

Platos preparados



*Profesional***Horeca**

Una selección de platos preparados, de V gama y precocinados que son
soluciones útiles para la restauración de hoy
JUNIO 2014



**¿Va a exponer
en**

Hostelco?

**¿Quiere que su producto
aparezca en nuestra próxima
guía de la feria?**

Infórmese:

Redacción: redaccion@profeshoreca.com

Publicidad: publicidad@profeshoreca.com



*Profesional***Horeca**

Índice alfabético

A

AudensFood.....	7
AudensFood.....	11

B

BCN Gourmet.....	8
------------------	---

E

Exclusivas Ubidea.....	9
------------------------	---

F

Foodvac.....	6
Foodvac.....	10

G

Gastraval.....	7
Gastraval.....	11

Grupo Ian.....	9
Grupo Ingapan.....	6
Grupo Ingapan.....	10

I

Industrias Cárnicas Tello.....	8
Industrias Cárnicas Tello.....	11

L

La Carnala.....	3
La Carnala.....	6
La Carnala.....	10
Laduc Les amis du cuisinier.....	7
Laduc Les amis du cuisinier.....	12
La Gergaleña.....	9

T

Tutti Pasta.....	8
Tutti Pasta.....	12

CARRILLERA
DE BUEY
en su jugo

auténticos
BBB

BUENOS, BONITOS Y BARATOS

La Carnala

GASTROECONOMÍA

www.lacarnala.com/gastroeconomia

PINTADA
RELLENA
de foie y pasas

Gastronomía de calidad a precios controlados

Muchos, cada vez más establecimientos, los utilizan; muy pocos lo confiesan. En los últimos años cada vez más restaurantes recurren a los platos preparados, de V gama y precocinados por sus indiscutibles ventajas. Detrás no sólo hay razones de simplificación de trabajo, cero mermas y ahorro de costes, sino de **calidad**: los fabricantes están realizando un exhaustivo trabajo de I+D+i para conseguir elaboraciones cada vez más logradas, de excelente sabor y, algo fundamental: a **precios económicos** gracias a procesos sistematizados de elaboración

En la sustancial mejora de la calidad de muchos de estos productos terminados, de fácil regeneración y personalizables, ha sido fundamental la técnica de cocción prolongada **a baja temperatura**, al **vacío** y en el propio jugo del alimento, que da lugar a un plato de alta calidad con gran sabor y texturas sorprendentes, y de larga duración.

Los avances en pasteurización y esterilización, por otro lado, han permitido prolongar la vida de muchos productos que incluso **no requieren frío** y se pueden conservar a temperatura ambiente.

¿Para quiénes son estos platos preparados?

- Para cocinas profesionales que necesitan un producto de gran calidad para trabajar con grandes volúmenes, en banquetes, cáterings y celebraciones.
- Para restaurantes que ofrecen menús turísticos, especiales y de fin de semana, o que desean ampliar su carta sin complicaciones y con más margen de maniobra.
- Para establecimientos franquiciados que han de proporcionar platos de calidad uniforme y con los estándares de la cadena.
- Según los productos, para restaurantes sin cocina o sin salida de humos, o para establecimientos que no tienen personal cualificado.



- Para el pequeño hotel o casa rural que no puede permitirse un cocinero, pero que desea ofertar comidas o cenas de calidad a sus huéspedes.



En los últimos años cada vez más restaurantes recurren a los platos preparados, de V gama y precocinados por sus indiscutibles ventajas.

Las ventajas:

- **Sencillez y rapidez** de preparación: simplificación del trabajo en cocina, ahorro de tiempo.
- Aportan valor a la oferta del establecimiento.
- **Calidad** del producto: elaborados con ingredientes naturales y recetas tradicionales, saben bien.
- **Larga duración** tanto en refrigerado como en congelado, y en la mayor parte de los casos, sin conservantes ni potenciadores de sabor.
- **Diferenciación**: el chef puede personalizarlos y darles su toque personal.
- Ausencia de mermas.
- Calidad homogénea, uniforme y continuada.
- **Economía**: permiten disminuir y controlar los costes de elaboración, y aumentar el margen por plato.
- Más espacio de almacenamiento, agilidad en el control de stocks.
- Muchas referencias son productos sin gluten.

Si desea recibir información práctica para el hostelero, suscríbase a nuestro newsletter:
<http://profesionalhoreca.com/newsletter-profesional-hosteleria/>

La Carnala: dos propuestas de menús con platos preparados

1. MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA: 5,70 € (IVA no incl.)

Primer plato:

- Ensalada con bombón de gorgonzola y pechuga de pavo escabechada:
Mezclum de ensalada aportado por el cliente
Aprovechamiento para el aliño del aceite y escabechado que contiene el envase de la pechuga de pavo
2 bombones/pax: 0,90
50 g. de pavo escabechado loncheado: 1,55 €
Coste por persona: 2,45 €

Vídeo de cómo se realiza esta ensalada:



Segundo plato:

- Carrillera de buey con gratinado de patata "Premium"
200 g. de Carrillera de buey y gratinado de patatas "Premium" de 100 g.
Coste por persona: 3,25 €

2. MENÚ BANQUETE: 9,90 € (IVA no incl.)

20 APERITIVOS: 4,40 €

Croqueta de boletus (3 uds.), croqueta de jamón (3 uds.), croqueta de bacalao (3 uds.), croqueta de jamón (3 uds.), palito de morcilla con manzana reineta (2 uds.), palito de huevos con chorizo (2 uds.), piruleta de pintada (2 uds.), bombón de pistacho (2 uds.).

ENTRANTE: 2,15 €

Canelones de meloso de buey, foie y trufa (2 uds)

PLATO PRINCIPAL: 3,35 €

Pintada rellena de foie y pasas con gratinado de patata "premium"

(*) Los productos empleados en estos menús, salvo el mezclum de ensalada, son de La Carnala.

Vídeo de cómo se prepara la carrillera de buey:



La era de la "gastroeconomía": soluciones para la hostelería actual

La Carnala ha lanzado su línea de platos de V gama, bautizada como "gastroeconomía", con una filosofía muy clara: ofrecer buena gastronomía a precios económicos. "Queremos popularizar creaciones de alta cocina para que puedan llegar a los menús especiales más económicos, que son los que ahora tienen mayor demanda", explica Tomás Díaz, gerente de la firma.

La línea está dirigida fundamentalmente a **menús de 16 a 25 euros**: de fin de semana, especiales, y para grupos y eventos. "El precio hoy por hoy es un factor decisivo: si no eres capaz de crear productos económicos te quedas en un mercado muy reducido; el objetivo es dar la mayor calidad en estas horquillas de precios", afirma Tomás Díaz. Aún así, todavía hay hosteleros reacios a probar un plato de V gama. Desde La Carnala tienen argumentos de peso para convencerles: "les vamos a hacer ganar dinero con nosotros y les hacemos una cata-degustación en su local; no hay nada mejor probar los productos y comprobar lo sencillo que resulta elaborarlos.

¿Refrigerados o congelados? Para el gerente de La Carnala los platos refrigerados tienen más ventajas "y es donde más hemos crecido gracias a caducidades muy amplias (y

sin usar conservantes ni potenciadores de sabor). Pero hay productos que sólo se pueden hacer ultracongelados; en este último caso nuestro equipo de I+D+i está obligado a presentar desarrollos de productos que se elaboren directamente desde congelado; deben sencillos de regenerar en breve tiempo. Y siempre desde el respeto al producto y materia prima".

Hay platos de esta firma que pueden ser calificados como auténticos best sellers. Un histórico como la Carrillera de buey confitada sigue como líder de ventas y creciendo año a año, aunque la Pintada rellena de foie y pasas "me ha sorprendido como nunca lo había hecho un producto en todos los años que llevo en este negocio. Un auténtico "BBB" (BuenoBonitoBarato)", explica el responsable de La Carnala.

¿Y cómo van a ser los platos preparados que vienen? Tomás Díaz no duda: "**económicos pero con calidad**, fáciles de regenerar, y que aporten valor añadido al hostelero. Hay que atender también a **minorías alimentarias**, y tener en cuenta que las **tendencias eco** están cada vez cobrando mayor fuerza".

+info: tel. 979 77 77 • e-mail: info@lacarnala.com

Pintada rellena de foie y pasas

**Empresa: La Carnala**

La pintada, una de las carnes más valoradas en la hostelería actual, es un segundo plato perfecto para terminar en el horno. En apenas media hora se puede presentar una de las carnes más jugosas que existen con un relleno muy sabroso. La elaboración de esta Pintada rellena de foie y pasas de La Carnala es muy sencilla: en congelado, basta con pincelar la piel con aceite de oliva, salpimentar y hornear 25 minutos a 190°C. Añadir salsa y guarnición al gusto. Se presenta en cajas de 12 unidades, con un peso de entre 150-160 g por unidad, y es un producto sin gluten. Atención al coste por ración: 2,75 euros.

Tel. 979 777 767**e-mail: info@lacarnala.com**

Paletilla de lechazo cocinada al vacío

**Empresa: Grupo Ingapan**

La cocina al vacío o sous-vide permite preparar platos con cocciones muy lentas y reposadas, como esta Paletilla de lechazo de la marca Koama, cocinada lentamente en ollas al vacío durante casi 14 horas. Este método mantiene intacto el sabor y textura originales de la carne, permitiendo una regeneración rápida y sencilla: basta con descongelar previamente 16 h en el frigorífico y, en horno precalentado, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10-15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente. Un plato principal que siempre triunfa si se acompaña con una guarnición ligera.

Tel. 982 100 300 • thecooksters.com

Picantón relleno de jamón ibérico y trufa negra

**Empresa: Foodvac**

Es una de las novedades de Foodvac para este año. El Picantón relleno de jamón ibérico y trufa negra está elaborado con ingredientes de primera calidad a la manera tradicional. Cocinado a baja temperatura, está listo para su consumo en apenas 3 minutos de regeneración, para la que simplemente hay que descongelar el producto, templar en microondas o baño maría con la bolsa y retirar la malla. Después, dorar en freidora precalentada a 200°C durante 2 minutos o en horno precalentado a 200 grados durante 15 minutos. Porcionar al gusto y emplatar. Esta referencia congelada de ave rellena, que se presenta en formatos monorración de 180/200g, se incorpora a la amplia gama de productos cocinados al vacío de la firma.

Tel/fax: 963 201 721 • info@foodvac.es

Paella valenciana ¡en bote!



Empresa: Gastraval

Un cómodo producto elaborado de manera tradicional que en tan sólo 21 minutos permite disfrutar de una auténtica paella valenciana sin necesidad de un profesional. El lote se compone de un bote que contiene el caldo con pollo y verduras; y de arroz de la variedad Albufera, que absorbe muy bien los sabores. Los ingredientes son los originales de la paella valenciana, sin olvidar la judía y el garrofón. Facilísimo de preparar, sin conservantes, permite al hostelero ahorrar de tiempo y dinero sin perder en calidad y sabor. Al ser en bote se puede conservar y almacenar a temperatura ambiente. Se ofrece en 1, 2 y 12 raciones.

Tel. 902 878 723 / 96 127 53 00

E-mail: contacto.gastraval@infocif.es

Croquetas de codillo y de chipirón



Empresa: AudensFood

La marca Prielá presenta, dentro de su línea "Recetas del Mesón", dos referencias de croquetas de alta gama elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados. Las Croquetas de Codillo llevan un 59% de carne de codillo, y las de Chipirón a la tinta se preparan a partir de un 55% de pota y chipirón y un toque de tinta de sepia. De 35 g cada unidad, y de forma irregular y artesana, se presentan en cajas de 2 Kg que contienen 4 bolsas de 500 g. Preparadas especialmente para el canal horeca, son ideales como tapa, plato de calidad o para combinar en una tabla junto con otros aperitivos. Se fríen directamente del congelador.

Tel. 938 493 377

E-mail: atencioncliente@audensfood.com

Una idea como guarnición: gratín de brócoli y patata



Empresa: Laduc Les amis du cuisinier

¿Qué busca el hostelero para acompañar sus platos principales? Guarniciones sabrosas, saludables, y sobre todo, que se preparen rápidamente. Por ello Laduc ha ampliado sus guarniciones con referencias como el Gratinado de brócoli y patata. Elaborado con ingredientes naturales y de alta calidad, sin gluten, el Gratinado de brócoli y patata se presenta en porciones de 100 gr. y en cajas de 90 unidades. Llega al hostelero ya elaborado y congelado, con una fecha de caducidad de 18 meses. Para su regeneración solo es necesario unos minutos de horno (30 min. en horno convencional a 200°; 12 min. en horno al vapor).

Tel. 938 906 580

e-mail: laduc@alvilardan.es

Secreto ibérico asado



Empresa: Industrias Cárnicas Tello

De una de las partes más nobles del cerdo ibérico, como es el secreto, se seleccionan en fresco las mejores piezas y se asan al horno a fuego lento.

Esta sencilla y cuidada elaboración da como resultado un producto de gran calidad, listo para comer con un golpe de microondas o simplemente pasado por la sartén. La preparación es muy sencilla: basta con sacar el producto del envase y calentar vuelta y vuelta en la sartén 1 minuto; o 2 minutos microondas, o 5 minutos al horno. Para el canal horeca se ofrece en un formato especial de 2 kilos aproximadamente cada pieza, al vacío, y se sirve en cajas de cuatro piezas.

Tel. 925 400 205 • e-mail: tello@tello.es

Platos preparados en bandeja y tapa de cartón



Empresa: Tutti Pasta

Tutti Pasta presenta su nueva gama de platos preparados en bandeja y tapa de cartón, polivalente tanto para horno tradicional como para microondas. Es un envase más ecológico, reciclable y respetuoso con el medio ambiente. La familia se lanza en formato individual de 300 gramos, con una variedad de cinco recetas que combinan platos de la cocina mediterránea como Paella marinera, Fideuá o Menestra de la huerta navarra, con una receta con toque étnico como es el Pollo al curry con arroz y otro plato, muy especial, de Albóndigas con tomate concassé acompañadas de puré de patata. Preparados en microondas, están listos para disfrutar en tan sólo 5 minutos.

Tel. 948 326 402 • e-mail: mliberal@tuttipasta.com

Paellas y arroces precocinados y preparados



Empresa: BCN Gourmet

Querida Carmen se abre a la hostelería con más de 30 recetas que ofrecen múltiples ventajas: ahorro de tiempo y costes, disponibilidad de materias primas en todo momento, aumento en el margen por plato, y diferenciación. Disponen de una completa gama en formatos de 600 ml, 850 ml (3 raciones) y 2.600 ml (12 raciones) y en tres categorías: preparado (bases y sopas para calentar y listo); precocinados (arroces, risottos, paellas...) y congelado (kits para paella, fideuá y risollo). Buenos ejemplos son el Arroz con setas o la Paella mixta española de la Basic Line, que se preparan en sólo 20 minutos, calentando el contenido de la lata y añadiendo el arroz.

Tel. 933 198 378

e-mail: hola@queridacarmen.com

Pisto listo para servir



Empresa: La Gergaleña

El pisto de La Gergaleña es un mix de verduras listas para servir como plato principal o como acompañamiento de carnes, pescado o huevos. Su intenso sabor es fruto del saber hacer del restaurador Antonio Gázquez, autor de esta receta. Es un producto 100% natural que se elabora de forma artesanal con productos de primera calidad, tal y como demuestra el galardón obtenido en Expoliva 2013, donde la Fundación del Olivar lo declaró "Mejor alimento elaborado con aceite de oliva virgen extra". Se comercializa en tarrina de plástico de 215 g y se sirve en cajas de 12 unidades. Sin gluten, no necesita refrigeración y su fecha de caducidad es de 90 días.

Tel. 950 600 215 • antonia@lagergaleña.com

Bacalao al joarriero y Albóndigas a la jardinera



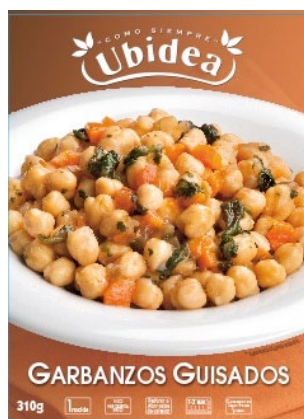
Empresa: Grupo Ian

Carretilla amplía con estas dos referencias su gama horeca de platos listos para servir, en formato bandeja o gastronorm. Están elaboradas con productos de primera calidad sin conservantes, gracias al proceso patentado por la marca. Se conservan a temperatura ambiente, tienen una caducidad de 3 meses y están listas para servir tal cual o darles un toque personal o, incluso, crear nuevas recetas con ellas. Las bandejas, aptas para horno y microondas, y que también pueden calentarse al baño maría, son multirración, de entre 1,8 y 2,2 kg según la referencia (aprox. 8-10 raciones individuales).

Tel. 948 843 360

e-mail: gastronorm@carretilla.info

Platos cocinados que no necesitan frío



Empresa: Exclusivas Ubidea

La navarra Platos Cocinados Ubidea comercializa en la actualidad 30 primeros platos y 28 segundos. Así, el hostelero obtiene, por menos de 5,00 €, un primer plato y un segundo plato. Se presentan en raciones individuales de 300 gramos. aproximadamente. ¿Ventajas? Son productos que no necesitan frío, gracias a su proceso de esterilización, y se calientan en microondas o a fuego lento (una solución perfecta para locales que no tengan salida de humos). Tienen una larga vida: caducidad de 10 meses. Al estar ya cocinados, no se necesita personal cualificado, y su empleo supone un ahorro del 35%.

Tel. 948 63 08 83

e-mail: envasados@ubidea.com

Si desea recibir información práctica para el hostelero, suscríbese a nuestro newsletter:
<http://profesionalhoreca.com/newsletter-profesional-hosteleria/>

Carrillera de buey confitada en su jugo

**Empresa: La Carnala**

Esta carrillera de buey, cocinada lentamente a baja temperatura en su propio jugo, es una solución para menús y banquetes. Se trata de un producto refrigerado de muy sencilla preparación: la pieza, envasada individualmente, se corta en frío en medallones y se hornea durante unos 5 minutos a 150° C sin humedad. Se recomienda guardar el jugo resultante de la cocción al vacío que viene con la carne, porque reduciéndolo en sartén concentraremos todo el sabor. El resultado: un plato sabroso, jugoso y tierno. La caducidad es de 7 meses en refrigerado y el coste, inmejorable: 2,40 €/ración 200 gramos.

Tel. 979 777 767**e-mail: info@lacarnala.com**

Pies de cerdo rellenos de setas

**Empresa: Grupo Ingapan**

Los pies de cerdo rellenos de setas de Koama, cocinados al vacío, permiten que los cocineros se centren en la creatividad y no en deshuesar cada una de las piezas. Estos pies de cerdo rellenos logran un equilibrio perfecto entre el sabor de la carne y la textura de las setas que los acompañan. Una vez descongelados, se pueden marcar en plancha, o cocinar en horno al vapor o al baño maría. Las posibilidades de este plato son muchas: Héctor López, chef del restaurante España que asesora a Koama, los suele presentar con fideos de calabacín y langostinos. Pueden consultarse más recetas de este y otros productos Koama en <http://contucocina.com/>.

Tel. 982 100 300 • <http://www.thecooksters.com>

Couland de chocolate ¡para microondas!

**Empresa: Foodvac**

No puede haber un postre más fácil: el clásico couland de chocolate, que gusta a todos, y que ahora se prepara en un instante en microondas. Foodvac lo ha introducido en su oferta consciente de que puede ser una solución para muchos establecimientos, entre ellos los que no tienen cocina. Está elaborado con materias primas de primera calidad como un couland "normal", pero con la comodidad de poder introducirlo congelado en el microondas: queda listo en un minuto. El toque final creativo corre a cargo del cocinero. Congelado, se presenta en cajas de 20 unidades.

Tel/fax: 963 201 721**e-mail: info@foodvac.es**

Paella marinera congelada

**Empresa: Gastraval**

He aquí un arroz de marisco elaborado a la manera tradicional con ingredientes naturales de la costa levantina, según la receta del maestro arrocero Juan Carlos Galbis. Se cocina a fuego lento para que el arroz absorba el caldo de marisco y recoja las sustancias y aroma de cada uno de los ingredientes, y se presenta con la paellera. En tan sólo 12 minutos está listo para degustar, sólo añadiendo agua. ¿Las ventajas? Comodidad y rapidez; sabor 100% tradicional; ausencia de conservantes, y la seguridad de servir una paella de marisco siempre con el mismo sabor, aroma y presentación. Está disponible en 1, 2, 4 y 8 raciones.

Tel. 902 878 723 / 96 127 53 00**e-mail: contacto.gastraval@infocif.es**

Buñuelos de bacalao

**Empresa: AudensFood**

Dentro de su línea "Recetas del Mesón", Prielá lanza los nuevos Buñuelos de Bacalao. Se trata de buñuelos de alta calidad elaborados siguiendo una receta tradicional propia y con más de un 30% de bacalao natural.

Con un peso de 17g la pieza, y de forma irregular y artesanal, resultan crujientes por fuera y esponjosos por dentro. Dirigidos especialmente al canal horeca, se presentan en cajas de 2 Kg que contienen 4 bolsas de 500 g cada una. Son ideales como aperitivo, tapa o ración de calidad.

Tel. 938 493 377**e-mail: atencioncliente@audensfood.com**

Codillo de jamón asado en su jugo

**Empresa: Industrias Cárnicas Tello**

De los jamones que Tello produce en sus granjas, se seleccionan en fresco las piezas de codillo y se asan en horno a fuego lento, salseando con su propio jugo. El resultado es un plato de alto nivel. El codillo se prepara en sólo 5 minutos en el microondas (basta con sacarlo del estuche y perforar la bolsa de plástico; calentar a potencia máxima; sacarlo del envase y servir directamente), o 15 minutos en el horno (colocándolo en el horno precalentado a 220°C, sin envase, durante 15 minutos. Añadir la salsa especial en el último minuto). Se presenta para horeca en envase especial en bolsas de seis unidades. Cada ración es de 700 g.

Tel. 925 400 205 • e-mail: tello@tello.es

Pizza bolognese de rápida regeneración



Empresa: Tutti Pasta

Tutti Pasta lanza al canal hostelero la Pizza Bolognese de 420 g, elaborada con ternera 100%, tomate en dados, cebolla y mozzarella, todo de primera calidad. La masa tiene un grosor de 0,3 cm en el centro y 1 cm en el borde, al más puro estilo italiano, para dar importancia al 'topping', que aporta el verdadero sabor a la pizza. Atención a su regeneración en horno, muy rápida: tan sólo 6 minutos. Esta receta complementa la gama de pizzas italianas de la firma, con siete variedades de 28 cm de diámetro, la cuadrada Pizza Tranzio de 27x27 cm y la base de pizza con tomate, ideal para la personalización de recetas.

Tel. 948 326 402

e-mail: mliberal@tuttipasta.com

Carnes confitadas... y tres menús con productos Laduc



Empresa: Laduc Les amis du cuisinier

Con su nueva línea de carnes confitadas, Laduc presenta cuatro opciones que requieren un tiempo de preparación mínimo (basta con calentar al microondas, al baño María o en el horno) y admiten variados acompañamientos:

- **Carrilleras de buey con aceite de oliva virgen extra.** De sabor delicado y textura fundente por su larga cocción al vacío. Para combinar con guarniciones a base de vegetales o verduras.

- **Carrilleras de cerdo confitadas en grasa de pato.** Carne jugosa y magra, ideal para pinchos o como segundo plato, acompañados con patatas, cebollas o salsas al vino.

- **Jarrete de cordero cocido con salsa de romero.** Carne fibrosa, jugosa, tierna y de sabor intenso, debido a la cocción "al hueso". Con setas, patatas o verduras de temporada.

- **Alitas de pato marinadas con ajo y tomillo:** una carne de textura suave muy sabrosa. Una alternativa perfecta a los clásicos platos confitados.

Esta referencias se ofrecen en blisters transparentes envasadas al vacío y congeladas (18 meses de caducidad a -18°)

Tres ejemplos de menús

Basándose en estas carnes confitadas y otras referencias de la firma, los especialistas de Laduc han diseñado tres menús:

Menú 1:

- Carpaccio de bacalao, ración de 70 g, coste: 4,06€ (el cocinero elige cómo aliñarlo)
- Carrilleras de cerdo confitadas, ración de 120 g, coste:

1,62€. Guarnición: gratín de patatas y setas, 100 g, coste: 0,70€

- Sorbete en cesta de limón, ración de 100 g, coste: 1,78€

Total: 8,16€

Menú 2:

- Espárrago triguero M (12/16), 5 unidades, coste: 0,91€ (para preparar a la plancha) más mini Samosa de queso feta y menta /25 g), coste: 1,41€

- Alitas de pato marinado con ajo y tomillo (2 Ud). Coste: 2,02. Guarnición: tempura de verduras (10g, 6 Ud). Coste: 0,98€

- Coulant de chocolate (110 g), coste: 1,19€

Total: 6,51€

Menú 3 (banquete):

Aperitivos:

Brocheta tomate-mozzarella, 17gr, 2 Ud, coste: 0,99 €

Mini canapé, 2 Ud, 0,91 €

Mini hamburguesa queso, 32gr, 2 Ud, 1,62 €

Mix mini bagels 2 Ud, 1,35 €

Mix mini burger & hot dog, 2 Ud 1,35 €

Mix mini cheese tapas, 2 Ud, 1,35 €

Croquetas de centollo, 14 g, 2 Ud, 0,80 €

Gamba envuelta en patata, 25 g 2 Ud, 1,73 €

Mix caramelos 4 sabores, 2 Ud, 0,93 €

Palito vegetal, 15 g, 2 Ud, 0,56 €

Primer plato: Carpaccio de gambas, 70 gr, coste: 4,40 € y Pan Tramezzini – caramelo, 25gr, 0,17 € (pasar el rodillo, cortar en triangulos y hornear)

Segundo plato: Jarrete de cordero cocido con romero 400 g, coste: 6,25 €. Guarnición: Gratín de patatas y setas, 100g, coste: 0,70 €

Postre: Pavé de chocolate y caramelo, 110 g, coste: 2,08 €

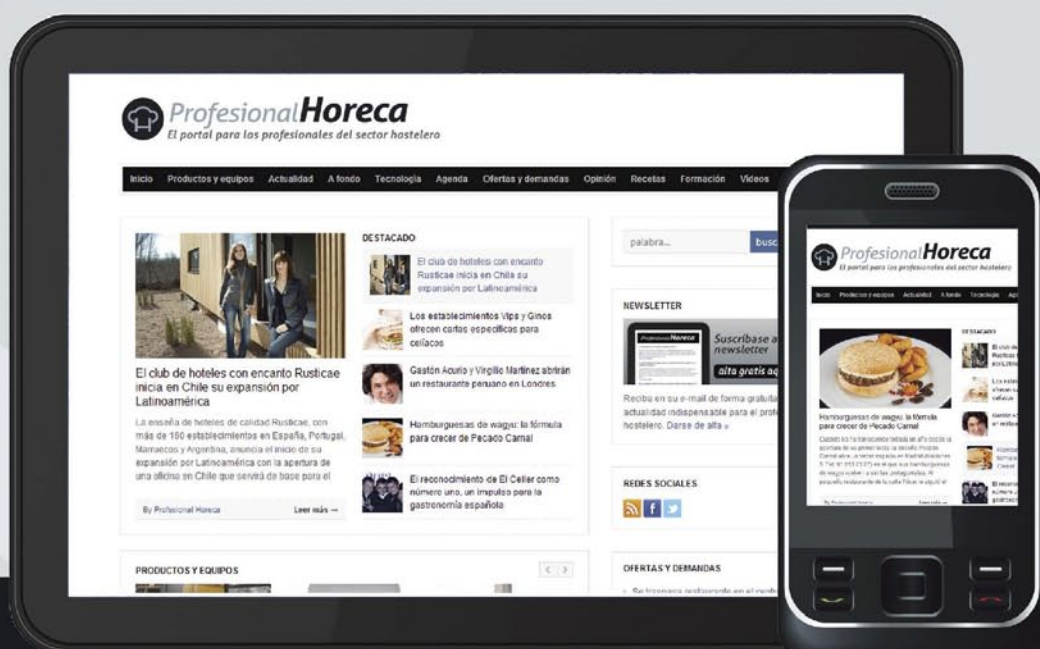
Total menú: 25,19 €

Tel. 938 906 580

e-mail: laduc@alvilardan.es



ProfesionalHoreca.com



Información profesional práctica y más soluciones para
todos los establecimientos hosteleros:
hoteles, restaurantes, bares y cafeterías, y colectividades

Twitter: [@portalhoreca](https://twitter.com/portalhoreca) Redacción: redaccion@profesionalhoreca.com

Publicidad: publicidad@profesionalhoreca.com

Si desea recibir información práctica para el hostelero, suscríbase a nuestro newsletter:
<http://profesionalhoreca.com/newsletter-profesional-hosteleria/>