



Delicatessen
mavimar

Un placer para el paladar



RELENOS

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Capón

Relleno de Foie y Arándanos

Contramuslo de capón deshuesado
relleno de foie con arándanos.



Ref. 6700

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 150 g | 20 |



RELENOS

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Pularda Trufada

Tierno y jugoso contramuslo deshuesado
de pularda con un relleno trufado de foie
y trompeta de la muerte.



Ref. 6701

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 150 g | 20 |



HOJALDRES

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Solomillo y Manzana

Sabroso corazón de solomillo al jerez
acompañado de manzana y bacon y
cubierto por hojaldre.

Ref. 6600

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO UNIDAD | UD CAJA |
| 180 g | 10 |



HOJALDRES

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Capón con Turrón y Foie

Irresistible hojaldre relleno de exquisito
capón acompañado de turrón y foie.

Ref. 6602

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO UNIDAD | UD CAJA |
| 180 g | 10 |

HOJALDRES

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Bacalao a la Vizcaína

Delicioso bacalao al punto de sal con una cremosa salsa vizcaína y topping de ajetes tiernos, todo envuelto en crujiente masa de hojaldre.

Ref. 6603

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 180 g | 10 |



HOJALDRES

HORNEAR 25-30' a 180 °C

Merluza en Salsa Verde

Jugosa merluza en salsa verde coronada con espárrago triguero y envuelto en hojaldre crujiente.

Ref. 6601

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 180 g | 10 |





CANELONES

HORNEAR 7' a 180 °C / MICROONDAS

Rabo de toro

Deliciosa carne de rabo de toro desmigada a mano, sofrito de verduras y boletus en perfecta armonía con foie gras de pato. Todo ello envuelto en una pasta perfectamente cocida.

Ref. 6800

Cochinillo y Manzana

Carne de cochinillo desmigada que contrasta a la perfección con el crujiente y ácido-dulce de la manzana.

Ref. 6801

Pato al PX

Carne de pato confitada y desmigada a mano a la que añadimos una reducción de Pedro Ximénez y un toque de foie.

Ref. 6802

PESO UNIDAD | **UD CAJA**

40 g

36



BURGUER

HORNEAR / PLANCHA

Capón y Foie

Una hamburguesa gourmet. Deliciosa carne de capón al punto de sal mezclada con foie.

Ref. 6350

Pularda Trufada

Carne de pularda trufada, una hamburguesa tierna y jugosa con la que sorprender a sus comensales.

Ref. 6351

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 100 g | 24 |



Posibilidad de adquirir solo el relleno

BUN

HORNEAR 5'-7' a 180 °C

Pastrami y Cheddar

Un pan sin gluten extra crujiente, relleno con sabroso pastrami y acompañado con queso cheddar. Con un toque de mostaza y pepinillo dulce.



Ref. 6400

Cochinillo y Sweet Chili

Carne de cochinillo desmigada y macerada con chili dulce y especias. Acompañada de ensalada de col y con nuestro pan sin gluten extra crujiente.



Ref. 6401



BAO

HORNEAR 5'-7' a 180 °C / MICROONDAS / PLANCHA

Papada Confitada a baja temperatura

Un pan bao dulce y tierno relleno de papada de cerdo marinada en salsa sukiyaki, cocinada a baja temperatura para obtener un bocado suave y meloso. Perfecto para acompañar con cebolla roja, zanahoria, salsa de yogur y rúcula. Marcado en plancha es un éxito asegurado.

Ref. 6300

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 30 g | 40 |



PLUMILLAS

HORNEAR 5'-7' a 180 °C

Oreja de Cerdo Thaï

Un maridaje perfecto. Melosa oreja de cerdo adobada con un sutil toque de salsa thaï y crujiente pan de pita.

Ref. 6306

Salmón y Queso

Pan de pita relleno de salmón ahumado y queso crema.

Ref. 6307

Brandadas y Bacalao

Suave y cremosa brandada de bacalao que contrasta con el crujiente pan de pita.

Ref. 6308

| PESO UNIDAD | UD CAJA |
|-------------|---------|
| 40 g | 50 |



DEDALES

HORNEAR 3' a 180 °C

Cabrales y Sidra

Queso Cabrales coronado con una deliciosa mermelada casera de sidra asturiana.

Ref. 6500

Queso Viejo y Vino

Queso viejo que marida a la perfección con nuestra mermelada casera de vino tinto.

Ref. 6501

Idiazábal y Membrillo

Delicioso queso Idiazábal en combinación con dulce de membrillo.

Ref. 6502

PESO UNIDAD
9 g

UD CAJA
108



Bajo Pedido

PESO UNIDAD
40 g

UD CAJA
30

PESO UNIDAD
75 g

UD CAJA
12



ESFERAS

DESCONGELAR Y COMER

Foie, Higos y Avellana

Delicioso foie con trocitos de higos recubierto de granito de avellana.

Ref. 6010

Cabra, Arándanos y Almendra

Cremoso queso de cabra que contrasta con los matices dulces y ácidos de los arándanos y el crujiente del granito de almendra.

Ref. 6011

Gorgonzola, Manzana Reineta y Pistacho

Auténtico queso gorgonzola perfectamente balanceado por el dulzor de la manzana reineta y recubierto de pistachos.

Ref. 6012

Queso, Membrillo y Almendra

Sabroso queso crema mezclado con dulce de membrillo y envuelto en crujiente granito de almendra. Un bocado fresco e intenso.

Ref. 6013

PESO UNIDAD
9 g

UD CAJA
108



WONTON

HORNEAR / FREÍR / COCER



STICKS

HORNEAR / FREÍR

Chorizo

Espectacular crema de chorizo ibérico mezclada con huevo. Un aperitivo de intenso sabor.

Ref. 6206

Morcilla

Un clásico atemporal, deliciosa morcilla de cebolla a la que añadimos pipas de girasol para darle textura y un toque salado.

Ref. 6207

PESO UNIDAD
6 g

UD CAJA
150



WONTON

HORNEAR / FREÍR / COCER

Bogavante y Kimchi

Delicada carne de bogavante con un sutil toque de salsa kimchi envuelto en crujiente pasta wonton. Un aperitivo de 10.

Ref. 6210

Rabo de Toro

Un clásico guiso de rabo de toro, con boletus, verduras y reducción de vino fino. Todo ello en contraste con crujiente pasta wonton.

Ref. 6211

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO UNIDAD 8 g | UD CAJA 150 |
|--------------------|----------------|

PIRULETA

HORNEAR / FREÍR

Capón y Frutos Rojos

Un aperitivo sorprendente. Todo el sabor del capón con el toque ácido y dulce que proporcionan los frutos rojos, en una pequeña piruleta que será la reina del cocktail.

Ref. 6250

| | |
|---------------------|----------------|
| PESO UNIDAD 10 g | UD CAJA 100 |
|---------------------|----------------|



CRUJIENTES

HORNEAR / FREÍR

Pollo y Yuzu

Deliciosa carne de pollo marinada con especias y hierbas frescas, con un sutil toque de salsa de yuzu.

Ref. 6200

Cerdo y Hoisin

Deliciosa carne de cerdo, marinada con especias y hierbas frescas, con un toque sutil de salsa hoisin.

Ref. 6201

Gambas al Ajillo

Todo el sabor de las gambas al ajillo en un crujiente bocado.

Ref. 6202

Ternera y Teriyaki

Jugosa carne de ternera marinada con salsa teriyaki y con un toque de verduritas que aportan a este aperitivo una textura muy agradable.

Ref. 6203

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO UNIDAD | UD CAJA |
| 14 g | 150 |



TENEDORES

DESCONGELAR Y COMER

Foie, Mango y Avellana

Delicioso foie gras de pato perfectamente balanceado con el frescor del mango y con un toque crujiente que aporta el granito de avellana.

Ref. 6101



Pastel de Cabracho

Pastel de cabracho suave y cremoso combinado con mayonesa y decorado con cebolla frita.

Ref. 6102

Ensaladilla Rusa

El auténtico sabor de la ensaladilla rusa en un concepto moderno y elegante.

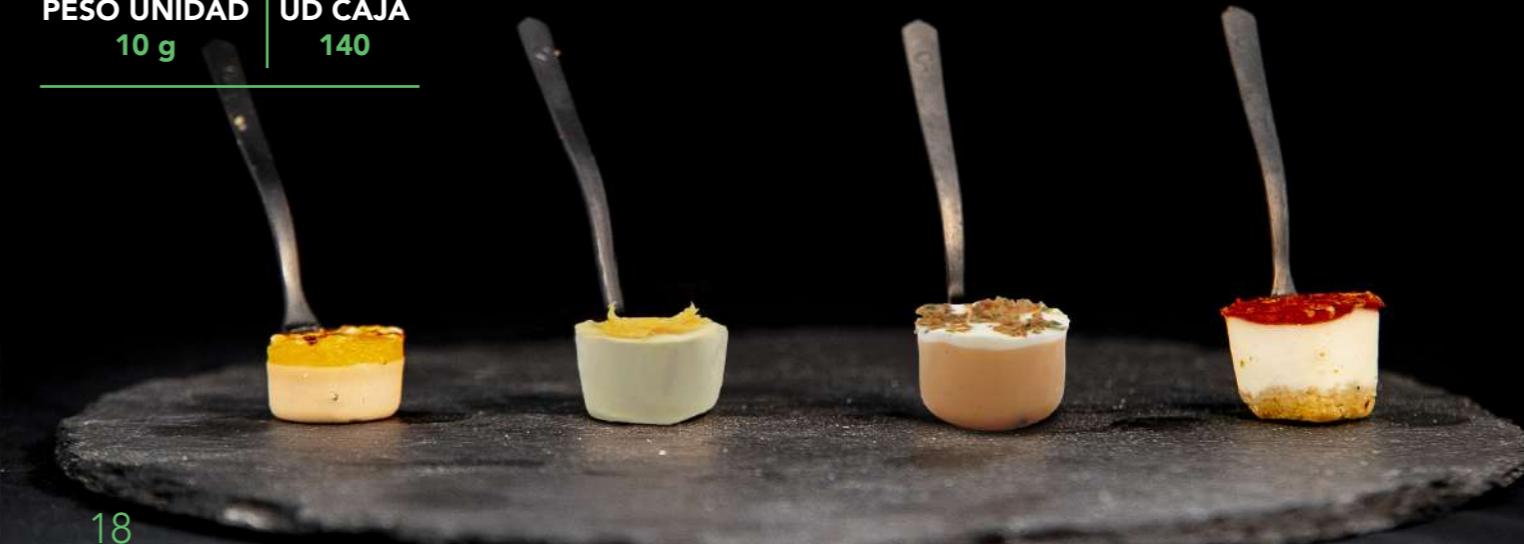
Ref. 6103

Cheesecake (14g)

Galleta salada, crema de queso y confitura de tomate a la que añadimos tomate seco como topping, un aperitivo sorprendente.

Ref. 6104

| | |
|--------------------|----------------|
| PESO UNIDAD | UD CAJA |
| 10 g | 140 |



SUSPIROS

SALADOS

Salmón

Delicioso salmón combinado con el frescor del queso crema y un sutil toque de eneldo.

Ref. 6000



Salpicón

Un bocado genial. Disfruta del auténtico sabor del salpicón de marisco, una sensación refrescante.

Ref. 6002

Ceviche

Un ceviche de merluza, con boniato, cebolla roja, maíz y cilantro. Un suspiro intenso y refrescante.

Ref. 6007

PESO UNIDAD

10 g

UD CAJA

140



SUSPIROS

DULCES

Yuzu

Exquisito bocado, combinación de leche de coco suave y cremosa, con mermelada de yuzu dulce y cítrica.

Ref. 6004

Maracuyá

Un bocado ligero y refrescante, mermelada de maracuyá acompañada de suave yogur.

Ref. 6005

Cereza

Un sabor muy nuestro. suave y cremoso queso de cabra en combinación con una sabrosa mermelada de cereza.

Ref. 6006

PESO UNIDAD

10 g

UD CAJA

140



CESTILLOS

HORNEAR 4' a 180 °C / FREÍR

Patatas fritas tipo paja unidas en forma de cestillo pensados para rellenar dando rienda suelta a la imaginación del chef.



Mini Cestillo de Patatas Fritas

Ref. 6312 6 g | 216 ud/caja

Cestillo de Patatas Fritas

Ref. 6310 14 g | 90 ud/caja

Cesto de Patatas Fritas

Ref. 6313 35 g | 24 ud/caja

GOFRES

HORNEAR 4' a 180 °C / FREÍR

Delicioso gofre de patata ideal para utilizar como guarnición

Ref. 6900

| | |
|-------------|---------|
| PESO UNIDAD | UD CAJA |
| 55 g | 36 |



ÍNDICE

| | |
|--------------------|----|
| RELENOS | 1 |
| HOJALDRES | 3 |
| CANELONES | 7 |
| BURGER | 9 |
| BUM | 10 |
| BAO | 11 |
| PLUMILLAS | 12 |
| DEDALES | 13 |
| ESFERAS | 14 |
| WONTON / STICKS | 15 |
| PIRULETA | 16 |
| CRUJIENTES | 17 |
| TENEDORES | 18 |
| SUSPIROS / SALADOS | 19 |
| SUSPIROS / DULCES | 20 |
| CESTILLOS / GOFRES | 21 |

*Los pesos y tiempos de regeneración indicados son aproximados.



Dirección: Carretera de Martorell, 98 - 100
08740 Sant Andreu de la Barca, Barcelona

Teléfono: 93 653 14 20

Email: pedidos@condalchef.com

Web: www.condalchef.com