservar .

Elegir la parte central del Atun rojo y que menos veta tenga . Cortar el atún en trozos regulares de 2 cm . Aliñar con la salsa de soja preparada , dejar 3 min macerando y montar en un molde redondo . Poner encima unos puntos de aguacate , Las huevas de wasabi y el alga wakame . Servir en un plato con hielo pile debajo para mantenerlo bien frío .

### Restaurante DUPLEX (bilbao)

c/ Rodríguez Arias, 52 BILBAO



Kenny Méndez



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

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

**Pérez Viñas S. A**  
Pol.Isllarra  
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

**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

