



Doce
de I C a s t a
Alimentación

Arte en el Paladar
DON BOCARTE



Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra 48g (6/7 filetes)



Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra 100g (8 filetes grandes)



Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra 100g (10/12 filetes)



Ventresca de Atún rojo salvaje en aceite de oliva

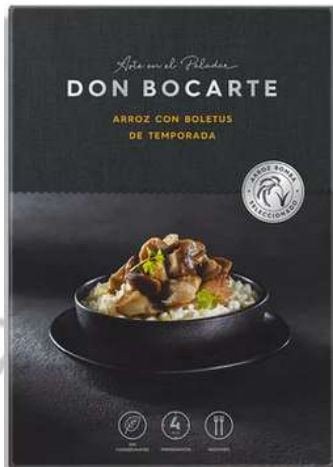


Bonito del norte del Cantábrico en aceite de oliva

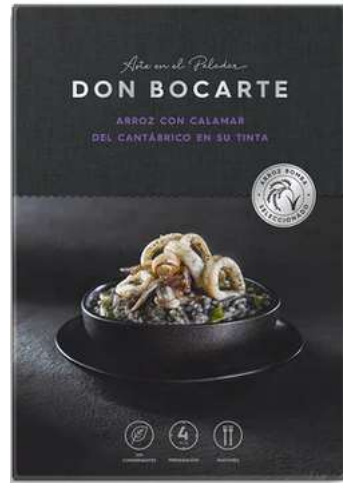


Pulpo al natural en su propio jugo 350g aprox.

Arte en el Paladar
DON BOCARTE



Arroz con boletus de temporada



Arroz con calamar del Cantábrico en su tinta



Croquetas de sepia del Cantábrico en su tinta con núcleo de alioli



Croquetas de huevo frito y trufa blanca con núcleo de foie de pato



Cangrejo Real

El rey de los crustáceos que vive en el Ártico

Cangrejo Real Rojo o Red King Crab es el Rey de los Cangrejos por su tamaño, voracidad y sobretodo por la exquisita calidad de su carne.



Cangrejo Rojo de profundidad

El príncipe de los crustáceos

El Cangrejo Rojo es un fabuloso crustáceo del Atlántico que vive a unos 1000 metros de profundidad en aguas con una temperatura de 4°C.



Beluga

Caviar Zar Imperial

El caviar Beluga proviene de la especie *Huso huso*, un pez enorme que puede pesar 1000 Kg y medir 5 metros de longitud, del cual se obtiene el mejor caviar del mundo. La hembra tiene su madurez sexual a los 15 años de vida para empezar a producir sus huevas, de un tamaño medio-grande y su color varía entre diversas tonalidades grisáceas. A nivel de cata el Beluga Zar Imperial tiene un sabor suave e intenso con una textura realmente untuosa.

Osetra

Caviar Zar Imperial

El Caviar Osetra puede provenir de dos especies: el *Acipenser gueldenstaedtii* o Esturión Ruso y del *Acipenser persicus* originario del mar Caspio. Nosotros solo trabajamos con el Esturión Ruso, obteniendo un caviar elegante, largo en sabor y muy untuoso, con huevas medio grandes y un color que varía desde el gris claro con matices dorados hasta un oro.



Siberian

Caviar Zar Imperial

El caviar Siberiano proviene exclusivamente de la especie *Acipenser baeri*, que es el esturión de mayor producción (España, Italia, Alemania, Israel, etc.) por su gran adaptación a diferentes medios y su rápido crecimiento. Las huevas de tamaño medio varían del gris oscuro al negro y tienen un sabor elegante a nuez que hace de este caviar una variedad perfecta para el maridaje con otros alimentos, aportando matices únicos que pueden enriquecer cualquier plato.



AMÉLIE
LES HUÎTRES



AMÉLIE

LES HUÎTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE

FINE DE CLAIRE

TODO EL AÑO

ESPECIE

crassostrea gigas

ÍNDICE DE LLENADO

9 - 11

MORFOLOGÍA

IDF* < 3. Forma regular,
concavidad marcada

AFINADO

entre 15 y 30 días con una densidad
de 20 unidades/m²

CALIDAD DE LA CARNE

caroso y consistencia firme.
Capa de color blanco

CALIDAD DE LA CONCHA

dureza, sin puntillas

SABOR

marino y yodado

—
La Fine de Claire es el producto
emblemático de la costa de l'Île
d'Oléron, una referencia arraigada
en el corazón de los franceses. Suave
y ligero, es un producto asequible
para aquellos consumidores
ocasionales que buscan una ostra
yodada y poco carosa.



BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE

SPÉCIALE DE CLAIRE

TODO EL AÑO

ESPECIE

crassostrea gigas

ÍNDICE DE LLENADO

11 - 13

MORFOLOGÍA

IDF < 3. Forma regular,
concavidad marcada

AFINADO

entre 15 y 30 días con una
densidad de 20 unidades/m²

CALIDAD DE LA CARNE

volumen caroso y
consistencia firme. Capa
de color blanco

CALIDAD DE LA CONCHA

dureza extrema,
sin puntillas

SABOR

salado, atenuado por un sutil tono
dulce, notas minerales y vegetales,
largo en boca

—
Criada en parques especialmente
expuestos a las corrientes marinas,
garantizando así una mejor mezcla y un
mayor aporte de nutrientes, la Spéciale
de Claire es seleccionada por el productor
por su carosidad y su sabor equilibrado.
Seducirá a los amantes de las ostras por
su largo en boca, la densidad de su carne
y su sutil toque dulce.



AMÉLIE

LES HUÎTRES



COCKTAIL

TODO EL AÑO

ESPECIE
crassostrea gigas

ÍNDICE DE LLENADO
>13. Forma regular,
concavidad marcada

MORFOLOGÍA
IDF < 3

CALIDAD DE LA CARNE
compacta y crujiente

CALIDAD
DE LA CONCHA
dureza extrema

SABOR
con cuerpo, con notas avellanadas

—
La Amélie Cocktail es la ostra estrella en celebraciones, que convertirá sus aperitivos y recepciones en momentos de elegancia para compartir. Una ostra de carne densa que ofrece una degustación sencilla y agradable.



BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE

XO EXTRAORDINAIRE

TODO EL AÑO

ESPECIE
crassostrea gigas

ÍNDICE DE LLENADO
>15

MORFOLOGÍA
IDF < 3. Forma regular,
concavidad marcada

CALIDAD
DE LA CARNE
compacta y crujiente

CALIDAD
DE LA CONCHA
dureza extrema

SABOR
sutil equilibrio entre yodado
y dulce

—
Amélie XO es el símbolo de una pureza refinada. Su sabor único, así como su carne firme y crujiente hacen de ella la quintesencia de la ostra. Apreciada por los mejores conocedores. Con una carnosidad excelente y superior al 15%, ella es la reina de cualquier categoría de ostra del territorio.



finca Santa Rosalia



Mini Burgers Wagyu



Burger Wagyu Gold



Callos de Wagyu



Caviar (Cecina) de Wagyu



Posta Negra de Wagyu



Steak Tartar de Wagyu



Perdiz Roja en Escabeche bandeja 500 g



Paté de Perdiz Roja Bote 110 g



Perdiz Roja en Escabeche Lata



MOUSSE DE FOIE (50%) 95 G.



PARFAIT DE FOIE (75%) 95 G.



BLOC DE FOIE GRAS DE OCA 95 G.



FOIE GRAS MI CUIT ENTERO



FOIE GRAS DE PATO
FRESCO EXTRA



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE PATO (40g.- 60g.)



BOMBON DE FOIE, ESTUCHE DE 9 UDS



PASTRAMI



MORTADELA AHUMADA



CHULETA SAJONIA SIN ESPINAZO



LACÓN EN TAPAS



ENSALADILLA RUSA CREMOSA



ALCACHOFAS CONFITADAS



CARRILLADA DE CERDO



CALLOS GUISADOS



MINUTEJOS OREJA DE CERDO



LONCHEADO ALEJANDRO



LOMO, JAMÓN Y PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

CARNES SELECTAS DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA



CHORIZO OREADO ALEJANDRO



COSTILLA ALEJANDRO



SALCHICHAS NATURAL ALEJANDRO



CHISTORRA NATURAL ALEJANDRO



SARTA NATURAL ALEJANDRO



VEA



NUEVA COSECHA



L'ESTORNELL QUALITY RESTAURANT



L'ESTORNELL ARBEQUINA-PICUAL



L'ESTORNELL ARBEQUINA



L'ESTORNELL SMOKED OIL



PASTAS FINA DE TÉ



MINI SOCORRITOS DE CHOCOLATE



CONCHAS DE MANTEQUILLA



SOCORRITOS DE CERVERA -HOJALDRE



TORIBIUCAS DE LIEBANA