CREADAS A CUCHILLO
Atlánticas
BURGER
HAMBURGUESAS
ARTESANAS
PESCADOS · MARISCOS · ALGAS · CARNES ESPECIALES

...CREADAS A CUCHILLO...

Atlánticas

BURGER

HAMBURGUESAS
ARTESANAS

PESCADOS · MARISCOS · ALGAS · CARNES ESPECIALES

LEYENDA:

Código
Código
Code

Cajas/base
Caixas/base
Boxes per layer

31

Vida útil en congelador
Vida útil em freezer
Shelf life in freezer

Unidades/bolsa
Unidades/saco
Units per bag

Congelado -18º
Congelado -18º
Frozen -18º

ÍNDICE:

3 - Introducción
4 - Atlántica Burguer de Pulpo de la Ría
6 - Atlántica Burguer de Chocos en su tinta
8 - Atlántica Burguer de Rape y Gambón rojo
10 - Atlántica Burguer de San Martiño y Navajas
12 - Atlántica Burguer de Caballa con codium y wakame
14 - Atlántica Burguer de Lubina y Vieiras
16 - Atlántica Burguer de Merluza con codium y wakame
18 - Atlántica Burguer de Jurel y Berberechos
20 - Atlántica Burguer de Rodaballo con ensalada de algas
22 - Atlántica Burguer de Rabo de Vaca estofado
24 - Atlántica Burguer de Carrillera de Cerdo estofada
26 - Atlántica Burguer de Pollo con pistachos orejones y ciruelas pasas
28 - Atlántica Burguer Vegetal de Quinoa y verduritas encurtidas en casa

Las hamburguesas **Atlánticas**, son el resultado del trabajo de años de investigación con la materia prima gallega de más alta calidad.

Nuestra filosofía, siempre ligada a las inquietudes y la pasión que nos genera la gastronomía, se mezcla con nuestras ganas de innovación por acercar a la mesa los productos más característicos de la gastronomía gallega. Convertidos en un producto diferente e innovador como son las hamburguesas atlánticas.

Más de 20 años de experiencia avalan nuestra manera de preparar y cocinar todos estos alimentos seleccionados directamente del productor. Ya sea ganadero, marinero o mariscador, toda la materia prima con la que trabajamos es natural y está elaborada de manera 100x100 artesanal.

Las **Atlánticas**, además de ser un producto 100x100 gallego, garantizan a su negocio múltiples beneficios y ventajas. Es un producto innovador donde la calidad es nuestra razón de ser y donde la versatilidad del mismo y su relación de coste optimizado, le permitirá ofrecer a sus clientes un plato diferente e único ya que todas las hamburguesas son personalizables.

INGREDIENTES

1 Burguer de pulpo, 3 patatas gajo con piel, 1 pata de pulpo en carpaccio y láminas de ajo crujientes. Aliñado con 1 hoja de lechuga, 1 rodaja de tomate y emulsión de ajada.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Montar y presentar como en la foto. Acompañar de dos cachelos y una pata de pulpo en carpaccio.

MATERIA PRIMA

Pulpo Gallego.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0001 12 48 -18º 12

INGREDIENTES

1 Burguer de chocos, 3 pimientos de padrón, 3 cachelos cocidos y fritos, emulsión de ajo. Para el aliño 1 rodaja de tomate, 1 hoja de lechuga y pan artesano.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Acompañar de pimientos de padrón y cachelos cocidos y fritos.

MATERIA PRIMA

Choco de la Ría de Arousa.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0002 12 48 -18º 12

INGREDIENTES

1 Burguer de rape y gambón, 1 hoja de lechuga, 1 rodaja de tomate, 3 gambones a la parrilla, chutney de piñas y mango, pimiento verde asado y ali-oli de pera asada.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Acompañar con tacos de maíz y chutney de piña y mango con pimiento verde asado.

MATERIA PRIMA

Rape negro con gambón rojo.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0003 12 48 -18º 12

INGREDIENTES

1 Burguer de San Martiño, 1 rodaja de tomate, 1 hoja de lechuga, ceviche de navaja y tacos de maíz.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Acompañar del ceviche de navajas y los tacos de maíz.

MATERIA PRIMA

San Martiño (San Pedro) con navajas Gallegas.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0004 12 48 -18º 12

INGREDIENTES

1 Burguer de Caballa, 1 hoja de lechuga, 1 rodaja de tomate, vinagreta de frambuesas, piña, jalapeños y ajada.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Acompañar también con una ensalada de algas.

MATERIA PRIMA

Caballa Gallega con alga Wakame y Codium.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0005 12 48 -18º 12

INGREDIENTES

1 Burguer de Lubina y Vieiras, 1 hoja de lechuga, 1 rodaja de tomate y salteado de arroz thai con algas y fresas.

SUGERENCIA PARA PRESENTAR

Montar con el arroz, sugerimos unas patatas fritas en gajos con ali-oli.

MATERIA PRIMA

Lubina Gallega con vieras Gallegas.

ELABORACIÓN

Plancha, parrilla o sartén. Dorar por ambos lados. Personalizar con queso al gusto y finalizar al horno.

0006 12 48 -18º 12