



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 EL POZO ALIMENTACIÓN.



EL SECRETO ES INNOVAR

Llevamos la innovación en nuestro ADN. Son más de 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



Fripozo



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



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.

cubrirlas 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.



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.



Pollo estilo Kentucky para cubo

Contramuslo de pollo marinado, jugoso y tierno, con doble rebozado estilo Kentucky.

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

4 mins.
(175 °C) 18 mins.
(220 °C) no apto 1 x 4 kg. 33 uds/
kg. aprox. 30 gr/ud.
media

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.



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.



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.

TAPAS



Crocantis de pollo

100% pechuga de pollo con un empanado de cereales original y crujiente ideal para picoteo.
Alérgenos: **GLUTEN, SOJA** y trazas de **LECHE**.

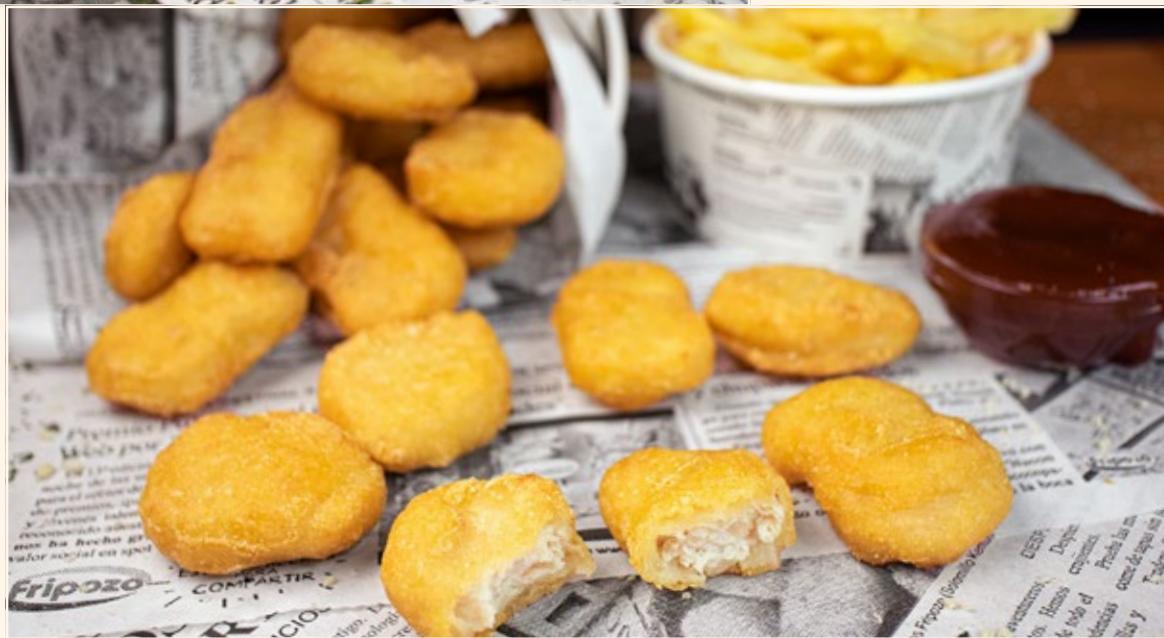
	3 mins. (175 °C)		16 mins. (200 °C)		no apto
	3 x 1 kg.		74 uds/kg.		13,4 gr/ud.

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.		54 uds/kg.		18 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.

Mini San Jacobos

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

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

	2 mins. (175 °C)		no apto		no apto		5 x 1 kg. 2 x 2 kg.		50 uds/kg.		20 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.
--	--------------------------	--	---------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	--------------



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)		2 mins. (175 °C)		Freír 2 mins.
Cocinar después en salsa o guiso		Freír después 3 mins.		Chafar y hacer en plancha como miniburger	
	5 x 1 kg. 2 x 2 kg.		45 uds/kg.		22 gr/ud.



Tiras de lomo clásicas

Jugosas tiras de lomo de cerdo ELPOZO empanadas y marinadas.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo.

Tiras de lomo sureñas

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.

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.

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.



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.



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.
--	---------------------	--	---------------------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	----------------



Tequeños

Queso fresco envueltos en masa crujiente.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **HUEVO** y **LECHE**. Puede contener trazas de **SOJA**.

	3-4 mins. (175 °C)		no apto		no apto		3 x 1,5 kg.		28 uds/kg.		35 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.



Aros de gouda y bacon

Queso gouda, bacon ahumado y cebolla frita con empanado de cereales crujiente.

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

	2 mins. (175 °C)		8 mins. (200 °C)		no apto
	3 x 1 kg.		31 uds/kg.		32 gr/ud.

CROQUETAS

Croqueta de bogavante y buey de mar

Carne de bogavante y buey de mar con fumet de merluza y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO, CRUSTÁCEOS** y **LECHE**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, SOJA, SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

	4-5 mins. (175 °C)		no apto		no apto
	4 x 1 kg.		29 uds/kg.		35 gr/ud.

Croqueta de bacalao al pil pil

30% de bacalao (*Gadus Morhua*), fumet de pescado, aceite virgen de oliva y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **PESCADO**. Puede contener trazas de **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, CRUSTÁCEOS, SOJA, SULFITOS** y **MOLUSCOS**.

	5 mins. (175 °C)		no apto		no apto
	4 x 1 kg.		29 uds/kg.		35 gr/ud.



Croqueta de bacalao al pil pil

(bacalao, fumet de pescado con cebolla y puerro, especias)



Croqueta de bogavante y buey de mar

(bogavante, buey de mar, fumet de merluza, cebolla y tomate)

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.

Croqueta 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 **FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO, CRUSTÁCEOS, MOSTAZA, SÉSAMO, MOLUSCOS, SOJA** y **PESCADO**.

	5 mins. (175 °C)		no apto		no apto
	4 x 1 kg.		29 uds/kg.		35 gr/ud.



Croqueta de gamba al ajillo

(gamba, langostino y caldo de rape con verduras)



Croqueta de rabo de toro

(rabo de toro, magra de ternera, hortalizas y vino)

Croquetas receta tradicional

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

	3-4 mins.		no apto		no apto		4 x 1 kg.		28		35
									uds/kg.		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**.



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



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



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



Croqueta tradicional de espinacas
(espinacas, piñones y pasas)



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



Croqueta tradicional de setas
(25% de champiñones y setas)

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.



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.





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.

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.



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.



PICOTEO



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, APIÓ** y **MOLUSCOS**.

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

	10 mins.	10 mins.
	(180 °C)	(MÁX.)
	fuego suave	
	10 x 700 g.	10 uds/caja
	700 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.	no apto
	(175 °C)	
	1 x 3 kg.	31 uds/kg.
		32 gr/ud.



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



PESCADOS Y MARISCOS



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.

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**, **AIPO** y **MOSTAZA**.

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





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.



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.



PESCADOS Y MARISCOS



Bocaditos de adobo

Caela 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.

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.



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.

Mejillón tigre

16% de mejillón, pimiento, tomate, cebolla y especias.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo, **LECHE** y **MOLUSCOS**. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO** y **PESCADO**.

	4-5 mins. (175 °C)		no apto		no apto		4 x 1 kg.		20 uds/kg.		50 gr/ud.
--	-----------------------	--	---------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	--------------



Mejillón tigre estilo casero

20% de mejillón, pimiento, 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.
--	---------------------	--	---------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	--------------



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.
--	---------------------	--	---------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	--------------



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.
--	---------------------	--	---------	--	---------	--	-----------	--	---------------	--	----------------

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.		no apto
		(200 °C)		
	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 pimiento rojo.
Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO, SOJA** y **MOSTAZA**.

	no apto	10-12 mins.		no apto
		(200 °C)		
	6 x 400 g.			6 uds/caja

Pizza boloñesa

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

	no apto	10-12 mins.		no apto
		(200 °C)		
	6 x 390 g.			6 uds/caja



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. no apto 6 x 390 g.
(220 °C) 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. no apto 6 x 400 g.
(220 °C) 6 uds/caja 400 gr/ud.



Pizza de pepperoni

Cobertura de salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

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

no apto 10-12 mins. no apto
(200 °C) 6 x 350 g. 6 uds/caja 350 gr/ud.

Pizza de pollo

Cobertura de salsa de tomate, salsa barbacoa, quesos (Edam y Mozzarella), pechuga de pollo, pimiento rojo y pimiento verde.

Alérgenos: **GLUTEN** de trigo y **LECHE**. Puede contener trazas de **PESCADO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

no apto 10-12 mins. no apto
(200 °C) 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 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.



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 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.

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.



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

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 10 mins./500 g
30 mins./300 g 7 mins./300 g
(200 °C) (700 W)

12 x 500 g. 1 ración 500 gr
 12 x 300 g. 1 ración 300 gr



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.





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.



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.



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.

SEGUNDOS DE PESCADO



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.

Varitas de pescado

Pescado blanco empanado.

Alérgenos: **PESCADO, GLUTEN y MOSTAZA**. Puede contener trazas de **HUEVO y MOLUSCOS**.

	3 mins. (175 °C)		17 mins. (200 °C)		no apto
	4 x 1 kg.		33 uds/kg.		30 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.





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.
 no apto
 no apto
 (175 °C)

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.



Crocantis 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 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.



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.



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.**

	20 mins. (180 °C)
	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.



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



Gambón en tempura

Gambón pelado con tempura con limón, ajo, perejil y pimienta.

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

3 mins. (175 °C) 20 mins. (220 °C) no apto
 1 x 2 kg. 50 uds/kg. 20 gr/ud.



Torpedo de langostino

Langostino blanco con pan panko de textura muy crujiente ideal para aperitivos.

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 gambas

Gamba pelada cruda sin deveñar, 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 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.



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.



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.

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 montañés

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.



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 Sazonar.
y añadir congelado. Cocinar tapado
Rehogar 5 mins. 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 Sazonar.
y añadir congelado. Cocinar tapado
Rehogar 5 mins. 4 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



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.



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.



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.

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.



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

Cacao, galletas María y almendras con 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 y servir. 20 mins. (180 °C)

6 x 1,8 kg.

12
uds/caja

150
gr/ud.



Tarta de queso al horno

Queso blanco, nata y huevos batidos al horno.

Alérgenos: **LECHE** y **HUEVO**.



Descongelar en frío 24 horas y servir.

1 x 1,5 kg. 1 ud/caja 1,5 kg/ud.





Gambón al ajillo



Gambón cola



Gambón pelado



Gambón tail on



Pota troceada



Merluza (con/sin piel y rodajas)



Merluza austral suprema



Merluza rodaja austral



Supremas de merluza



Pez espada (*medio centro y rodajas*)



Pescadilla fina



Atún



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 limpia (*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



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



Quisquilla

Gamba pelada



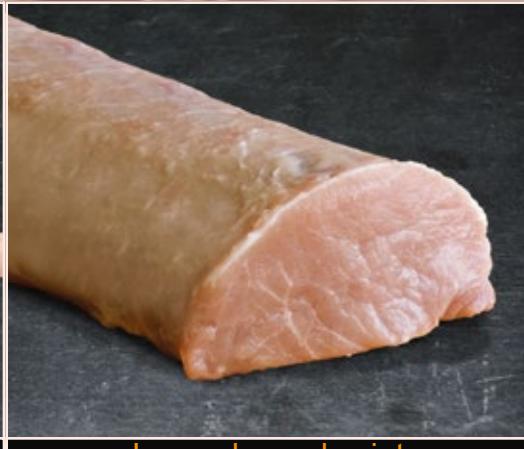
Boquerón en vinagre

Bacalao ahumado

CARNES



Cochinillo



Lomo de cerdo cinta



Lomo de cerdo cortado



Carrillada de cerdo



Solomillo de cerdo



Magra de cerdo trozos



Pluma ibérica



Presa ibérica extra



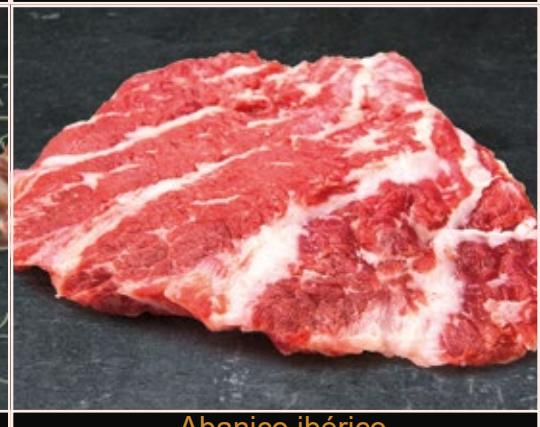
Secreto ibérico extra



Cordon de lomo ibérico



Costillar de cerdo



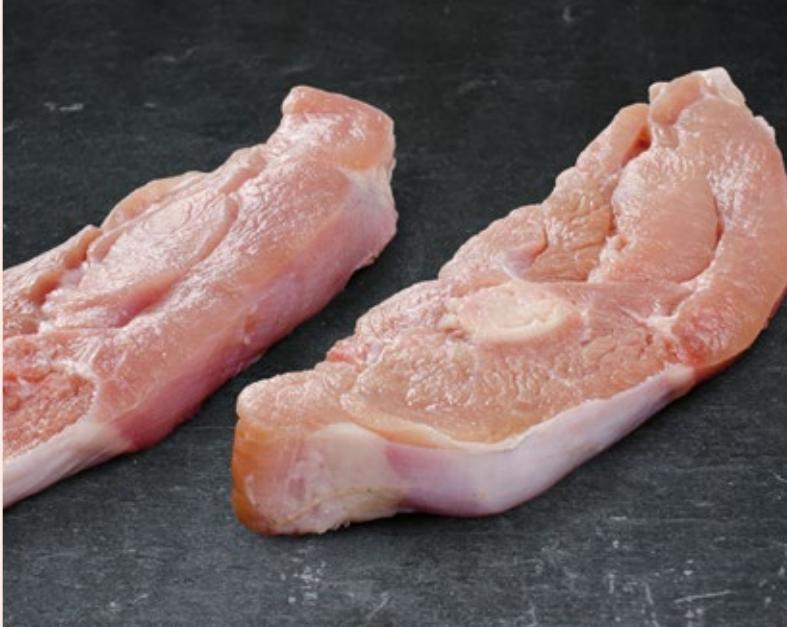
Abanico ibérico

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.



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



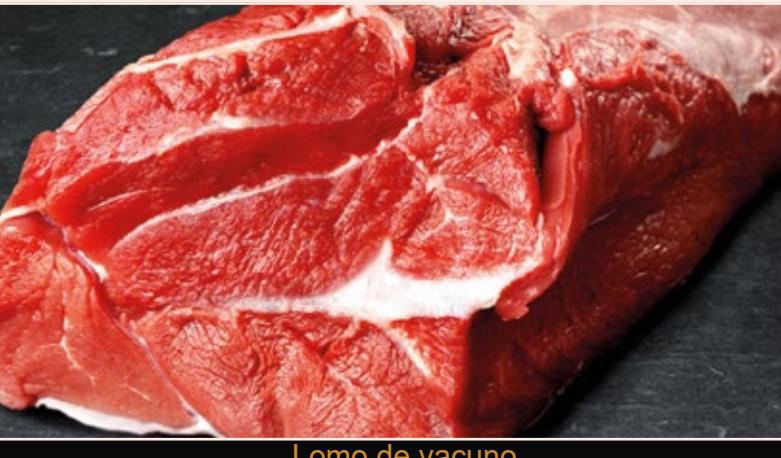
Cordero pierna y paletilla



Ternera tacos



Rabo de toro



Lomo de vacuno



Solomillo de vacuno



Foie de pato



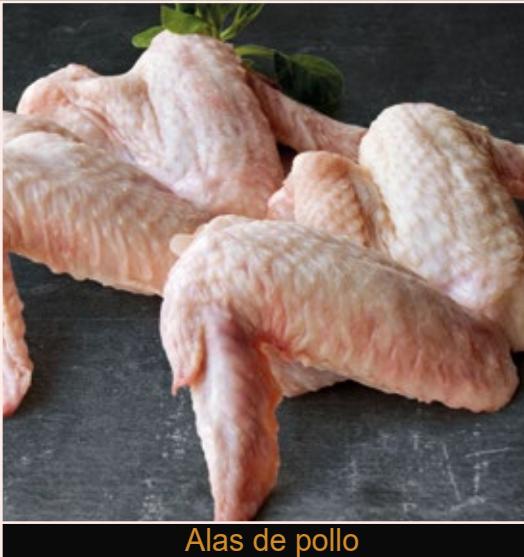
Caracoles



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



Alcachofa corazones



Alcachofa troceada



Brócoli



Cebolla



Champiñón



Cocktail de setas



Coliflor



Ensaladilla



Espárrago verde entero



Espinaca



Garbanzo



Guisante



Haba baby



Judía plana



Judía redonda

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.



Maíz dulce



Patata brava prefrita



Patata dollar prefrita



Patata gajo saborizada prefrita



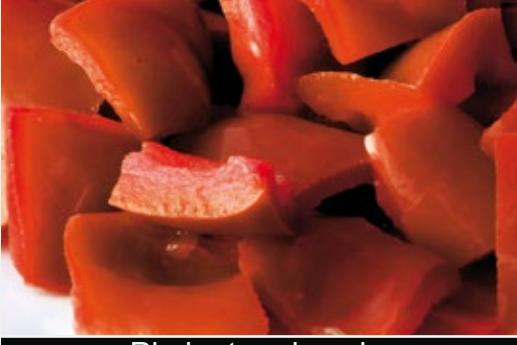
Patata julienne prefrita



Patata prefrita



Patata steak house prefrita



Pimiento rojo cubos



Pisto (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla)



Zanahoria baby



Zanahoria cubos

SOLUCIONES

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

POSTRES

	pág.
Profiteroles	33
Tarta de chocolate y galleta	33
Tarta de manzana	33
Tarta de queso al horno	33

DEL MAR

	pág.
Alistado.....	38
Almejas.....	39
Atún	35
Bacalao filete.....	36
Bacalao (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 al ajillo.....	34
Gambón cola	34
Gambón pelado	34
Gambón tail-on	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
Pangasius filete	36
Perca	36
Pescadilla fina	35
Pez espada (medio centro y rodajas).....	35
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
Quisquilla.....	39
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 (corazones y troceada).....	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 (2023)