



Delicatessen  
**mavimar**

Un placer para el paladar





## RELLENOS

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



## RELLENOS

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

PESO UNIDAD	UD CAJA
24 g	24





# 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 Thai

Un maridaje perfecto. Melosa oreja de cerdo adobada con un sutil toque de salsa thai 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	UD CAJA
9 g	108



Bajo Pedido

PESO UNIDAD	UD CAJA
40 g	30

PESO UNIDAD	UD CAJA
75 g	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	UD CAJA
9 g	108





# WONTON

HORNEAR / FREÍR / COCER



# STICKS

HORNEAR / FREÍR

## Chorizo

Espectacular crema de chorizo ibérico mezclado 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	UD CAJA
6 g	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	UD CAJA
8 g	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	UD CAJA
10 g	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 verduras 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	UD CAJA
10 g	140



### Bacalao

Combinación perfecta entre bacalao y pimientos asados de Torquemada, de sabor intenso y agradable en el paladar.

Ref. 6001

### Gazpacho

Todo el sabor de un auténtico gazpacho en un bocado. Perfecto para decorar y sorprender a sus comensales.

Ref. 6003

### Tartar de salmón

Lomo de salmón cortado a cuchillo acompañado de guacamole con toque cítrico.

Ref. 6008



# 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	UD CAJA
10 g	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

RELLENOS	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

