

CATÁLOGO
Primavera -
Verano 2025

EDICIÓN
#01

— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE



Almeja Japonesa
082506

Mejillón Bouchot
082820

FIDEUÁ DE MARISCO

DESCÚBRENOS



— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE



Garcimar nació hace más de 90 años con un compromiso claro: seleccionar los mejores productos del mar y llevarlos directamente a nuestros clientes.

A lo largo de las generaciones, hemos evolucionado, adaptándonos a las necesidades del sector HORECA y ofreciendo soluciones gastronómicas de calidad, siempre con un enfoque en la frescura y la sostenibilidad.

Hoy, seguimos trabajando con la misma pasión, garantizando pescado y marisco fresco y congelado de la mejor calidad, con un servicio cercano y profesional que nos define.

JUAN BAUTISTA GARCÍA, *Chimo*
Fundador Garcimar (Tarragona, 1903-1991)

GARCIMAR

DEL MAR LO SABEMOS TODO



GARCIMARKET

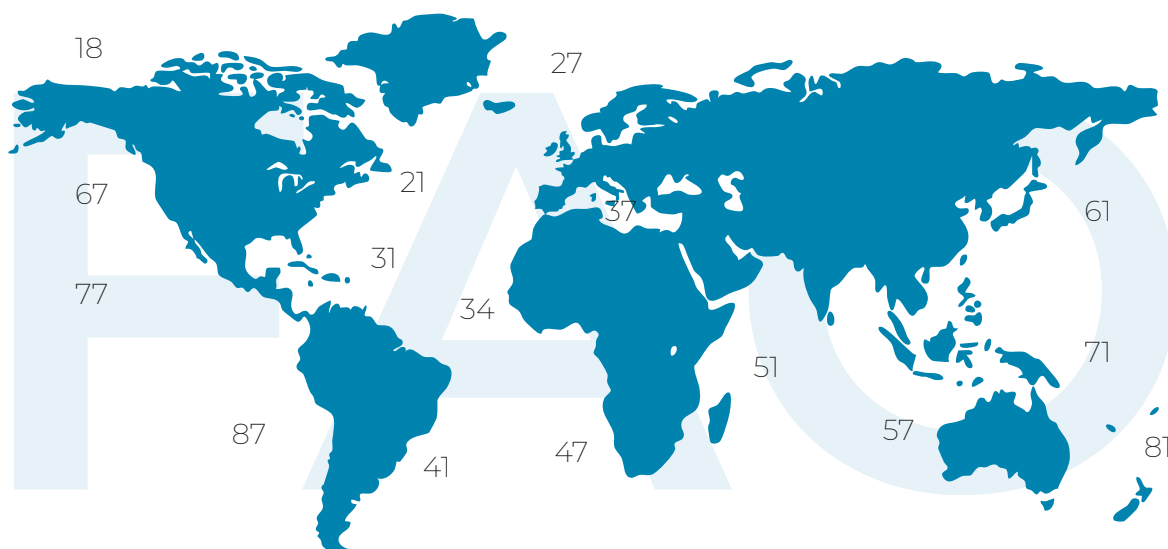
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS
DE VALOR



PESCADO FRESCO

En **Garcimar**, seleccionamos cuidadosamente cada pieza para ofrecerte el mejor producto, adaptado a las exigencias de la cocina profesional.

En cada entrega, garantizamos frescura, fiabilidad y cortes personalizados para facilitar tu trabajo en cocina. Porque un gran plato comienza con un gran producto.



¿Qué son las FAO?

Son zonas marítimas utilizadas para identificar el origen del pescado y marisco capturado en todo el mundo.

Cada zona tiene un número asignado y ayuda a garantizar la trazabilidad del producto, permitiendo conocer de dónde proviene cada especie y asegurando prácticas de pesca responsables.

En nuestro catálogo, encontrarás la FAO de cada producto, garantizando transparencia y calidad en cada selección.

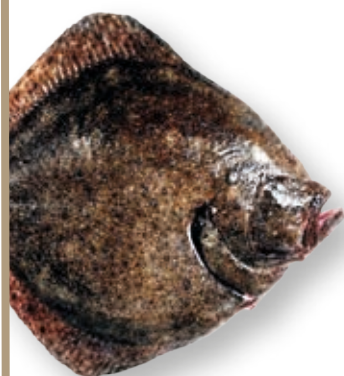
LEYENDA CATÁLOGO



01

Pescado Fresco

Pág. 04



02

Marisco Fresco

Pág. 06



03

Pescado Congelado

Pág. 08



04

Marisco Congelado

Pág. 19



09

Tú pones la
ocasión, juntos
ponemos las
ideas

Pág. 45



10

**Elaborados
& Precocinados**

Pág. 51



11

**Alternativas
Veganas**

Pág. 56



12

Carnes

Pág. 57



05

Especial
Carpaccio

Pág. 31



06

Ahumados &
Refrigerados

Pág. 33



07

Elaborados
del mar

Pág. 40



08

Pastas con
Sabor a mar

Pág. 43



13

Verduras &
Salteados

Pág. 61



14

Quinta Gama

Pág. 66



15

Pan &
Bollería

Pág. 72



16

Postres

Pág. 74



GARCIMAR



Corvina Acuicultura
035680



CORVINA CON VERDURAS
SALTEADAS



Dorada Nacional

Sparus aurata
(800-900) g
1 pza.
ESPAÑA
037040



Lubina Nacional

Dicentrarchus labrax
(800-900) g
1 pza.
ESPAÑA
039006



Corvina Nacional

Argyrosomus regius
(+4) kg
1 pza.
ESPAÑA
035680



Rodaballo

Psetta maxima
(800-1000) g
1 pza.
ESPAÑA / PORTUGAL
088994



Salmón

Salmo salar
(7-8) kg
1 pza.
NORUEGA / ISLAS FEROE
089190



Atún Rojo

Thunnus thynnus
A Granel
1 pza.
FAO 37 / FAO37. 1.1
019005

02 Marisco Fresco

GARCIMAR



Ostra Regal 3
098031



Ostra Sentinelle

Crassostrea gigas
Nº3 (80-100) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
095015

Crassostrea gigas
Nº3 (80-100) g
Cj. 48 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
095013

Crassostrea gigas
Nº2 (100-120) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
095027



Ostra Celine

Ostrea edulis
Nº2 (100-120) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
098030



Ostra Regal

Crassostrea gigas
Nº3 (80-100) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
098031

Crassostrea gigas
Nº2 (100-120) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
098025



Ostra Regal Oro

Crassostrea gigas
Nº3 (80-100) g
Cj. 24 uds.
FRANCIA / BRETAÑA
098014

LA FAMILLE BOUTRAIS

Con más de 40 años de tradición, la Famille Boutrais cultiva ostras premium en las mejores aguas de Francia e Irlanda. Su meticuloso proceso de cría y selección garantiza una textura firme, un sabor equilibrado y una calidad excepcional, ideales para los paladares más exigentes

GARCIMAR



Tataki de Atún
100861





PRODUCTO
RECOMENDADO



Tataki de Atún

Thunnus albacares
8 uds. x 375 g - IVP
Cj. 3 kg
ESPAÑA
100861



✂ 0 %

Dados de Atún s/piel

Thunnus albacares
16 Bol. x 480 g - IVP
Cj. 7,68 kg
ESPAÑA
100840



✂ 15 %

Rodaja de Atún c/piel

Thunnus albacares o thunnus obesus
Granel - IQF
Cj. 7 kg
ESPAÑA
141090



✂ 0 %

Steak de Atún s/piel

Thunnus albacares
Bolsa al vacío- IVP
Cj. 6,5 kg · PV
ESPAÑA / MÉXICO / GUATEMALA /
BELICE / ECUADOR / VIETNAM
100864



Tataki de Atún

1. Mezcla salsa de soja, jugo de limón y naranja, mirin, jengibre y azúcar para hacer la salsa ponzu.
2. Corta zanahoria, pepino, apio y cebolla en cubos pequeños y marina con ponzu.
3. Sella el lomo de atún en sartén caliente 30 segundos por cada lado, enfría y corta en láminas gruesas.
4. Coloca alga wakame en el plato, añade el atún y las verduras encima.
5. Decora con brotes de rábano y salsea con ponzu al gusto.



❄️ 10 %

Filete de Bacalao Islandia c/piel 1ª Congelación

Gadus morhua
(500-1000) g
Cj. 11 kg
ISLANDIA
101303



❄️ 0 %

Lomo de Bacalao Islandia

Gadus morhua
Cajas 2 kg - IWP
Cj. 12 kg
ISLANDIA
101380



PRODUCTO
RECOMENDADO

❄️ 0 %

Lomo de Bacalao Islandia c/piel

Gadus morhua
Granel - IWP
Cj. 6 kg
ISLANDIA
101395



❄️ 0 %

Lomo de Bacalao Islandia c/piel

Gadus morhua
6 Cj. x 2 kg - IWP
Cj. 12 kg
ISLANDIA
101378

Bacalao confitado con Pimientos y salsa Arrabbiata

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca los trozos de bacalao en una bandeja de horno y salpimenta al gusto.
3. Corta las patatas en rodajas finas y los pimientos en tiras.
4. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe las rodajas de patatas hasta que estén doradas por ambos lados.
5. Añade los pimientos y cocina unos minutos más, hasta que se ablanden.
6. Coloca las patatas y los pimientos alrededor del bacalao en la bandeja de horno.
7. Rocía con un chorrito de aceite de oliva, agrega unas ramitas de tomillo o romero, y un poco de vino blanco.
8. Hornea durante 20-25 minutos, hasta que el bacalao esté cocido y las patatas tiernas.
9. Sirve caliente, decorando con un toque de perejil fresco picado.





Morro de Bacalao

Gadus morhua
Cajas 2 kg - IWP
Cj. 12 kg
ISLANDIA
101387



Lomo de Bacalao Islandia Goliat

Gadus morhua
Granel - IWP
Cj. 12 kg
ISLANDIA
101391



Bacalao negro de Alaska

Anoplopoma fimbria
Granel - IQF
Cj. 3 kg · PV
ESTADOS UNIDOS
100097



Suprema de Bacalao c/piel

Gadus morhua o Gadus macrocephalus
Granel - IQF
Cj. 7 kg
CHINA
101602



Brandada de bacalao

1. Desala el bacalao durante 24-48 horas, cambiando el agua cada 8 horas.
2. En una cazuela, calienta leche con un diente de ajo y una hoja de laurel.
3. Cuando la leche empiece a hervir, añade el bacalao y cocina a fuego lento durante 5 minutos.
4. Retira el bacalao, desmenúzalo y quita piel y espinas.
5. Tritura el bacalao junto con el ajo cocido, agregando poco a poco aceite de oliva virgen extra en hilo.
6. Alterna con un poco de la leche de cocción hasta obtener una textura cremosa.
7. Añade sal y pimienta al gusto.
8. Sirve sobre tostadas de pan y decora con perejil picado o aceitunas negras.



Filete de Merluza del Cabo c/piel

Merluccius capensis / Merluccius paradoxus
Granel - ITF
Cj. 5 kg
NAMIBIA
110410



Rodajas de Merluza embutida Rod Gayi

Merluccius Gayi
Granel - IQF
Cj. 7 kg
PERÚ
146593



Filete de Merluza s/piel

Merluccius Hubbsi
Granel - IQF
Cj. 14 kg
ARGENTINA
110000



Supremas de Merluza Negra

Dissostichus eleginoides
35 uds. x 150g - IVP
Cj. 5,12 kg
AUSTRALIA
108095

Merluza a la Bilbaína con Patatas panaderas

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca los filetes de merluza en una bandeja para horno, salpimenta al gusto y rocía con un chorrito de aceite de oliva.
3. Pica ajo, pimienta roja, cebolla y patatas en rodajas finas.
4. En una sartén, calienta aceite y sofríe el ajo y el pimienta hasta que estén dorados.
5. Añade las patatas y cocina por unos minutos.
6. Vierte las patatas y las verduras sobre los filetes de merluza en la bandeja, cubriendo bien el pescado.
7. Agrega unas ramitas de romero o tomillo y un chorrito de vino blanco.
8. Hornea durante unos 20-25 minutos o hasta que la merluza esté cocida y las patatas estén tiernas.
9. Sirve caliente, con un poco de perejil fresco picado por encima.





❄️ 10 %

Cabeza de Rape*Lophius piscatorius*

Granel - IQF

Cj. 7 kg

ESPAÑA

105000



❄️ 0 %

NEW

Carrilleras de Rape*Lophius piscatorius*

3 Bol. x 1 kg

Cj. 3 kg · PV

ESPAÑA

106206



❄️ 25 %

Filete de Rape s/piel*Lophius litulon*

6 Bol. x 1 kg - IQF

Cj. 6 kg

CHINA

110780



❄️ 0 %

PRODUCTO
RECOMENDADO**Cola de Rape s/piel***Lophius spp*

Granel - IWP

Cj. 4,5 kg · PV

NORUEGA / ISLANDIA / GROENLANDIA

106309

Cola de Rape del Cabo s/piel*Lophius vomerinus*

Granel - IWP

Cj. 5,5 kg · PV

NAMIBIA

106180



❄️ 0 %



✂ 7 %

Rodaballo eviscerado

Scophthalmus maximus / Psetta maxima
Granel - IQF
Cj. 6 kg · PV
ESPAÑA / PORTUGAL / NORUEGA
140960



✂ 10 %

Filete de Rodaballo

Psetta maxima / Scophthalmus maximus
Granel - IQF
Cj. 2 kg · PV
ESPAÑA / PORTUGAL / NORUEGA
140952



✂ 10 %

Porción de Rodaballo c/piel

Psetta maxima / Scophthalmus maximus
Granel - IQF
Cj. 2 kg · PV
ESPAÑA / PORTUGAL / NORUEGA
140958



✂ 10 %

Supremas de Rodaballo

Psetta maxima / Scophthalmus maximus
Granel - IQF
Cj. 2 kg · PV
ESPAÑA / PORTUGAL / NORUEGA
140956

PRODUCTO
RECOMENDADO

Rodaballo a la Bilbaína

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca el rodaballo limpio en una bandeja de horno, salpimenta y rocía con un poco de aceite de oliva.
3. Añade unas rodajas de limón y un chorro de vino blanco.
4. Hornea durante 20-25 minutos, regándolo con sus propios jugos de vez en cuando.
5. Para la salsa bilbaína, calienta aceite de oliva en una sartén y sofríe ajo laminado hasta que esté dorado.
6. Añade guindilla en rodajas y retira del fuego.
7. Incorpora un chorro de vinagre y mezcla bien.
8. Vierte la salsa caliente sobre el rodaballo recién horneado.
9. Sirve con patatas panaderas o una ensalada fresca.





NEW

Brocheta de Salmón s/piel

Salmo salar
2 Bdjas. x 8 uds.
Cj. 1,3 kg · PV
NORUEGA / ISLAS FEROE
116002

✂ 0 %



Salmón entero de Alaska

Oncorhynchus Nerka
Granel - IQF
Cj. 15 kg · PV
ALASKA
155229

✂ 0 %



PRODUCTO
RECOMENDADO

Filete de Salmón Salar c/piel TRIM D PBO al vacío

Salmo salar
(1,4-1,8) kg / (1,8-2,2) kg
Cj. 6 kg · PV
NORUEGA / ISLAS FEROE
111016 / 111015

✂ 0 %



Colas de Salmón Salar c/piel

Salmo salar
IQF
Cj. 7 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
116082

✂ 10 %

Filete de Salmón Salar s/piel TRIM E al vacío

Salmo salar
(1,4-1,8) kg / (1,8-2,2) kg
Cj. 6 kg · PV
NORUEGA / ISLAS FEROE
111018 / 111017



✂ 0 %



❄️ 0 %

Salmon Salar corte tartar

Salmo salar
3 Bdjas. x 500 g
Cj. 1,5 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
116202



❄️ 0 %

Lingote de Salmón Salar s/piel

Salmo salar
3 Bdjas. x 1 ud
Cj. 1,1 kg · PV
NORUEGA / ISLAS FEROE
116102



❄️ 10 %

Suprema de Salmón Salar c/piel TRIM D

Salmo salar
(180-200) g / (160) g
Cj. 7 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
115204 / 111046



❄️ 10 %

Suprema de Salmón Salar s/piel TRIM E

Gadus morhua o Gadus macrocephalus
(180-200) g / Granel - IQF
Cj. 7 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
115203



❄️ 10 %

Suprema de Salmón Salar s/piel TRIM E

Salmo salar
160 g / Granel - IQF
Cj. 7 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
155203



NEW

❄️ 10 %

Ventresca de Salmón Salar s/piel

Salmo salar
Granel - IQF
Cj. 7 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
116090



NEW

Suprema de Corvina al vacío

Argyrosomus regius
13 uds. x 150 g - IVP
Cj. 1,95 kg
ESPAÑA
109497

❄️ 0 %



❄️ 0 %

Yemas de Erizo de mar

Paracentrotus Lividus
12 Botes x 200 g
Bote 200 g
FAO 27
165000



❄️ 20 %

Filete salado de Fogonero

Pollachius virens
Granel - IQF
Cj. 11 kg
CHINA
109527



❄️ 0 %

Lenguado Rubio eviscerado

Solea senegalensis
Granel - IQF
Cj. 4 kg · PV
FAO 34
121041



❄️ 0 %

Lomo Tataki de Bonito

Katsuwonus pelamis
Granel - IVP
Cj. 2,5 kg · PV
JAPÓN
100863



❄️ 0 %

Filete de Perca

Lates niloticus
Granel - IQF
Cj. 6 kg
UGANDA
110590



❄️ 15 %

Filete de Lubina c/piel

Dicentrarchus labrax
Granel - IQF
Cj. 5 kg
TURQUÍA
121660



❄️ 0 %

Filete de Rosada s/piel

Genypterus Blacodes
Granel - IQF
Cj. 10 kg
NUEVA ZELANDA
110917



❄️ 0 %

Filete de Seriola (Pez limón)

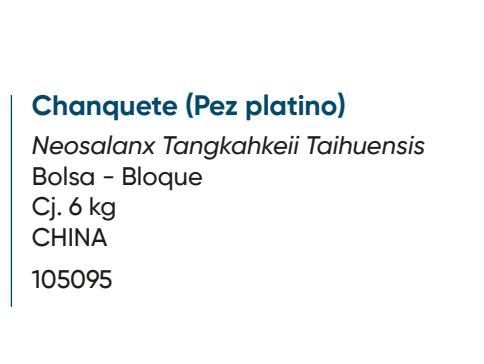
Seriola lalandi
IVP - Al vacío
1 ud. 500 g
AUSTRALIA
118005



❄️ 0 %

Alas de Raya s/piel

Raja spp
Granel - IQF
Cj. 27 kg · PV
ARGENTINA
140919



Chanquete (Pez platino)

Neosalanx Tangkahkeii Taihuensis
Bolsa - Bloque
Cj. 6 kg
CHINA
105095



❄️ 15 %



GARCIMAR



Pata de Pulpo cocido
420055

PULPO A LA GALLEGA

04 Marisco Congelado



❄️ 0 %

Cabeza de Bogavante

Homarus americanus

Cj. 4 kg
CANADÁ
300811




❄️ 10 %

Bogavante cocido

Homarus americanus

Granel - IQF
Cj. 5 kg
CANADÁ
300725



❄️ 0 %

Colas y pinzas de Bogavante

Homarus americanus

IVP - Al vacío
Cj. 4 kg
CANADÁ
300732



❄️ 15 %

Bogavante mitades pinzas peladas

Homarus americanus

IVP - Al vacío
Cj. 12 uds.
FAO 21
300709




❄️ 10 %

Bogavante entero

Homarus americanus

(350-400) g / (400-550) g
Cj. 5 kg
CANADÁ
300715 / 300704




❄️ 0 %

Bogavante pelado

Homarus americanus

Cj. 4 kg
FAO 21
300700

**Cigala Escocia**

✂ 10 %

Nephrops norvegicus
Envase - IQF
(8-12) pz/kg / Cj. 1,5 kg
REINO UNIDO
301702

Nephrops norvegicus
Envase - IQF
(16-20) pz/kg / Cj. 1,5 kg
ESCOCIA / IRLANDA
301401

✂ 10 %

Nephrops norvegicus
Envase - IQF
(21-25) pz/kg / Cj. 1,5 kg
REINO UNIDO
301301

✂ 10 %

Pinzas y Cabeza de Cigala

Nephrops norvegicus
Cj. 8 kg
ESCOCIA / REINO UNIDO
300815



✂ 0 %



✂ 0 %

Langosta Roja

Palinurus mauritanicus
IWP
Cj. 5 kg
MAURITANIA
305001



✂ 0 %

Langosta

Panulirus spp
IWP
Cj. 5 kg
FAO 51
305000



✂ 0%

Calamar de Marruecos envuelto

Loligo vulgaris
Granel - IWP
GG (+36) cm / Cj. 6 kg · PV
MARRUECOS
402058

Loligo vulgaris
Granel - IWP
3P (11-15) cm / Cj. 6 kg · PV
MARRUECOS
402411

Loligo vulgaris
Granel - IWP
M (26-30) cm / Cj. 6,5 kg · PV
MARRUECOS
402159



PRODUCTO
RECOMENDADO

✂ 0%

Choco sucio de Marruecos

Sepia officinalis
Bloque
Cj. 22,5 kg · PV
MARRUECOS
408306

Sepia officinalis
Bloque
Cj. 7 kg · PV
MARRUECOS
408110



✂ 10%

Choco limpio

Sepia officinalis
Granel - IQF
Cj. 6 kg
MAURITANIA / MARRUECOS
406165

Calamar Patagónico

Dorytheutis (Amerigo) gahi
Bloque
N4L (12-15) cm / Cj. 5,5 · PV
ISLAS MALVINAS / ESPAÑA
404301



✂ 0%



✂ 25 %

Pota Rejos

Illex argentinus

IQF

Cj. 6 Kg

ESPAÑA

422000



✂ 0 %

Pota Tubo Limpio Cortado

Ommastrephes bartrami, Todarodes pacificus, Illex argentinus

IQF

Cj. 10 kg

CHINA / ARGENTINA

401260



✂ 5 %

Pota Tubo Limpio Riazor

Illex argentinus

Granel - IQF

L (23-27) cm / Cj. 6 kg

CHINA

401361



✂ 10 %

Pota Tubo Limpio

Illex argentinus, Todarodes pacificus

Granel

Cj. 7 kg

ARGENTINA / CHINA / PERÚ

401222

Puntilla India s/pluma

Loligo Duvauceli

Bolsa IQF x 1000 g

Cj. 6 kg

INDIA

421625



✂ 20 %



✂ 0 %

Pulpo Marruecos Natural

Octopus vulgaris
IWP
T2 (3000-4000) g
/ Cj. 6 kg · PV
ESPAÑA / MARRUECOS
421511

Octopus vulgaris
IWP
T3 (2000-3000) g
/ Cj. 5,5 kg · PV
MARRUECOS
421501



✂ 0 %

Cabeza de Pulpo cocido

Octopus vulgaris
Cj. 13 kg · PV
FAO 34
420010



✂ 0 %

Medio Pulpo cocido s/cabeza

Octopus vulgaris
IVP
Cj. 5 kg · PV
FAO 34
420066



✂ 0 %

Pata de Pulpo cocido en su jugo

Octopus vulgaris
IVP
Cj. 4 kg · PV
FAO 34
420071

NEW

Patatas de Pulpo cocido

Octopus vulgaris
3 Bdjas. x 8 uds.
Cj. 5,85 kg · PV
FAO 34
420055



✂ 10 %



✂ 0%

Cangrejo blando*Scylla serrata*

IVP - Al vacío

Cj. 1 kg

FAO 71

310093



✂ 0%

Cangrejo de río cocido*Procambarus clarkii*

Cj. 2 kg

ESPAÑA

310090



✂ 0%

Boca de Cangrejo*Chaceon maritae*

L (70-90) g / Cj. 3,5 kg

NAMIBIA

300656



✂ 0%

Cangrejo de río crudo*Procambarus clarkii*

Cj. 10 kg

UNIÓN EUROPEA

310097

**Cangrejos rellenos al gratén**

1. Limpia bien las cabezas de cangrejo y resérvalas.
2. Desmenuza la carne del cangrejo y mézclala con cebolla, ajo y pimienta roja bien picados.
3. En una sartén, sofríe las verduras con un poco de aceite de oliva hasta que estén tiernas.
4. Añade la carne de cangrejo, un toque de pimentón, sal y pimienta al gusto, y cocina unos minutos más.
5. Agrega un poco de pan rallado y huevo batido para dar consistencia al relleno.
6. Rellena las cabezas de cangrejo con la mezcla y espolvorea más pan rallado por encima.
7. Gratina en el horno a 200°C durante 10 minutos o hasta que la superficie esté dorada.
8. Sirve caliente, acompañado de una ensalada fresca o una salsa de mariscos.



❄️ 15 %

Galera

Squilla mantis
Granel - IQF
Cj. 2,5 kg
UNIÓN EUROPEA
302950



❄️ 0 %

Cabeza de Gamba Alistada

Aristeus varidens o *Aristeus antennatus*
Envase - IQF
Cj. 1 kg
FAO 34 / FAO 37 / FAO 47
302106



❄️ 0 %

Gamba Blanca

Parapenaeus spp
Envase - IQF
Cj. 1,1 kg · PV
FAO 34: MAURITANIA / SENEGAL / GUINEA BISSAU
303050



❄️ 10 %

Gamba Blanca

Parapenaeus longirostris
Envase - IQF
N4 (+180) pz/kg / Cj. 3 kg
TURQUÍA
303010

Gamba Costa Alistada

Aristeus spp. / *Aristeus varidens*
Envase - IQF
Cj. 1,1 kg · PV
FAO 34 / FAO 37 / FAO 47
303125



❄️ 0 %



PRODUCTO
RECOMENDADO

❄️ 0 %

Gamba Roja Alistada

Aristeus varidens

Envase - IQF

A1E (30-36) pz/kg

/ Cj. 1,1 kg · PV

MARRUECOS / ANGOLA

/ FAO 34 / FAO 47

303190

Aristeus spp.

/ *Aristeus varidens*

Envase - IQF

A1 (42-46) pz/kg

/ Cj. 1,1 kg · PV

FAO 34 / FAO 37 / FAO 47

303395



❄️ 0 %

Gamba salada

Parapenaeus longirostris

Granel - IQF

Cj. 1 kg

FAO 34

303435



❄️ 0 %

Gambón Argentino

Pleoticus muelleri

Envase - IQF

N2 (21-30) pz/kg / Estuche 2 kg

ARGENTINA

303900



❄️ 20 %

Cola de Gambón Argentino Tail-On

Pleoticus muelleri

Granel

Bol. 1 kg

FAO 41

302960



PRODUCTO
RECOMENDADO

❄️ 10 %

Cola de Gambón Argentino s/piel

Pleoticus muelleri

Envase - IQF

10 Bol. x 500 g

ARGENTINA

302005

Pleoticus muelleri

Envase - IQF

8 Bol. x 500 g

ARGENTINA

302002



❄️ 0 %

Camarón rojo (Periquito)

Glyphus marsupialis

Granel

Est. 1,1 kg · PV

MAURITANIA

304210



❄️ 25 %

Langostino Black Tiger

Penaeus monodon
IQF
Cj. 1 kg
BANGLADESH
306308



❄️ 25 %

Cola de Langostino Black Tiger s/piel

Penaeus monodon
IQF
Cj. 1 kg
BANGLADESH
302293

PRODUCTO
RECOMENDADO



❄️ 15 %

Cola de Langostino c/piel

Litopenaeus Vanname
IQF
Estuche 2 kg
ECUADOR
302390



❄️ 0 %

Langostino Túnez

Penaeus kerathurus (Melicertus kerathurus)
12 Est. x 800 g
00 (12-15) pz/kg / Cj. 800 g
TÚNEZ
306199

Langostino Túnez A

Penaeus Kerathurus
12 Est. x 800 g
A (21-30) pz/kg / Cj. 800 g
TÚNEZ
306300



❄️ 0 %

**Langostino Túnez AA***Penaeus Kerathurus*

12 Est. x 800 g

AA (16-20) pz/kg / Cj. 800 g

TÚNEZ

306200

✂ 20 %

**Langostino Túnez BB***Penaeus Kerathurus*

12 Est. x 800 g

BB (30-40) pz/kg / Cj. 800 g

TÚNEZ

306400

✂ 0 %

**Langostino Vannamei Cocido***Penaeus vannamei*

Envase - IQF

(30-40) pz/kg / Estuche 2 kg

CENTRO Y SUDAMÉRICA

308504

✂ 0 %

Penaeus vannamei

Envase - IQF

(60-80) pz/kg / Estuche 2 kg

ECUADOR / CUBA

308520

✂ 10 %

**Langostinos a la plancha con Salteado de verduras**

1. Limpia los langostinos, quitando la cáscara y dejando la cola.
2. Calienta una sartén con un poco de aceite de oliva y saltea los langostinos durante 2-3 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
3. Añade sal y pimienta al gusto.
4. Mientras, en otra sartén, saltea una mezcla de verduras como pimiento, calabacín, cebolla y espárragos, todo troceado en tiras finas.
5. Cocina las verduras a fuego medio con un chorrito de aceite hasta que estén tiernas pero crujientes.
6. Sirve los langostinos a la plancha sobre el salteado de verduras, decorando con un toque de perejil fresco picado



PRODUCTO
RECOMENDADO

❄️ 15 %

Ostra media concha Bretaña N2

Crassostrea gigas
48 uds. - IQF
Cj. 3,3 kg
FRANCIA
359500



❄️ 0 %

Tellina Pasteurizada

Donax trunculus
12 Bol. x 250 g - IVP
Bol. 250 g
TURQUÍA
359002



❄️ 0 %

Tinta Cefalópodo

15 Botes x 500 g
Cj. 7,5 kg
424010



❄️ 0 %

Carne de Buey cocido

Cancer pagurus
Bdja. 500 g
FAO 27
300807



❄️ 0 %

Carne de Centollo

Maja squinado
Bdja. 500 g
FAO 27
360180



❄️ 0 %

Changurro

Cancer pagurus / Maja squinado
Bdja. termosellada 1 kg
Bdja. 1 kg
FAO 27 / FAO 34
300835



❄️ 8 %

Vieira Carne S/C

Placopecten magellanicus
Bolsa IQF
Bol. 1 kg
CANADÁ
360010



GARCIMAR



Carpaccio de Cigala
302022



✂ 0%

Carpaccio cigala

Nephrops norvegicus
4 Estuches x 750 g - IVP
Estuche 750 g
ESCOCIA
302022



✂ 0%

Carpaccio vieira

Placopecten magellanicus
4 Estuches x 750 g - IVP
Estuche 750 g
CANADÁ
302026



✂ 0%

Carpaccio de Gamba

Aristeus varidens
4 Estuches x 750 g - IVP
Estuche 750
ANGOLA / SENEGAL
302024



✂ 0%

Carpaccio de Gambón salvaje

Pleoticus muelleri
10 uds. x 50 g - IVP
Estuche 500 g
ARGENTINA
302027



✂ 0%

Salmón corte Carpaccio

Salmo salar
25 uds. x 80 g
Cj. 2 kg
NORUEGA / ISLAS FEROE
115990



✂ 0%

Carpaccio Bacalao

Gadus morhua
2 Bol. x 10 uds.
Cj. 1,4 kg
FAO 27
101020



GARCIMAR

Salmón Ahumado
155085

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO
CON QUESO CREMA

Perlas de aceite
935945



Anchoa N°0 en aceite de oliva

Engraulis encrasicolus
Bdja. 600 g (50 filetes)
ESPAÑA

951124



Anchoa N°0 del Cantábrico mariposa

Engraulis encrasicolus
Bdja. 375 g (25 uds.)
ESPAÑA

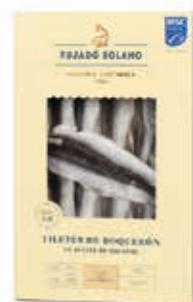
951114



Anchoa N°0 del Cantábrico en aceite

Engraulis encrasicolus
Bdja. 300 g (40 filetes)
ESPAÑA

951111



Boquerón del Cantábrico en aceite

Engraulis encrasicolus
Bdja. 625 g (32-35 uds.)
ESPAÑA

925100

Anchoa N°00 del Cantábrico en aceite de oliva

Engraulis encrasicolus
Bdja. 350 g (40 filetes)
ESPAÑA

951109





Atún en aceite

Thunnus spp. / Katsuwonus

16 Bol. x 1 kg

Bolsa 1 kg

ESPAÑA

252110



Ventresca de Atún

Thunnus albacares, Thunnus obesus

Lata 900 g

ESPAÑA

252164



Bacalao Ahumado precortado

Gadus morhua

Sobre (1-1,5) kg

FAO 21 / FAO 27

951156



Salmón Ahumado precortado

Salmo salar

Sobre (1,2-2) kg - IVP

NORUEGA

950010



Tostadas con Salmón ahumado

1. Tuesta una rebanada de pan rústico hasta que esté dorada y crujiente.
2. Coloca una capa de burrata desmenuzada sobre la tostada.
3. Añade unas lonchas de salmón ahumado de manera uniforme.
4. Distribuye los brotes de lombarda y unas hojas de rúcula fresca.
5. Agrega el pimiento caramelizado en tiras finas para un toque dulce.
6. Termina con unas esferas de aceite de oliva por encima.



Recortes de Salmón Ahumado

Salmo salar
20 sobres x 1 kg
Sobre 1 kg
NORUEGA
155086



Lechuga de mar en salazón

Ulva spp
Bdja. 1 kg
ESPAÑA / PORTUGAL
937008



NEW

Uva de mar en salazón

Caulerpa lentillifera
Sobre 100 g - IVP
VIETNAM
937220



Algatinado en salazón

Gigartina pistillata
Bdja. 1 kg
ESPAÑA / PORTUGAL
937006

Sopa verde con lechuga de mar

1. Enjuaga las algas, lava las hortalizas y pela pepino, aguacate y ajo. Retira semillas del pimiento.
2. Trocea verduras y bate con espinacas, aguacate, albahaca, lechuga de mar, sal, aceite y vinagre.
3. Tritura hasta textura fina, cuela y añade agua si prefieres más líquido.
4. Sirve con nueces desmenuzadas y las algas restantes.





Huevas de Lumpo Negro

Cyclopterus lumpus

Tarro 100 g / Tarro 340 g

GROENLANDIA / ISLANDIA

926020 / 926030



Huevas de Lumpo Rojo

Cyclopterus lumpus

Tarro 100 g / Tarro 340 g

GROENLANDIA / ISLANDIA

926025 / 926040



Huevas de Salmón

Oncorhynchus keta

Tarro 100 g

ALEMANIA

950800



Huevas de Trucha

Oncorhynchus mykiss

Tarro 100 g

ALEMANIA / DINAMARCA

951090



Salmón rojo de Alaska con Huevas de Salmón

1. Corta el salmón rojo de Alaska en finas lonchas y colócalas en un plato.
2. Rocía con un toque de aceite de oliva virgen extra y un poco de jugo de limón.
3. Espolvorea con sal y pimienta al gusto.
4. Añade las huevas de salmón por encima del pescado, distribuyéndolas de manera uniforme.
5. Decora con cebollín o eneldo fresco picado y unas rodajas finas de pepino.
6. Sirve como entrante fresco, acompañado de tostadas o pan crujiente.



Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra

Tarro 50 g

ESPAÑA

935945



Perlas de Anchoa

Engraulis encrasicolus

Tarro 55 g

ESPAÑA

935948



Perlas de Arenque Ahumado Avruga

Clupea harengus

Tarro 120 g

ESPAÑA

936002



Perlas de Arenque Ahumado Moluga

Clupea harengus

Tarro 145 g

ESPAÑA

935950

Perlas de soja

Tarro 55 g

ESPAÑA

936006





Perlas de Esturión

Acipenser naccarii

Tarro 100 g

ESPAÑA

936009



Perlas de Dátil

Tarro 55 g

ESPAÑA

936010



Perlas de Lima-Limón

Tarro 55 g

ESPAÑA

936005



Perlas de Fruta de la Pasión

Tarro 55 g

ESPAÑA

936007

Perlas de Vinagre de Módena

Tarro 55 g

ESPAÑA

936008



GARCIMAR



Albóndiga de Merluza
602108



Cola de Gambón
302002



Adobo Enharinado

Prionace glauca
4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
FAO 87 / FAO 81
704800



Puntilla enharinada

Loligo japonica / *Loligo chinensis* / *Loligo edulis*
Granel - IQF
Cj. 2 kg
FAO 61 / FAO 71
704875



Fumet de pescado rojo concentrado

Cj. 4 botes x 1 kg
Bote 1 kg
750840



Tartar de Vieira

Zygochlamys patagonica
Granel
Cj. 2 kg (20 uds.)
ARGENTINA
710670



Fideuá con Fumet de Pescado Rojo

1. Sofríe las gambas, retíralas y dora los fideos.
2. Añade ajo, pimienta y tomate rallado.
3. Incorpora el fumet caliente y cuece 5 min.
4. Agrega mejillones, almejas y las gambas.
5. Cocina hasta que el caldo se absorba.



Albóndiga de Merluza

6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg
Freidora: 5' a 180°.
602108



Tortilla de Camarón

Granel
Cj. 2 kg
Freidora: 3' a 180°.
740383



Langostino crujiente

10 Bajas. x 10 uds.
Cj. 2,5 kg
Freidora: 5' a 180°. Horno: 7' a 190°.
Producto congelado.
735301



Tortillita Bacalao

4 Bol. x 1 kg - IQF
Cj. 4 kg
Freidora: 3' a 180°.
Producto congelado.
740384

Fritura Variada

5 Bol. x 800 g
Cj. 4 kg
Freidora: 2' a 180°.
730245





GARCIMAR

Gamba Roja Alistada
303395



RAVIOLI DE BOGAVANTE

Gran Girasole Bogavante
750427

08 Especial Pastas



Lasaña Gratinada de Atún

3 Bdja. x 2 kg
Cj. 6 kg
Horno: 45' a 200°.
735430



PRODUCTO
RECOMENDADO

Girasole de Salmón Ahumado

2 Bol. x 1 kg
Cj. 2 kg
Hervido: 4'.
750428



Gran Girasole de Bogavante

2 Bol. x 1 kg
Cj. 2 kg
Hervido: 5'.
750427



NEW

Tagliolini con Tinta de Sepia

15 Bol. x 100 g
Cj. 1,5 kg
Hervido: 1,5'.
750423



Canelón de Marisco

2 Bol. x 2 kg
Cj. 4 kg
Horno: 35' a 180°.
710300

Canelón de Atún

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Horno: 25'-30' a 200°.
710105



Canelón de Brandada de Bacalao (grande) Canelón de Marisco (grande)

24 uds. x 140 g - Granel
Cj. 3,36 kg
Horno: 30' a 200°.
710314 / 710320



09 Tú pones la ocasión, juntos ponemos las ideas

Eventos

Canapés



Canapés evasión

(Bdja. 63 uds.) - IQF / Cj. 520 g

Listo para consumir.

780010



Canapés planos tradicionales

(Bdja. 42 uds.) - IQF / Cj. 500 g

Listo para consumir.

780040



Langostino envuelto de patata

Penaeus vannamei

(10 Bdjas. x 10 uds.) / Cj. 3 kg

Freidora; 4' a 180°.

VIETNAM

735302



Langostino Panko

Granel / Cj. 4 kg

Freidora: 3' a 180°.

ESPAÑA

735331



Langostino Twister

Penaeus vannamei

(4 Bdjas. x 1 kg) / Cj. 4 kg

Freidora: 4' a 180°.

CHINA

735327



Saquito de carrillera de ternera

100 uds. x 15 g / Cj. 1,5 kg

Freidora: 3' a 180°.

737328



Saquito de cebolla caramelizada

100 uds. x 15 g / Cj. 1,5 kg

Freidora: 3' a 180°.

737317



Paellas para compartir



Paella



Cigala arroz

Nephrops norvegicus
(40-70) pz/kg / Cj. 8 kg
Envase - IQF
REINO UNIDO
301100



Carabinero Brillante

Plesiopenaeus edwardsianus
(6-8) pz/kg / Cj. 1,1 kg · PV
Envase - IQF
MARRUECOS
300830



Mejillón Gallego cocido

Mytilus galloprovincialis
(90-120) pz/kg / Cj. 5kg
Granel - IQF
ESPAÑA
309058



Almeja marrón cocida

Meretrix lyrata
(40-60) pz/kg / Cj. 8 kg
10 Bol. x 1 kg - IVP
REINO UNIDO
301100



✂ 15 %

Choco mongo dados

Sepia officinalis
20 g / Cj. 6 kg
6 Bol. x 1 kg
MARRUECOS
407556



PRODUCTO RECOMENDADO

Gamba Roja Alistada

Aristeus varidens
A (48-58) pz/kg / Cj. 1,1 kg · PV
Envase - IQF
MARRUECOS / ANGOLA
303200



Fumet de Cigala

1 kg / Bote 1,25 l
Cj. 8 botes x 1,25 l
Descongelar y listo para consumo.
762155



El tapeo de siempre



Tapas



Gildas de Anchoa

Engraulis spp
Bdja. 830 g (30 uds.)
FAO 37.1
925166



Boquerón del Cantábrico

Engraulis encrasicolus
Bdja. 120 g (10-12 filetes)
ESPAÑA
925115



Anchoa del Cantábrico

Engraulis encrasicolus
Bdja. 120 g (10-12 filetes)
ESPAÑA
915115



PRODUCTO RECOMENDADO

Tortilla de patatas con cebolla

5 uds. x 1,2 kg / Cj. 6 kg
Horno: 35' a 220°.
740430



Croqueta de Chipirón

(40-70) pz/kg / Cj. 8 kg
Freidora: 4' a 180°.

707710



PRODUCTO RECOMENDADO

Raba enharinada

Nototodarus sloanii
4 Bol. x 1 kg - IQF / Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
NUEVA ZELANDA
704652



Gambón cola s/p

Pleoticus muelleri
(10-30) pz/lb / Bol. 500 g
10 Bol. x 500 g
ARGENTINA
302005



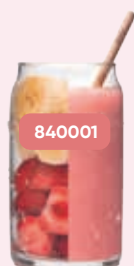
Momentos refrescantes



Cereza, mango, fresa y arándanos

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Fresa y plátano

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Mango, melón, piña y kiwi

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Mango, papaya y piña

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Mango, plátano, açai y arándanos

PRESENTACIÓN:

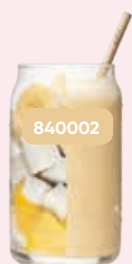
20 Bolsas x 150 g
3 kg



Piña, espinacas, pepino y col rizada

PRESENTACIÓN:

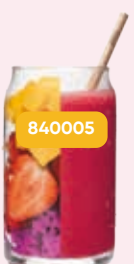
20 Bolsas x 150 g
3 kg



Piña, plátano y coco

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Pitahaya, mango y fresa

PRESENTACIÓN:

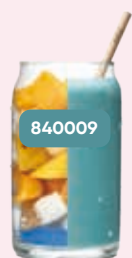
20 Bolsas x 150 g
3 kg



Zanahoria, mango, piña y maracuyá

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Plátano, mango, melocotón, piña, leche de coco y espirulina

PRESENTACIÓN:

20 Bolsas x 150 g
3 kg



Crea tu poke



Aguacate en mitades

Persea Americana Mill
(5 Bol. x 1 kg) - IQF / Cj. 5 kg
Listo para consumir.
PERÚ / COLOMBIA
840096



Mukimame

Glycine max
(5 Bol. x 1 kg) / Cj. 5 kg
Listo para consumir.
CHINA
505356



Mazorca asada en mitades

Zea Mais L. saccharata
(10 Bol. x 1 kg) / Cj. 10 kg
Horno: 15' a 180° C.
PORTUGAL
537780



Ensalada de Wakame

(6 Bol. x 1 kg) / Cj. 6 kg
Listo para consumir.
CHINA
505320



Bulgur cocido

(6 Bol. x 1 kg) / Cj. 6 kg
Horno vapor: 8' a 100°.
FRANCIA
504610



Cebada perlada cocida

(6 Bol. x 1 kg) / Cj. 6 kg
Horno vapor: 8' a 100°.
FRANCIA
504615



Ensalada Bulgur y trigo

(6 Bol. x 1 kg) / Cj. 6 kg
Listo para consumir.
504500



Quinoa cocida

(6 Bol. x 1 kg) / Cj. 6 kg
Listo para consumir.
FRANCIA
504600



Salmon Salar dados

Salmo salar
(5 Bol. x 1 kg) / Cj. 5 kg
Listo para consumir.
NORUEGA
111031



Pechuga de Pollo asada

(8 Bol. x 1 kg) / Cj. 8 kg · PV
Listo para consumir.
748860





GARCIMARKET

Croqueta Jamón Ibérico
706000

CROQUETAS DE JAMÓN
IBÉRICO

10 Precocinados & Elaborados



NEW

Burrata

8 uds. x 125 g
Cj. 1 kg
ITALIA
Listo para consumir.
750701



Empanada Gallega de Carne

5 uds. x 1,3 kg
Cj. 6,5 kg
Horno: 45' a 180°.
723830



Empanada Gallega de Atún

5 uds. x 1,3 kg
Cj. 6,5 kg
Horno: 45' a 180°.
723800



Ensalada especial de Cangrejo

2 Bol. x 1 kg
Cj. 2 kg
Listo para consumir.
504410

Ensalada de Marisco y Salpicón

2 Bol. x 1 kg
Cj. 2 kg
Listo para consumir.
504440





Ideal para compartir

GARCIMARKET



Ensalada de Pollo

2 Bol. x 1 kg
Cj. 2 kg
Listo para consumir.
504470



Ensaladilla de Arroz

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Listo para consumir.
504300



Wok Estilo Chino

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
537781



Wok Estilo Indonesio

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
537784



Croquetas de Jamón

1. Derrite mantequilla en una sartén y añade cebolla picada.
2. Sofríe hasta que esté transparente.
3. Agrega harina y cocina durante unos minutos para formar una roux.
4. Añade leche poco a poco, batiendo constantemente hasta conseguir una bechamel espesa.
5. Incorpora el jamón ibérico picado, sal y pimienta al gusto.
6. Deja enfriar la mezcla y, una vez reposada, forma las croquetas.
7. Pásalas por huevo batido y pan rallado, y fríelas en aceite caliente hasta que estén doradas.
8. Sirve caliente y acompaña con una ensalada fresca.



Croqueta de Bacalao s/gluten

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
706005



Croqueta de Boletus s/gluten

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
706015



Croqueta de Chistorra s/gluten

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
706010



Croqueta de Jamón Ibérico s/gluten

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
706000

Croqueta de Queso Azul s/gluten

4 Bol. x 1 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
706020





Ideal para compartir

GARCIMARKET



Preparado de Tortilla con Cebolla

5 Bol. x 1 kg
Cj. 5 kg
Sartén: 6'-7'.
740451



Rollito de Primavera mini

Granel
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°.
737305



PRODUCTO
RECOMENDADO

Salsa Ceviche

Cj. 4 botes x 1,25 kg
Bote 1,25 kg
Listo para consumir.
750806



Salsa Marinera

Cj. 4 botes x 1,25 kg
Bote 1,25 kg
Listo para consumir.
750800



Ceviche de Corvina

1. Corta la corvina en trozos pequeños y colócala en un bol.
2. Exprime el jugo de limón y lima sobre el pescado y mezcla bien.
3. Añade cebolla morada finamente picada, cilantro fresco, chile picante al gusto y un toque de sal.
4. Revuelve todo y deja marinar en la nevera durante unos 15-20 minutos para que el pescado se "cocine" en el ácido.
5. Agrega un chorrito de aceite de oliva y mezcla suavemente antes de servir.
6. Sirve el ceviche de corvina acompañado de rodajas de aguacate y chips de maíz.



Rollito de Primavera

Granel
Cj. 4,05 kg
737312



Bocaditos Veganos

3 Bol. x 2 kg
Cj. 6 kg
Horno: 8' a 180°.
775051



Burger Vegana Sensational

3 Bol. x 2 kg
Cj. 6 kg
Horno: 12' a 180°.
775130



Empanado Vegano

2 Bol. x 2 kg
Cj. 4 kg
Freidora: 4' a 180°. Horno: 14' a 180°.
775071



Salchicha Vegana

3 Bol. x 2 kg
Cj. 6 kg
Parrilla/Sartén: temperatura interna
producto 78°.
775061



Vuna (Atún Vegano)

3 Bol. x 2 kg
Cj. 6 kg
Listo para consumir.
775151



GARCIMARKET

Chuletón Vaca Madurada
607515



CHULETÓN DE VACA
MADURADA 30D

11 Carnes



Burger Madurada

24 Bol. x 180 g
Cj. 4,32 kg
ESPAÑA
Plancha/Sartén: 4-5'.
Producto descongelado.
635148



Rabo de Vacuno Cortado IQF

Granel - IQF
Cj. 4 kg
ESPAÑA
670575



Osobuco de Vacuno cortado

Granel - IQF
Cj. 8 kg
UNIÓN EUROPEA
670586



NEW

Chuletón de Vaca Madurada 30D

5 uds. x 1 kg / 5 Bol. x 2 uds.
Cj. 5 kg
ESPAÑA
607515 / 607513



NEW

Entrecot de Vaca Madurada 30D

20-22 uds. - IVP
Cj. 5 kg
UNIÓN EUROPEA
670519



NEW

Carpaccio de Vaca Madurado 30D

15 uds. x 60 g
Estuche 900 g
670009



Mini Burger Madurada

150 uds. x 30 g
Cj. 4,5 kg
ESPAÑA
Plancha/Sartén: 4-5'.
Producto descongelado.
635145



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pluma Ibérica

6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg · PV
ESPAÑA
652070



Presa Ibérica

8 Bol. x 1 kg - IVP
Cj. 8 kg · PV
ESPAÑA
652016



Secreto Ibérico

5 Bol. x 1,1 kg - IVP
Cj. 5,5 kg · PV
ESPAÑA
652020



Secreto de Panceta Ibérica

5 Bol. x 1,1 kg - IVP
Cj. 5,5 kg · PV
ESPAÑA
652035



Solomillo de cerdo en salsa de miel y mostaza

1. Salpimenta el solomillo de cerdo y dóralo en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego alto, sellándolo por todos los lados. Retira y reserva.
2. En la misma sartén, sofríe la cebolla y el ajo picados hasta que estén dorados.
3. Añade el vino tinto y deja reducir unos minutos hasta que se evapore el alcohol.
4. Incorpora la miel, el caldo de carne y la mostaza. Cocina a fuego medio durante 5 minutos hasta que la salsa espese ligeramente.
5. Vuelve a colocar el solomillo en la sartén y cocina a fuego medio-bajo durante 8-10 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo.



Conejo Canal

Bolsa IVP
Cj. 13 kg · PV
ESPAÑA
650005



Conejo Troceado

Caja 5 kg
ESPAÑA
650015



Paletilla de Cordero cortada

Bolsa vacío - IVP
Cj. 12 kg · PV
UNIÓN EUROPEA
660516



Foie Gras de Pato en lonchas

3 Bol. - IVP
Cj. 3 kg · PV
ESPAÑA
687705

Conejo al ajillo

1. Enjuaga el conejo, pela ajo y corta en láminas. Trocea las hierbas aromáticas y pica el perejil.
2. En una sartén, calienta aceite y sofríe el ajo hasta que esté dorado.
3. Añade el conejo, sal, pimienta, tomillo y laurel, y cocina hasta que se dore bien por todos lados.
4. Vierte el vino blanco y deja reducir a fuego medio hasta que se evapore el alcohol.
5. Añade agua o caldo y cocina a fuego lento hasta que el conejo esté tierno.
6. Sirve con perejil fresco picado y acompáñalo con patatas o arroz.





GARCIMARKET

Edamame
505351



12 Verduras & Salteados



Corazón de Alcachofa

4 Bol. x 2,5 kg

Cj. 10 kg

Hervido: 15'.

500505

NEW



Boletus Entero Pequeño

5 Bol. x 1 kg

Cj. 5 kg

737274



Bulgur Cocido

Triticum durum

6 Bol. x 1 kg

Cj. 6 kg

FRANCIA

Horno vapor: 8' a 100°.

504610



Mezcla de Verduras Asadas

Capsicum annum L, Solanum melongena L, Cucurbita pepo L, Allium cepa L.

6 Bol. x 1 kg

Cj. 6 kg

PORTUGAL / ESPAÑA

Horno: 15' a 180°.

537765

Patata Boniato

5 Bol. x 2,27 kg

Cj. 11,35 kg

Freidora: 3' a 180°.

550125





Patata Dipper

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Freidora: 3'-5' a 175°.
534430



Gajos de Patata

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Freidora: 3' a 175°.
533200



Patata Julienne Supercrunch

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Freidora: 3' a 175°.
534201



Patata Parisina

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Freidora: 3' a 175°.
534102



Patatas bravas

1. Pela las patatas y córtalas en trozos irregulares.
2. Fríelas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.
3. Escúrrelas sobre papel absorbente y añade sal al gusto.
4. Para la salsa brava, sofríe ajo y cebolla picados en una sartén con aceite de oliva.
5. Añade pimentón dulce y picante, mezcla rápido y vierte tomate triturado.
6. Cocina a fuego medio hasta que espese, agregando sal y un toque de vinagre.
7. Sirve las patatas calientes con la salsa brava por encima y, si prefieres, un poco de alioli.



Patata Steakhouse

5 Bol. x 2,5 kg
Cj. 12,5 kg
Freidora: 3' a 175°.
534420



Edamame

5 Bol. x 1 kg
Cj. 5 kg
China
Listo para consumir.
505351



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pimiento Asado Caramelizado

8 Bdja. x 540 g
Cj. 4,32 kg
Listo para consumir.
540021



Trío de Verduras asadas

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).
537762

Pimientos asados

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Lava los pimientos rojos y colócalos enteros en una bandeja de horno.
3. Rocía con un poco de aceite de oliva y hornea durante 30-40 minutos, girándolos a mitad de cocción hasta que la piel esté arrugada y tostada.
4. Saca los pimientos del horno y colócalos en un bol cubierto con film para que suden.
5. Cuando estén templados, retira la piel y las semillas.
6. Corta en tiras y aliña con aceite de oliva, sal, ajo picado y un toque de vinagre.
7. Sirve fríos o a temperatura ambiente como guarnición o tapa.





Salteado Camargues con Arroz

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537782



Salteado Marrakech

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537686



Salteado Mediterráneo

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537685



Salteado Campestre Minute

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537565



Salteado con Puntas de Espárragos

6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537783



Salteado Pisto-Ratatouille

Cucurbita pepo L, Pisum sativum L, Solanum melongena L, Capsicum annum L.

4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg
Horno: 15' a 160°.
(Vapor combinado).

537580



Salteado de Verduras asadas

6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg
Saltear: 7'.

537768



Cochinillo deshuesado
747210



Brocheta de Gambón con Algas

35 uds. x 24 g · PV

Cj. 840 g · PV

Freidora: 5' a 180°.

735324



Brocheta de Langostino Panko y Coco

50 uds. x 18 g · PV

Cj. 900 g · PV

Freidora: 5' a 180°.

735329



Brocheta de Pollo, Cebolla y Pimiento

75 uds. x 20 g

Cj. 1,5 kg

Horno: 6' a 180°.

(Vapor combinado).

703401



Brocheta de Gambón Crujiente

Pleoticus muelleri

25 uds. x 36 g · PV

Cj. 1 kg · PV

Freidora: 5' a 180°.

735323



Brocheta de Tomate y Mozzarella

59 uds. x 17 g · PV

Cj. 1 kg · PV

Listo para consumir.

703391



Brocheta Yakitori

40 uds. x 40 g

Cj. 1,6 kg

Freidora: 3-4' a 180°.

703345



Carrillera de Cerdo (ración)

16 uds. x 210 g · PV
Cj. 3,36 kg
Baño maría: 30' a 90°.
747225



Cordero deshuesado (ración)

16 uds. x 190 g · PV
Cj. 3,04 kg
Plancha/Sartén: sellar.
Temperatura central 75°.
747205



Costillar de Cerdo al Carbón

10 uds. x 500 g · PV
Cj. 5 kg
Horno: 12' a 220°.
748813



Crema de Bogavante

Cj. 12 botes x 1 kg
Bote 1 kg
Listo para consumir.
749016

Gyoza de Camarón

50 uds. x 20 g
Bol. 1 kg
Vapor: 8' a 100°.
766036





Gyoza de Pollo

10 Bol. x 600 g
Cj. 6 kg
Vapor: 8' a 100°.
766042



Gyoza Vegetal

10 Bol. x 600 g
Cj. 6 kg
Vapor: 8' a 100°.
766041



Pizza Cuatro Estaciones

10 uds. x 500 g · PV
Cj. 5,75 kg
Horno: 6' a 200°.
749040



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pizza Vegetariana

10 uds. x 500 g
Cj. 5 kg
Horno: 6' a 200°.
749055

Pizza Cuatro Quesos

10 uds. x 520 g
Cj. 5,2 kg
Horno: 6' a 200°.
749060





Pizza Vegana

10 uds. x 500 g
Cj. 5 kg
Horno: 6' a 200°.
749050



Suprema de Salmón

8 uds. x 280 g
Cj. 2,24 kg
Horno: 8' a 200°.
749090



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pulled Pork

8 uds. x 500 g - IVP
Cj. 4 kg
Microondas: 3' a 900 W.
748818



Pastrami de Ternera Fileteado

8 uds. x 500 g
Cj. 4 kg
Listo para consumir.
748857

Salsa de Vacuno

16 uds. x 220 g · PV
Cj. 3,52 kg
Listo para consumir.
747240





Secreto Ibérico (ración)

12 uds. x 240 g · PV

Cj. 2,88 kg

Sellar en sartén o plancha.

747220



Steak Tartar

32 uds. x 100 g · PV

Cj. 3,2 kg

Listo para consumir.

747200



Terrina Melosa de Vacuno

16 uds. x 190 g · PV

Cj. 3,04 kg

Plancha/Sartén: sellar.

Temperatura central 75°.

747235



Terrina de Oreja de Cerdo

16 uds. x 190 g · PV

Cj. 3,04 kg

Plancha/Sartén: sellar.

Temperatura central 75°.

747215



Torrezno Confitado Tradicional

10 uds. x (2 x 220) g · PV

Cj. 4,4 kg · PV

Freidora: 8' a 180°.

748832



Cochinillo deshuesado (ración)

16 uds. x 165 g · PV

Cj. 2,64 kg

Plancha/Sartén: sellar.

Temperatura central 75°.

747210



Pan de cristal
790600



Brioche de hamburguesa mini

150 uds. x 20 g
Cj. 3 kg
Listo para consumir.
790630



Pan Bao blanco

20 uds. x 10 Bol.
Cj. 6 kg
Listo para consumir.
790635



Pan de cristal cortado

40 uds. x 125 g · PV
Cj. 5,85 kg
Horno: 10-12' a 180°.
790600



Brioche de hamburguesa

60 uds. x 90 g
Cj. 5,4 kg
Listo para consumir.
790625



Tostadas con Escalivada y Anchoa

1. Tuesta rebanadas de pan hasta que estén crujientes.
2. Unta con un chorrito de aceite de oliva.
3. Para la escalivada, asa pimientos rojos, berenjena y cebolla en el horno a 200°C durante 40 minutos.
4. Déjalos sudar en un bol tapado, pélalos y córtalos en tiras.
5. Aliña con aceite de oliva, sal y un toque de vinagre.
6. Coloca una porción de escalivada sobre cada tostada y añade una anchoa del Cantábrico por encima.
7. Sirve con un poco de perejil fresco picado o unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



Tarta de queso
850256



Brownie s/gluten y s/lactosa

36 uds. x 100 g · PV
Cj. 3,6 kg
Listo para consumir.
844005



Coulant de chocolate

20 uds. x 100 g
Cj. 2 kg
Microondas: 30'' a 900 W.
Producto congelado.
850017



Repostería variada

76 uds. x 20 g
Cj. 1,52 kg
Listo para consumir.
840535



Petits fours de chocolate

42 uds. x 12 g
Cj. 504 g
Listo para consumir.
840590



Tarta de queso cremosa

Estuche 1,5 kg
Cj. 1,5 kg
Listo para consumir.
850256



Torrija

20 uds. x 130 g · PV
Cj. 2,60 kg
Microondas: 1' a 800 W.
Caramelizar con soplete.
844015



Tarta de manzana

Estuche 2,25 kg
Cj. 2,25 kg
Listo para consumir.
850632



Tarta de queso s/gluten

36 uds. x 100 g · PV
Cj. 3,6 kg
Listo para consumir.
844010



Helado artesano de chocolate

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848004



Helado artesano de coco

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848010



Helado artesano de pistacho

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848035



PRODUCTO
RECOMENDADO

Helado artesano de caramelo y mantequilla salada

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848002



Helado de té verde matcha

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848040



Helado artesano de vainilla

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848045



Helado artesano de violeta

8 Cubetas x 2,5 l
Cubeta 2,5 l
848047



Sorbete artesano de lima

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l

848024



Sorbete artesano de limoncello

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l

848025



Sorbete artesano de mango

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l

848028



Sorbete artesano de mandarina clementina

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l

848026



Sorbete artesano de frambuesa

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l

848016

— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Choco dados
407556

Tu próxima estrella
empieza aquí.

Gambón Argentino
302005

Contacta con nuestras
delegaciones

ALICANTE
POLÍGONO INDUSTRIAL FAIMA
ALCAY, S/N
03330 CREVILLENTE
ALICANTE

T. 96 166 74 34

BARCELONA
CALLE DE LA F, 26
SECTOR C
ZONA FRANCA
08040 BARCELONA

T. 93 336 51 61

MADRID
POLÍGONO SAN MARCOS
EDISON, 22
28906 GETAFE
MADRID

T. 91 601 91 51

VALENCIA
POLÍGONO INDUSTRIAL LA REVA
SECTOR 12
CALLE MALLORCA, 2
OFICINA 403, 4º PISO
46190 RIBA-ROJA DE TÚRIA

T. 96 166 74 34

MALLORCA
C/POU D'EN BAUCA, 13
POL. IND. BINISALEM
07350 ILLES BALEARS

T. 971 74 57 02

SEVILLA
FRIGORÍFICOS FRIGOODACKS
AVDA. DE LA RAZA, 22
41012 SEVILLA

T. 954 23 84 83

MÁLAGA
DIODORO, 13
(FRENTE A
MERCAMÁLAGA)
29196 MÁLAGA

T. 952 03 87 35

ZARAGOZA
POLÍGONO INDUSTRIAL CENTROVÍA
LOS ÁNGELES, 15
NAVES 2-3
50196 LA MUELA
ZARAGOZA

T. 976 47 46 48



WWW.GARCIMAR.COM

