



Alimentos Ultracongelados

Catálogo HORECA



www.fripozo.com



DESDE 1989

Hemos estado ahí todo este tiempo y entendemos tu forma de vida, porque es la nuestra.

Por eso, trabajamos para hacerte la vida más fácil.



HEMOS CRECIDO CONTIGO

FRIPOZO pertenece al GRUPO FUERTES, un holding empresarial con más de 65 años de desarrollo, de capital español y constituido por más de 20 empresas, entre las que destaca ELPOZO ALIMENTACIÓN.



EL SECRETO ES INNOVAR

Llevamos la innovación en nuestro ADN. Son 30 años adaptándonos a nuevas ideas y retos. Sabemos que la zona de confort no existe. La tecnología de última generación, la mentalidad de equipo y crecer contigo es lo que nos permite ofrecerte sabrosas recetas que se adaptan a tu ritmo de vida.

Hoy, como todos los días, cocinamos pensando en ti.

DESDE
1989

+600 PROFESIONALES

+600 PRODUCTOS

+12.000 CLIENTES
DE HORECA



CONSERVACIÓN A -23 °C
(5 GRADOS POR DEBAJO
DE LA EXIGIDA).

LIBRES DE OGM



Somos como tú: exigentes, aventureros, innovadores, curiosos e inquietos.

Hemos buscado la inspiración en recetas de todo el mundo, en gastro mercados, en tendencias como el «Finger Food» o en las sencillas y sabrosas propuestas de los «Food Trucks».

Comida para experimentar, saborear y sobre todo compartir.

**estamos hechos para
COMPARTIR**





ESPECIALISTAS EN POLLO

Crocantis de pollo

Pechuga de pollo con un empanado de cereales original y crujiente ideal para picoteo.

Alérgenos: **GLUTEN**, **SOJA** y trazas de **LECHE**.

3 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto	3 x 1 kg.	74 uds/kg.	13,4 gr/ud.

Tenders barbacoa y miel

Pechuga de pollo marinada con sabor a barbacoa y un toque de miel. Empanado de fibra de patata y crackers.

Alérgenos: **GLUTEN**, **SOJA**, **HUEVO**, **APIO** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **LECHE** y **FRUTOS DE CÁSCARA**.

2-3 mins. (175 °C)	14 mins. (180 °C)	no apto	3 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Alas de pollo grill

Alas y contraalas marinadas con suave sabor Grill y cocinadas al horno. Listas para freír y servir. Alérgenos: no contiene.

4-5 mins. (175 °C)	15 mins. (220 °C)	8 mins. (MÁX.)
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.
 cubrir las con caldo en ebullición 20 mins.		



Contramuslo estilo Kentucky

Sabroso y tierno pollo con un famoso rebozado de estilo sureño estadounidense.

Alérgenos: **GLUTEN** y **MOSTAZA**.

4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	no apto
1 x 3 kg.	10 uds/kg.	105 gr/ud. aprox.



Fingers de pollo

Solomillo de pollo 100% natural con pan rallado.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.



Solomillo de pollo estilo Kentucky

Jugoso 100% solomillo cortado a mano, marinado con especias y doble rebozado estilo Kentucky.

Alérgenos: **GLUTEN**. Puede contener trazas de **SOJA**.

4 mins. (175 °C)	18 mins. (220 °C)	no apto
4 x 1 kg.	25 uds/kg.	40 gr/ud.



Tiras de pechuga de pollo cajún

Pechuga marinada con un rebozado de ajo y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **HUEVO**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
3 x 1 kg.	59 uds/kg.	17 gr/ud.



CROQUETAS

Croquetas receta tradicional

De aspecto natural donde los ingredientes se aprecian mucho más que otras croquetas.



3-4 mins.
(175 °C)



no apto



no apto



4 x 1 kg.



28
uds/kg.



35
gr/ud.

Alérgenos:
De Cocido / de Ibérico:
GLUTEN de trigo, **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

De Brandada de Bacalao / de Setas:
GLUTEN de trigo, **PESCADO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

De Chipirón:
GLUTEN de trigo, **PESCADO**, **MOLUSCOS** y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO** y **MOSTAZA**.



Croquetas de rabo de toro

Rabo de toro, magra de ternera, hortalizas (ajo, cebolla, zanahoria y puerro), tomate y vino.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**, **SULFITOS** y **APIO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA**, **SÉSAMO**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **PESCADO**.



4 mins.
(175 °C)



no apto



no apto



4 x 1 kg.



29
uds/kg.



35
gr/ud.



de ibérico
(jamón curado, paleta y jamón de ibérico)



de cocido
(carne de ave, cerdo, jamón curado y especias)

Croqueta de gamba al ajillo

Sabor ligeramente picante, con caldo natural de rape, gambas y verduras.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**, **PESCADO**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **SOJA** y **MOLUSCOS**.



4 mins.
(175 °C)



no apto



no apto



4 x 1 kg.



29
uds/kg.



35
gr/ud.



de brandada de bacalao
(bacalao y crema de leche con especias)



de setas
(25% de champiñones y setas)



Croqueta de almejas a la marinera

48% carne de almejas con un sofrito de ajo, cebolla, vino blanco y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **MOLUSCOS**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVOS**, **SOJA** y **LECHE**.



4-5 mins.
(175 °C)



no apto



no apto



4 x 1 kg.



29
uds/kg.



35
gr/ud.



de chipirón
(chipirón, pota, tinta de sepia y especias)



de espinacas
(espinacas, piñones y pasas)

CROQUETAS

Croqueta de jamón TP

De textura crujiente y relleno suave. 0,3% de jamón curado y un toque de cebolla.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Croquetas receta artesana de jamón

7% de jamón curado y 6% de fiambre de cerdo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	30 uds/kg.	34 gr/ud.



Croquetón de jamón

De gran tamaño (8 cm de largo) con 11% de jamón curado.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **SOJA**, **APIO** y **MOLUSCOS**.

7 mins. (160 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	12 uds/kg.	85 gr/ud.

Croqueta de pollo TP

De textura crujiente y relleno suave. 0,3% de carne de pollo y un toque de cebolla y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **SOJA**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Croquetas receta artesana de pollo

Carne de ave con zanahoria, cebolla y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA** y **MOLUSCOS**.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	30 uds/kg.	34 gr/ud.





Mejillón tigre estilo casero

20% de mejillón, pimienta, tomate, ají, caldo de rape y bechamel con parmesano.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE**, **CRUSTÁCEOS**, **PESCADO** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **HUEVO**, **SOJA** y **SULFITOS**.

		
6 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
1 x 3 kg.	14 uds/kg.	70 gr/ud.

Langostino rebozado cola vista

Langostino pelado con cola en tempura, estilo "gambas a la gabardina".
Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**, **GLUTEN** de trigo, **SULFITOS**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **MOLUSCOS**, **HUEVO**, **APIO**, **MOSTAZA**, **SOJA** y **LECHE**.

					
3-4 mins. (175 °C)	20 mins. (220 °C)	no apto	4 x 1 kg.	59 uds/kg.	17 gr/ud.



Muslitos de mar

Preparado de pescado (surimi) con sabor a cangrejo presentado con pinza natural de cangrejo.
Alérgenos: **PESCADO**, **GLUTEN** de trigo, **HUEVOS**, **CRUSTÁCEOS** y **SOJA**. Puede contener trazas de **MOSTAZA**, **MOLUSCOS**, **LECHE** y **APIO**.

					
4 mins. (175 °C)	no apto	no apto	4 x 900 g.	29 uds/kg.	31 gr/ud.



Potón rebozado estilo sepia

55% de potón marinado, con ajo, perejil y zumo de limón.
Alérgenos: **MOLUSCOS** y **GLUTEN**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SULFITOS**, **LECHE**, **HUEVO**, **SOJA**, **APIO** y **MOSTAZA**.

		
2-3 mins. (175 °C)	15 mins. (180 °C)	no apto
		
4 x 1 kg.	100 uds/kg.	10 gr/ud.



Anillas a la romana

50% de pota argentina con aroma de limón y ajo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**.

		
2 mins. (175 °C)	15 mins. (180 °C)	no apto
		
4 x 1 kg.	90 uds/kg.	11 gr/ud.



Rabas

Potón del Pacífico empanado con pan rallado, pimentón y cúrcuma.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **PESCADO** y **CRUSTÁCEOS**.

		
3 mins. (175 °C)	20 mins. (200 °C)	no apto
		
4 x 1 kg.	55 uds/kg.	18 gr/ud.



Tortillitas de camarones

17% de camarones con ajo y perejil. De 78 mm de diámetro.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **CRUSTÁCEOS**, **LECHE** y **PESCADO**. Puede contener trazas de **SOJA** y **HUEVO**.

		
3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
4 x 1 kg.	42 uds/kg.	24 gr/ud.

PESCADO



Bocaditos de adobo

Caella marinada en vinagre de vino y especias (pimentón, comino, orégano y ajo).
Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **MOSTAZA, MOLUSCOS** y **CRUSTÁCEOS**.

4-5 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	63 uds/kg.	16 gr/ud.



Boquerón enharinado

Boquerón del Mediterráneo ligeramente enharinado y al punto de sal.
Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA** y **SULFITOS**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 2 kg.	90 uds/kg.	11 gr/ud.

Bocaditos de rosada

Rosada sin piel enharinada de aspecto casero.
Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **MOLUSCOS** y **CRUSTÁCEOS**.

3 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
4 x 1 kg.	87 uds/kg.	11 gr/ud.



Puntilla enharinada

Puntilla china sin pluma ligeramente enharinada y al punto de sal.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA** y **SULFITOS**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 2 kg.	80 uds/kg.	12,5 gr/ud.



Bacalao rebozado

Bacalao rebozado con harina, ajo y perejil.
Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN** de trigo y **HUEVO**. Puede contener trazas de **MOLUSCOS** y **CRUSTÁCEOS**.

4 mins. (175 °C)	20 mins. (220 °C)	no apto
5 x 1 kg.	91 uds/kg.	11 gr/ud.



Chipirón enharinado

Calamar indio limpio, cortado, sazonado y enharinado.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA** y **SULFITOS**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
1 x 2 kg.		

QUESOS



Tempura de queso fresco

Queso fresco de leche de cabra en dados con una fina tempura. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA**, **HUEVO**, **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS**, **SOJA**, **SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

5 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
2 x 1 kg.	71 uds/kg.	14 gr/ud.



Cheddar bites con jalapeño

Queso cheddar de intenso sabor con un toque justo de jalapeño. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	6 mins. (220 °C)	no apto
3 x 1 kg.	80 uds/kg.	12,5 gr/ud.

Fingers de mozzarella

Queso mozzarella 100% natural con un empanado grueso de pan rallado, ajo y perejil. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **HUEVO**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	33 uds/kg.	30 gr/ud.



Crocantis de queso gouda

100% gouda fundente con un empanado de cereales crujiente. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
3 x 1 kg.	65 uds/kg.	15,5 gr/ud.



Fingers gouda

Queso gouda 100% natural con empanado de pan rallado y harina de maíz. Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **SOJA**.

2 mins. (175 °C)	no apto	no apto
4 x 1 kg.	33 uds/kg.	30 gr/ud.



TAPAS



Albóndigas de carne

Carne de cerdo ELPOZO con pan rallado, ajo y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE**.



2 mins.
(175 °C)
Cocinar después en salsa o guiso



2 mins.
(175 °C)
Freír después 3 mins.



Freír 2 mins.
Chafar y hacer en plancha como miniburger



5 x 1 kg.
2 x 2 kg.



45 uds/kg.



22 gr/ud.



Nuggets de pollo

100% pechuga de pollo con un rebozado de textura ligera y crujiente.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.



4 mins.
(175 °C)



16 mins.
(200 °C)



no apto



4 x 1 kg.
5 x 1 kg.
2 x 2 kg.



54 uds/kg.



18 gr/ud.

Mini burger de cerdo

100% carne de cerdo ELPOZO.
Alérgenos: **SOJA** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **GLUTEN** de trigo y **LECHE**.



2 mins.
(ambos lados)



no apto



no apto



2 x 2 kg.



40 uds/kg.



25 gr/ud.



Tiras de lomo clásicas

Jugosas tiras de lomo de cerdo ELPOZO empanadas y marinadas.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.



2-3 mins.
(175 °C)



14 mins.
(180 °C)



no apto



3 x 1 kg.



60 uds/kg.



16,6 gr/ud.



Chispas de York y queso

La versión mini del San Jacobo. Fiambre de magro cerdo ELPOZO y queso.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.



3 mins.
(175 °C)



no apto



no apto



5 x 1 kg.
2 x 2 kg.



50 uds/kg.



20 gr/ud.



Tiras de lomo sureñas

Jugosas tiras de lomo de cerdo ELPOZO empanadas y marinadas con especias (ajo, perejil, pimentón, pimienta, comino y canela).

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.



2-3 mins.
(175 °C)



14 mins.
(180 °C)



no apto



3 x 1 kg.



60 uds/kg.



16,6 gr/ud.



TAPAS

Miniempanadillas de atún

Rellenas con un 8% de atún y pisto tradicional (tomate, pimiento, huevo y cebolla).
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **LECHE**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto	3 x 1 kg.	67 uds/kg.	15 gr/ud.

Empanadillas de atún

Rellenas con un 8% de atún y pisto tradicional (tomate, pimiento, huevo y cebolla).
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **MOLUSCOS**, **SOJA** y **LECHE**.

3-4 mins. (175 °C)	no apto	no apto	1 x 3 kg.	31 uds/kg.	32 gr/ud.



Rollitos de primavera

Repollo, zanahoria y cebolla envuelta en pasta brick.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
6 x 1 kg.	20 uds/kg.	50 gr/ud.



Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Pimiento del piquillo asado relleno de bechamel con trocitos de bacalao, cebollita y perejil.
Alérgenos: **PESCADO**, **LECHE** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **SOJA**, **APIO** y **MOLUSCOS**.

no apto	15 mins. (200 °C)	5 mins (MÁX.)
4 x 1 kg.	16 uds/kg.	65 gr/ud.



Chicken pops

Pequeñas bolitas de 100% pechuga de pollo empanadas.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **SULFITOS**.

2,5 mins. (175 °C)	15 mins. (200 °C)	no apto
3 x 1 kg.	250 uds/kg.	4 gr/ud.



Aros de cebolla empanados

Cebolla picada con un rebozado crujiente de pan rallado y harina de trigo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

2-3 mins. (175 °C)	16 mins. (200 °C)	no apto
6 x 1 kg.	63 uds/kg.	16 gr/ud.



Tortilla de patatas con cebolla

Ya cocinada, solo necesita calentarse. El punto de cebolla frita la hace jugosa y tierna.
Alérgenos: **HUEVO**.

Marcar dando la vuelta a fuego suave	10 mins. (180 °C)	10 mins (MÁX.)
10 x 700 g.	10 uds/caja	700 gr/ud.



PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA



Pizza 4 quesos

Cobertura de salsa de tomate y cuatro quesos (Edam, Mozzarella, Emmental, Cheddar y un toque de queso azul).
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(200 °C)



no apto



6 x 400 g.



6
uds/caja



400
gr/ud.

Pizza boloñesa

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), carne de vacuno, cebolla y pimienta roja.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(200 °C)



no apto



6 x 390 g.



6
uds/caja



390
gr/ud.



Pizza de atún

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), atún, cebolla y alcaparras.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(220 °C)



no apto



6 x 385 g.



6
uds/caja



385
gr/ud.



Pizza de bacon y champiñón

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella), bacon y champiñones.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(220 °C)



no apto



6 x 390 g.



6
uds/caja



390
gr/ud.

Pizza de jamón

Cobertura de salsa de tomate, quesos (Edam y Mozzarella) y jamón cocido.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(200 °C)



no apto



6 x 400 g.



6
uds/caja



400
gr/ud.



Pizza barbacoa

Cobertura de salsa de tomate, salsa barbacoa, quesos (Edam y Mozzarella), bacon cocido, carne de vacuno, y pimienta roja.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(200 °C)



no apto



6 x 400 g.



6
uds/caja



400
gr/ud.



Pizza de pollo

Cobertura de salsa de tomate, salsa barbacoa, quesos (Edam y Mozzarella), pechuga de pollo, pimienta roja y pimienta verde.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.



no apto



10-12 mins.
(200 °C)



no apto



6 x 420 g.



6
uds/caja



420
gr/ud.



SEGUNDOS DE POLLO



Pollo crocante

100% pechuga de pollo con empanado de harina y pan fino. Con un toque de jalapeño, cayena, pimienta y ajo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, **LECHE**, **APIO** y **SULFITOS**.

		
4 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
		
1 x 4 kg.	13 uds/kg.	80 gr/ud.

Pechuga natural de pollo empanada

Producto natural marinado al punto de sal. Cortes de pechuga empanada con harina de trigo, pan rallado, ajo y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

		
4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
1 x 4 kg.	8 uds/kg.	120 gr/ud.



Escalopines de pollo

Cortes de pechuga natural marinado al punto de sal. Cortes de pechuga empanada con harina de trigo, pan rallado, ajo y especias.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

		
4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
1 x 4 kg.	13 uds/kg.	80 gr/ud.



Pechuga de pollo horno

Ideales para hornear. 100% pechuga con empanado de pan rallado y harina de trigo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE**.

		
4 mins. (175 °C)	15 mins. (200 °C)	no apto
		
5 x 900 g.	13 uds/kg.	75 gr/ud.



Crispy chicken

100% pechuga de pollo de forma redondeada y rebozado ultracrujiente.
Alérgenos: no contiene.

		
5 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
		
1 x 4 kg.	30 uds/caja.	130 gr/ud.



Pechugas de pollo empanadas

100% pechuga con empanado tipo cracker saborizado con ajo y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **SOJA**.

		
4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
1 x 4,8 kg.	12 uds/kg.	80 gr/ud.



Pechuga de pollo receta artesana

100% pechuga con forma de corazón, empanada pan rallado, ajo y perejil.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

		
4-5 mins. (175 °C)	no apto	no apto
		
1 x 3,12 kg.	8 uds/kg.	135 gr/ud.

SEGUNDOS



Canelones de carne

Carnes de cerdo y ave con bechamel, queso, zanahoria y cebolla. Con pasta fresca.
Alérgenos: **LECHE**, **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **PESCADO**, **CACAHUETES**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **APIO**, **MOSTAZA**, **SÉSAMO**, **ALTRAMUCES** y **MOLUSCOS**.

40 mins.
(200 °C)

10 mins.
(700 W)

12 x 500 g.

6
uds/est.

50 gr/
canelón



San Jacobos

Dos lonchas de fiambre de cerdo ELPOZO con queso, empanado con pan rallado.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.

3 mins.
(175 °C)

no apto

no apto

5 x 960 g.

12
uds/kg.

80
gr/ud.

Lasaña a la boloñesa

Carnes de ternera, cerdo y ave con bechamel, queso, tomate y cebolla. Con pasta fresca.
Alérgenos: **LECHE**, **GLUTEN** de trigo y **HUEVO**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **PESCADO**, **SOJA** y **MOLUSCOS**.

40 mins./500 g
30 mins./300 g
(200 °C)

10 mins./500 g
7 mins./300 g
(700 W)

12 x 500 g.
12 x 300 g.

1 ración
1 ración

500 gr
300 gr



Cordon bleu

100% pechuga de pollo con fiambre de cerdo ELPOZO, queso y pan rallado.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.

4-5 mins.
(175 °C)

no apto

no apto

1 x 5,04
kg.

11
uds/kg.

90
gr/ud.



Burger meat de cerdo

100% carne de cerdo ELPOZO, sin conservantes, tierna y jugosa.
Alérgenos: **SOJA**. Puede contener trazas de **GLUTEN** de trigo, **SULFITOS** y **LECHE**.

sin
descongelar
dorar por
ambos lados
2-3 mins.

no apto

no apto

5 x 1,08
kg.

11
uds/bolsa

90
gr/ud.



Flamenquín York

Fiambre de cerdo ELPOZO enrollado con carne picada, especias, ajo y hierbas aromáticas.
Alérgenos: **LECHE**, **GLUTEN** de trigo y **SOJA**.

4 mins.
(175 °C)

no apto

no apto

1 x 4 kg.

14
uds/kg.

75
gr/ud.

Buñuelos de bacalao

Bacalao y pescado blanco en bolitas de harina de trigo y patata.
Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN** de trigo, **HUEVO, SOJA**. Puede contener trazas de **LECHE**.

2-3 mins. (175 °C)	20 mins. (200 °C)	no apto
2 x 2 kg.	125 uds/kg.	8 gr/ud.



Merluza con York y queso

Merluza con fiambre de cerdo ELPOZO y queso empanado con pan rallado.
Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **LECHE**.

4-5 mins. (175 °C)	no apto	no apto
5 x 1,08 kg.	11 uds/kg.	90 gr/ud.

Chispas de merluza

Merluza rebozada con harinas de trigo, maíz y arroz que la hace ligera y crujiente.
Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO** y **LECHE**.

3 mins. (175 °C)	18 mins. (200 °C)	no apto
4 x 1 kg.	45 uds/kg.	22,5 gr/ud.



Filete de merluza empanado

Filetes de merluza empanados con pan rallado y harina de trigo.
Alérgenos: **PESCADO** y **GLUTEN** de trigo.

4 mins. (175 °C)	no apto	no apto
8 envases de 5 uds.	8 uds/kg.	125 gr/ud.



Crocanti de merluza

Merluza con un original y extracrujiente empanado de cereales con forma de lenteja.
Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN** de trigo y **HUEVO**.

3 mins. (175 °C)	16 mins. (220 °C)	no apto
3 x 1 kg.	69 uds/kg.	14,5 gr/ud.





ESPECIAL
CELEBRACIONES



Vieira de merluza gourmet

Merluza con fondo de pescado, bechamel, queso, ron y whisky. Alérgenos: **LECHE, PESCADO, APIO, GLUTEN** de trigo, **SOJA**. Puede contener trazas de **HUEVO** y **MOLUSCOS**.

no apto	20 mins. (180 °C)	no apto
1 x 1,8 kg.	12 uds/caja	150 gr/ud.

Twister de langostino

Langostinos pelados marinados con especias, envueltos en fina y crujiente pasta brick. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **PESCADO** y **SOJA**.

3 mins. (175 °C)	6 mins. (200 °C)	no apto	2 x 1 kg.	44 uds/kg.	23 gr/ud.



Twister de vieira al cava

Vieira y langostino con crema de cava, caldo de marisco y pescado, cebolla, tomate y especias, envueltos con pasta brick. Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, GLUTEN** de trigo, **PESCADO, LECHE, SULFITOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO** y **SOJA**.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto	1 x 1,5 kg.	60 uds/caja	25 gr/ud.



Vieira y langostino

Vieira y langostino con queso, champiñón, especias y brandy. Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, GLUTEN** de trigo, **LECHE, PESCADO, SULFITOS** y **FRUTOS DE CÁSCARA**. Puede contener trazas de **HUEVO** y **SOJA**.

no apto	18 mins. (200 °C)	no apto
1 x 1,54 kg.	14 uds/caja	150 gr/ud.



Piruleta de langostino

Langostinos pelados saborizados presentados en pincho de madera. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO, SOJA, GLUTEN** de trigo y **MOLUSCOS**.

Descongelar 1h. 2-3 mins/lado	1-2 mins. (175 °C)	6 mins. (190 °C)
1 x 2 kg.	96 uds/caja.	21 gr/ud.



Saquitos de langostino

Langostino blanco con fideos de arroz, cebolla, berza, cilantro, pimienta negra y chile. Envuelto en pasta filo. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, SOJA** y **GLUTEN** de trigo.

2-3 mins. (175 °C)	10 mins. (190 °C)	no apto
2 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



Saquitos de queso de cabra

Queso de cabra con berenjena, pimientos, calabacín y especias en pasta filo. Alérgenos: **LECHE** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA, SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

2-3 mins. (175 °C)	10 mins. (180 °C)	no apto
1 x 1,5 kg.	100 uds/caja	15 gr/ud.

Dátiles con bacon

Dátil fresco entero con una almendra tostada envueltos en una tira de bacon ahumado. Alérgenos: **SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA**. Puede contener trazas de **LECHE**.

3 mins. (175 °C)	15 mins. (200 °C)	no apto
6 x 500 g.	25 uds/bolsa	21 gr/ud.



Brocheta de gambón con algas

Gambón austral y lechuga de mar con pan de molde tipo panko. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, SULFITOS, SOJA** y **GLUTEN** de trigo. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE, HUEVO, PESCADO** y **MOLUSCOS**.

3 mins. (175 °C)
1 x 1,7 kg. 50 uds/caja 34 gr/ud.

Torpedo de langostino

Langostino blanco con pan panko. Alérgenos: **CRUSTÁCEOS, GLUTEN** de trigo.

3 mins. (175 °C)	no apto	no apto
2 x 1 kg.	50 uds/kg.	20 gr/ud.



SALTEADOS Y GUARNICIONES



Revuelto de setas

Gamba pelada, brotes de ajo cocidos, espárrago verde, setas Ostra y Nameko.
Alérgenos: **CRUSTÁCEOS**. Puede contener trazas de **SULFITOS**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.



Salteado de la granja con pollo

Fiambre de pavo, brócoli, patata, berenjena, zanahoria, cebolla y especias.
Alérgenos: **LECHE** y **SOJA**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.

Bacon and cheese

Bacon cocido ahumado, mezcla de quesos, patatas y especias.
La caja contiene 10 sobres de salsa ranch para añadir tras cocinarlo.
Alérgenos: **LECHE**, **HUEVO** y **SOJA**.

5 mins. (175 °C) 12 mins. (180 °C) 5 mins (MÁX.) 10 x 350 g.



Salteado montaños

Fiambre de York y bacon ahumado ELPOZO, patata prefrita, pimiento verde, pimiento rojo y cebolla prefrita.
Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

5 mins. (175 °C) 12 mins. (180 °C) 5 mins (MÁX.) 4 x 1 kg.



Revuelto de gambas

Gamba pelada cruda sin devenar, brotes de ajo cocidos y espárrago verde.
Alérgenos: **CRUSTÁCEOS** y **SULFITOS**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.



Braseado estilo tradicional

Patata asada con piel, pimiento rojo y amarillo, calabacín y berenjena.
Alérgenos: no contiene.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

5 x 1 kg.



Pavo salteado

Fiambre de pavo, judías, brócoli, cebolla, pimiento y champiñón.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **SULFITOS**.

Fondear con aceite, añadir congelado y rehogar 8 mins.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.

Arroz tres delicias con tortilla

Fiambre de cerdo ELPOZO, gamba pelada, tortilla, zanahoria, guisantes y arroz.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE**, **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO** y **SULFITOS**.

Fondear con aceite y añadir congelado. Rehogar 5 mins. Sazonar. Cocinar tapado 4 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.



York y bacon con arroz

Fiambre de cerdo ELPOZO, bacon cocido ahumado, tortilla, zanahoria, guisantes y arroz.
Alérgenos: **SOJA**, **HUEVO** y **LECHE**.

Fondear con aceite y añadir congelado. Rehogar 5 mins. Sazonar. Cocinar tapado 4 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.

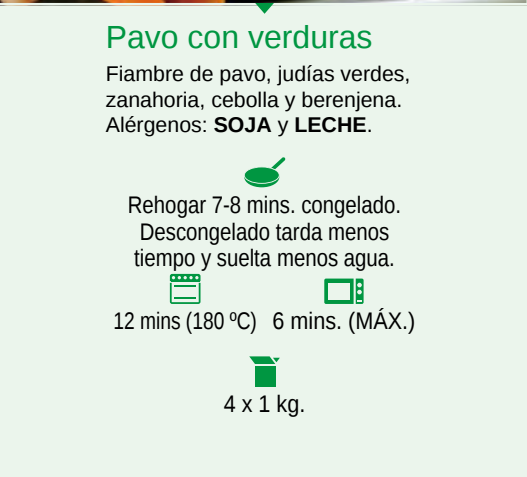


Pavo con verduras

Fiambre de pavo, judías verdes, zanahoria, cebolla y berenjena.
Alérgenos: **SOJA** y **LECHE**.

Rehogar 7-8 mins. congelado.
Descongelado tarda menos tiempo y suelta menos agua.
 12 mins (180 °C) 6 mins. (MÁX.)

4 x 1 kg.



Risotto de setas

Arroz blanco con champiñón, seta Nameko, cebolla y especias.
Alérgenos: **SOJA**, **LECHE** y **GLUTEN** de trigo.

Añadir congelado. Rehogar 4 mins. Añadir agua o caldo. Rehogar otros 4 mins. 7 mins. (MÁX.). Remover a mitad.

4 x 1 kg.





MEZCLAS DE PESCADO



Preparado de paella

Pota argentina, almeja del Pacífico, merluza del Perú, langostino y mejillón cocido.
Alérgenos: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADO** y **SULFITOS**.



Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas.



1 x 6 kg.

Frutos de mar (con o sin concha)

Pota argentina anillas y pota alas, almeja del Pacífico, merluza, mejillón cocido, gamba pelada, almeja del Pacífico.
Alérgenos: **PESCADO, CRUSTÁCEOS** y **MOLUSCOS**.
Puede contener trazas de **SULFITOS**.



Descongelar y usar como producto fresco en tus recetas.



6 x 1 kg.



Salpicón de marisco

Gamba pelada, mejillón cocido, potón cocido, surimi, pimiento verde y rojo, cebollitas.
Alérgenos: **PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, HUEVO, SOJA** y **SULFITOS**.



Descongelar y aliñar al gusto.



6 x 0,95 kg.
3 x 1 kg.

Rollitos de mar

Surimi a base de pescado blanco y aroma de cangrejo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO** y **SOJA**.



Descongelar y usar al gusto.



3 x 1 kg.



28
uds/kg.



36
gr/ud.



POSTRES



Profiteroles

Masa de perisú rellena de nata vegetal montada.
Alérgenos: **LECHE, GLUTEN** de trigo, **SOJA** y **HUEVO**.



Atemperar y servir al momento.



8 x 500 g.



27
uds/bolsa



18
gr/ud.

Tarta de chocolate y galleta

Capas de cacao, galletas María y almendras con un toque de café arábico y brandy.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE, SOJA, SULFITOS, ALMENDRAS**. Puede contener trazas de **HUEVO, CACAHUETES, SÉSAMO** y otros **FRUTOS DE CÁSCARA**.



Descongelar en frío 24 horas y servir. Se mantiene en frío 5 días.



2 x 1,2 kg. 2 uds/caja 1,2 kg/ud.



Tarta de manzana

56% de manzana en masa quebrada con pasas y canela.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.



Descongelar al menos 3 horas antes de servir.



20 mins.
(180 °C)



6 x 1,8
kg.



12
uds/caja



150
gr/ud.



Gambón pelado



Gambón cola



Pota troceada



Merluza (con/sin piel y rodajas)



Merluza austral suprema



Merluza rodaja austral



Abadejo supremas



Merluza supremas



Supremas de merluza



Pez espada (medio centro y rodajas)



Pescadilla fina



Atún



Palometa porciones



Caella (rodajas y tacos)



Boquerón de lonja



Salmón (rodajas y supremas)



Bacalao filete



Bacalao (lomo y lomo jumbo)



Fletán filete



Fogonero filete sin piel



Lenguado entero



Pangasius filete



Perca



Rape



Rosada filete



Pota limpia (tubo Illex y tubo Pacífico)



Choco limpio (nacional e indio)



Pota entera



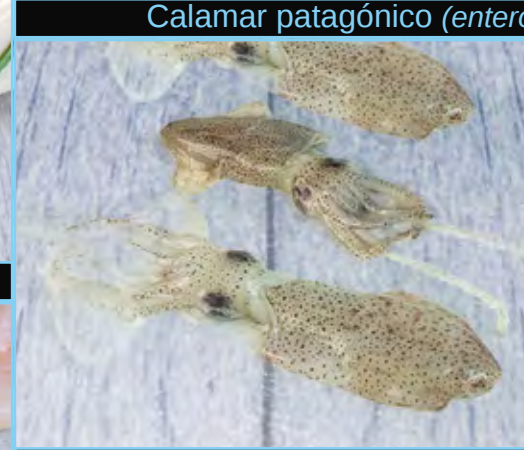
Rejo de pota



Calamar patagónico (entero y troceado)



Calamar (nacional y del Cabo)



Puntilla



Pulpo flor



Pulpo cocido patas



Pulpo

PRODUCTOS
DEL MAR



Alistado



Bocas y cuerpos cocidos



Bogavante



Carabinero



Cigala



Gamba blanca



Gamba cocida



Gambón (Gamba langostinera)



Langostino cocido



Langostino salvaje



Langostino tigre



Langostino vannamei (entero y colas)



Almejas



Coquinas



Vieiras



Mejillón media concha



Mejillón carne



Pota anillas



Gamba pelada



Boquerón en vinagre



Bacalao ahumado



Salmón ahumado

CARNES

Chuleta de pavo extratierna

Contramuslos de pavo enteros fileteados. Muy jugosos después de cocinarlos.

-  dorar por ambos lados
-  1 x 3 kg.

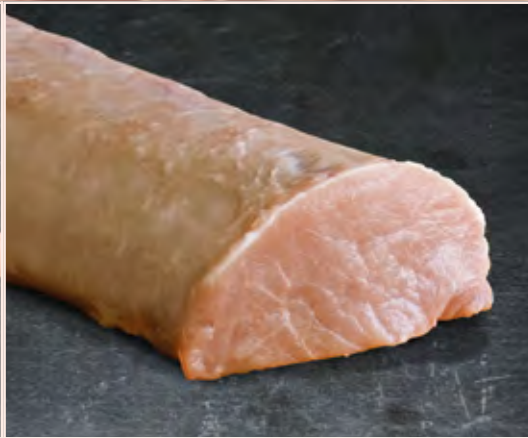
Alas de pollo adobadas

Alas limpias cortadas adobadas al estilo barbacoa.

-  no apto
-  35 mins. (200 °C)
-  no apto
-  1 x 4 kg.
-  20-28 uds/kg.
-  35-50 gr/ud.



Cochinillo



Lomo de cerdo cinta



Lomo de cerdo cortado



Carrillada de cerdo



Solomillo de cerdo



Magra de cerdo trozos



Pluma ibérica



Presa ibérica extra



Secreto ibérico extra



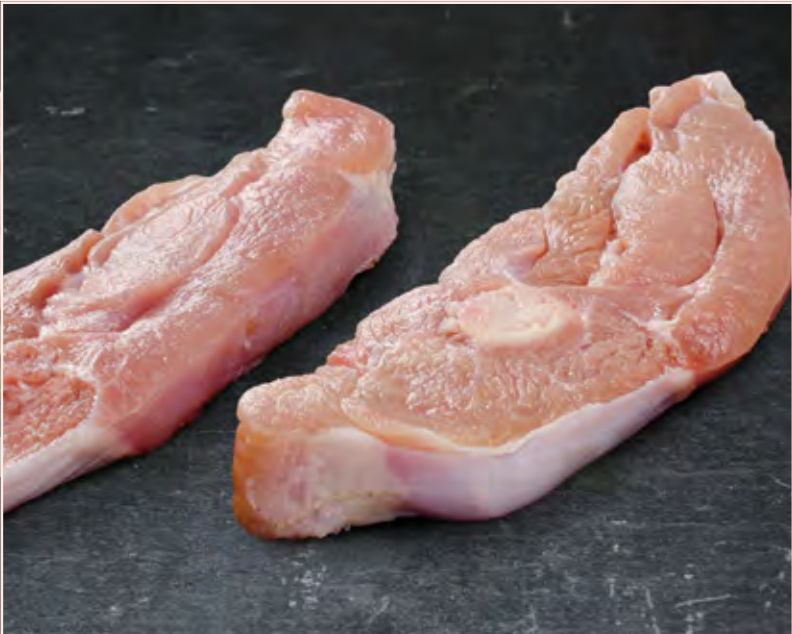
Cordon de lomo ibérico



Costillar de cerdo



Abanico ibérico



Pechuga de pollo fileteada

Pechugas deshuesadas sin piel cortadas en filetes.

-  dorar por ambos lados
-  1 x 4 kg.



Lechona

Canales de cochinillo cortadas en porciones de 150-230 gr.

-  descongelar y usar como producto fresco en asado
-  1 x 6 kg.

CARNES



Cordero lechal chuleta



Cordero pierna y paletilla



Ternera tacos



Rabo de toro



Lomo de vacuno



Solomillo de vacuno



Foie de pato



Caracoles



Salchicha blanca o de pueblo



Traseros de pollo



Alas de pollo



Jamoncitos de pollo



Pechuga de pollo



Pinchito argentino



Pinchito moruno



Pinchito barbacoa



Pinchito andaluz



VERDURAS

Menestra mediterránea

Judía plana, zanahoria, guisante, coliflor, puerro, alcachofa y espinaca.



15 mins.
tras volver a
hervir



20 mins.
(700W)



4 x 2,5 kg.

Menestra superior

Judía plana, zanahoria, guisante, coliflor, champiñón y alcachofa.



15 mins.
tras volver a
hervir



20 mins.
(700W)



4 x 2,5 kg.



Alcachofa corazones



Alcachofa troceada



Brócoli



Champiñón



Cebolla



Cocktail de setas



Maíz dulce



Patata brava prefrita



Patata dollar prefrita



Coliflor



Ensaladilla



Espárrago verde entero



Patata gajo saborizada prefrita



Patata julienne prefrita



Patata prefrita



Espinaca



Garbanzo



Guisante



Patata steak house prefrita



Pimiento rojo cubos



Pisto (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla)



Haba baby



Judía plana



Judía redonda



Zanahoria baby



Zanahoria cubos

SOLUCIONES

	pág.		pág.
Alas de pollo grill	4	Pechuga de pollo horno.....	22
Albóndigas de carne	16	Pechuga de pollo receta artesana.....	23
Anillas a la romana.....	11	Pechuga natural de pollo empanada.....	23
Aros de cebolla empanados.....	18	Pechugas de pollo empanadas	22
Arroz tres delicias con tortilla.....	31	Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.....	18
Bacalao rebozado.....	12	Piruleta de langostino	29
Bacon and cheese.....	31	Pizza al horno de piedra 4 quesos	20
Bocaditos de adobo.....	12	Pizza al horno de piedra barbacoa.....	20
Bocaditos de rosada.....	12	Pizza al horno de piedra boloñesa	20
Boquerón enharinado	13	Pizza al horno de piedra de atún.....	21
Braseado estilo tradicional	30	Pizza al horno de piedra de bacon y champiñón.....	21
Brocheta de gambón con algas.....	29	Pizza al horno de piedra de jamón	21
Buñuelos de bacalao.....	26	Pizza al horno de piedra de pollo	21
Burger meat de cerdo.....	24	Pollo crocante.....	22
Canelones de carne	24	Potón rebozado estilo sepia	10
Cheddar bites con jalapeño.....	15	Preparado de paella	32
Chicken pops.....	19	Puntilla enharinada.....	13
Chipirón enharinado	13	Rabas	10
Chispas de merluza.....	27	Revuelto de gambas.....	30
Chispas de york y queso	16	Revuelto de setas.....	30
Contramuslo estilo Kentucky	4	Risotto de setas.....	31
Cordon bleu	25	Rollitos de mar.....	32
Crispy Chicken	23	Rollitos de primavera.....	18
Crocanti de merluza	27	Salpicón de marisco	32
Crocantis de pollo.....	5	Salteado de la granja con pollo	30
Crocantis de queso gouda.....	15	Salteado montaños.....	31
Croqueta de almejas a la marinera	6	San Jacobos.....	25
Croqueta de gamba al ajillo.....	6	Saquitos de langostino	28
Croqueta de jamón TP	8	Saquitos de queso de cabra.....	28
Croqueta de pollo TP.....	8	Solomillo de pollo estilo Kentucky	4
Croquetas de rabo de toro.....	6	Tempura de queso fresco.....	14
Croquetas receta artesana de jamón	9	Tenders barbacoa y miel	5
Croquetas receta artesana de pollo	9	Tiras de lomo clásicas.....	17
Croquetas receta tradicional de brandada de bacalao.....	7	Tiras de lomo sureñas	17
Croquetas receta tradicional de chipirón.....	7	Tiras de pechuga de pollo cajún.....	5
Croquetas receta tradicional de cocido	7	Torpedo de langostino	29
Croquetas receta tradicional de espinacas	7	Tortilla de patatas con cebolla	19
Croquetas receta tradicional de ibérico.....	7	Tortillitas de camarones.....	11
Croquetas receta tradicional de setas.....	7	Twister de langostino.....	29
Croquetón de jamón	9	Twister de vieira al cava	29
Dátiles con bacon	28	Vieira de merluza gourmet	28
Empanadillas de atún	19	Vieira y langostino	28
Escalopines de pollo.....	23	York y bacon con arroz.....	31
Filete de merluza empanado.....	26		
Fingers de mozzarella	14		
Fingers de pollo.....	5		
Fingers gouda.....	14		
Flamenquín York.....	25		
Frutos de mar (con o sin concha).....	32		
Langostino rebozado cola vista.....	11		
Lasaña a la boloñesa	24		
Mejillón tigre estilo casero	10		
Merluza con York y queso	27		
Mini burger de cerdo.....	16		
Mini empanadillas de atún.....	19		
Muslitos de mar	11		
Nuggets de pollo.....	17		
Pavo con verduras.....	30		
Pavo salteado.....	30		

POSTRES

	pág.
Profiteroles	33
Tarta de chocolate y galleta.....	33
Tarta de manzana.....	33

DEL MAR

	pág.
Abadejo supremas.....	34
Alistado.....	38
Almejas.....	39
Atún	35
Bacalao filete	36
Bacalao (filete, lomo y lomo jumbo)	36
Bacalao ahumado.....	39
Bocas y cuerpos cocidos.....	38
Bogavante	38
Boquerón de lonja	35
Boquerón en vinagre	39
Caella (rodaja y tacos).....	35
Calamar (nacional y del Cabo).....	37
Calamar patagónico (entero y troceado).....	37
Carabinero.....	38
Choco limpio (nacional e indio)	37
Cigala	38
Coquinas	39
Fletán filete	36
Fogonero filete sin piel	36
Gamba blanca	38
Gamba cocida	38
Gamba pelada	39
Gambón (Gamba langostinera).....	38
Gambón cola	34
Gambón pelado	34
Langostino cocido.....	38
Langostino salvaje.....	38
Langostino tigre	38
Langostino vannamei (entero y colas).....	38
Lenguado entero	36
Mejillón carne	39
Mejillón media concha.....	39
Merluza (con/sin piel y rodajas).....	34
Merluza austral suprema.....	34
Merluza rodaja austral	34
Merluza supremas	34
Palometa porciones.....	35
Pangasius filete	36
Perca	36
Pescadilla fina	35
Pez espada (medio centro y rodajas).....	35
Pota anillas	39
Pota entera	37
Pota limpia (tubo Illex y tubo Pacífico)	37
Pota troceada	34
Pulpo	37
Pulpo cocido patas	37
Pulpo flor	37
Puntilla.....	37
Rape	36
Rejo de pota	37
Rosada filete.....	36
Salmón (rodajas y supremas).....	35
Salmón ahumado	39
Supremas de merluza	34
Vieiras.....	39

CARNES

	pág.
Abanico ibérico	40
Alas de pollo	43
Alas de pollo adobadas	41
Caracoles	43
Carrillada de cerdo	40
Chuleta de pavo extratierna	41
Cochinillo	40
Cordero lechal chuleta.....	42
Cordero pierna y paletilla.....	42
Cordón de lomo ibérico	40
Costillar de cerdo.....	40
Foie de pato.....	42
Jamoncitos de pollo.....	43
Lechona.....	41
Lomo de cerdo cinta y cortado	40
Lomo de vacuno	42
Magra de cerdo trozos.....	40
Pechuga de pollo.....	43
Pechuga de pollo fileteada	41
Pinchitos (andaluz, argentino, barbacoa y moruno)	43
Pluma ibérica.....	40
Presa ibérica extra.....	40
Rabo de toro.....	42
Salchicha blanca o de pueblo.....	43
Secreto ibérico extra.....	40
Solomillo de cerdo	40
Solomillo de vacuno	42
Ternera tacos.....	42
Traseros de pollo	43

VERDURAS

	pág.
Alcachofa.....	44
Brócoli.....	44
Cebolla	44
Champiñón	44
Cocktail de setas	44
Coliflor	44
Ensaladilla	44
Espárrago verde entero.....	44
Espinaca.....	44
Garbanzo.....	44
Guisante	44
Haba baby	44
Judía plana.....	44
Judía redonda.....	44
Maíz dulce	45
Menestra mediterránea	45
Menestra superior.....	45
Patata brava prefrita	45
Patata dollar prefrita	45
Patata gajo saborizada prefrita.....	45
Patata julienne prefrita.....	45
Patata prefrita prefrita.....	45
Patata steak house prefrita.....	45
Pimiento rojo cubos	45
Pisto.....	45
Zanahoria baby.....	45
Zanahoria cubos.....	45



hostelclub.fripozo.com

www.fripozo.com



FRIPOZO S.A. - Avda. Juan Carlos I, 99
30565 Las Torres de Cotillas (Murcia-España)
Tlf. +34 968 38 76 40 Fax. +34 968 62 33 94
www.fripozo.com (2022)