CATÁLOGO

2019

PREMIUM

Cerca de tres décadas de experiencia en las principales fábricas y lonjas de nuestra geografía, y la incorporación durante este tiempo de las principales tendencias gastronómicas de otras culturas; nos han convertido en una referencia de calidad dentro de la infinita oferta de productos que ofrece el mar.

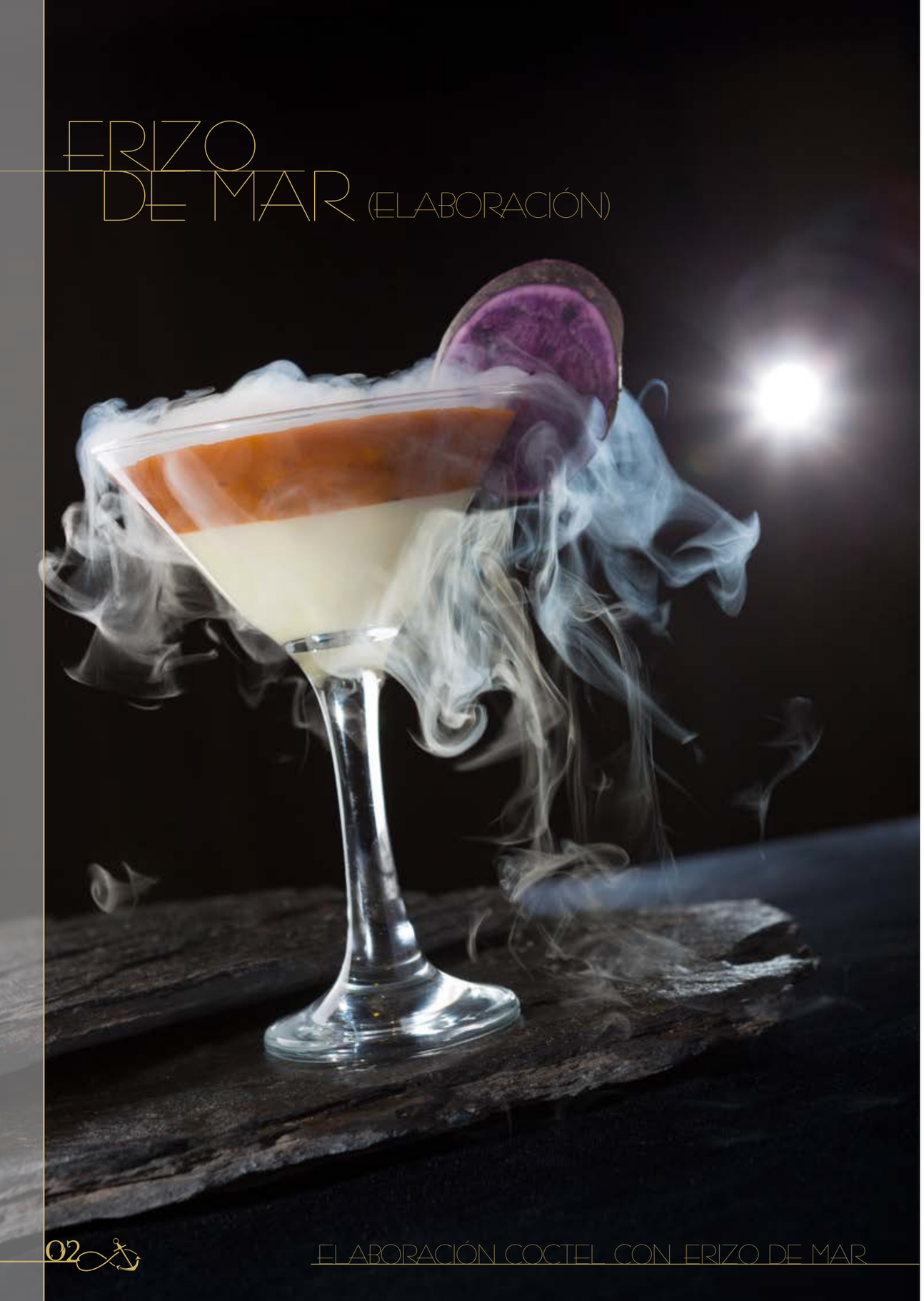
Durante todos estos años hemos desarrollado una importante labor en la distribución internacional ofertando una amplia gama de más de 3 000 referencias de productos frescos, refrigerados y congelados; además de elaborados. Todo ello, nos permite compartir contigo todo un...

MAR DE POSIBILIDADES

Mar de Posibilidades es la manera de llegar al profesional de una forma más directa, entender mejor vuestras propuestas, y dotaros de la herramienta adecuada para satisfacer todas las necesidades que exige la cocina actual.

Mar de Posibilidades

ERIZO DE MAR (ELABORACIÓN)



ELABORACIÓN COCTEL CON ERIZO DE MAR

ÍNDICE

04 OSTRAS.
06 CAVIAR BELUGA HUSO HUSO.
08 CAVIAR DE ESTURIÓN.
10 CARNE DE BOGAVANTE.
12 CARNE DE VIEIRA.
14 SOLOMILLO DE VIEIRA. HOTATE.
16 ZAMBURIÑAS MEDIA CONCHA.
18 CARNE Y CORAL DE BUEY DE MAR.
20 CARNE DE CENTOLLO.
22 CARNE DE NÉCORA.
24 CARNE DE CANGREJO AZUL. JAIBA.
26 CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA. SOFT SHELL CRAB.
28 CARPACCIO DE PULPO.
30 CARPACCIO DE GAMBA ROJA.
32 SALMÓN SALVAJE ROJO DE ALASKA. SALMÓN SOCKEYE SALVAJE.
34 ANGUILA BRASEADA. UNAGI KABAYAKI.
36 LOMO DE ANGUILA AHUMADA.
38 LOMO DE SARDINA AHUMADA.
40 FILETE DE ARENQUE MARINADO.
42 BACALAO DESALADO.
44 HUEVAS DE CHOCO.
46 ORTIGUILLA DE MAR. PUNTILLITA DE CALAMAR.
48 ANCHOAS DEL CANTÁBRICO.
50 SUSHI.
52 HUEVOS TRUFADOS. TRUFA MELANOSPORUM.
54 FOIE DE PATO.
56 BOLETUS EDULIS.

OSTRAS
HUÎTRES
AIME
L'AMOUR DU GOÛT
BASSIN DE MARENNES - OLÉRON
Huîtres
OSTRAS

CAVIAR BELUGA
HUSO HUSO

CAVIAR BELUGA HUSO HUSO

CAVIAR DE ESTURIÓN

CARNE DE BOGAVANTE

CARNE DE BOGAVANTE

CARNE DE VIEIRA

CARNE DE VIEIRA

SOLOMILLOS DE VIEIRA

HOTATE

ZAMBURIÑA MEDIA CONCHA

CARNE Y CORAL DE BUEY DE MAR

CARNE Y CORAL DE BUEY DE MAR

CARNE DE CENTOLLO

CARNE DE CENTOLLO

CARNE DE NÉCORA

CARNE DE NÉCORA

CARNE DE CANGREJO AZUL

JABA

CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA

SOFT SHELL CRAB

CARPACCIO DE PULPO

CARPACCIO DE PULPO

Mar de Posibilidades

SALMÓN SALVAJE ROJO DE ALASKA

SALMÓN SOCKEYE SALVAJE

ANGUILA BRASEADA

UNAGI KABAYAKI

LOMO DE ANGUILA AHUMADA

LOMO DE ANGUILA AHUMADA

FILETE DE ARENQUE MARINADO

FILETE DE ARENQUE MARINADO

BACALAO DESALADO

BACALAO DESALADO

HUEVAS DE CHOCO

HUEVAS DE CHOCO

ORTIGUILLA DE MAR

PUNTILLITA DE CALAMAR

ANCHOAS DEL DEL CANTÁBRICO

La tierra

HUEVOS TRUFADOS Y TRUFA MELANOSPORUM

FOIE DE PATO

FOIE DE PATO

BOLETUS EDULIS

BOLETUS EDULIS

Nuestra admiración por la gastronomía nos ha hecho comprender gran parte de las necesidades de los profesionales que buscan una diferenciación y una forma muy personal de crear en la cocina.

Nos gustaría, que a través de este catálogo, os hayamos sabido transmitir nuestra intención, propósito y compromiso con la calidad, así como la confianza y la capacidad para ofreceros un servicio a la altura de vuestras exigencias.

Nuestro infinito Mar de Posibilidades esperamos que sea estímulo, impulso y fuente de apertura a la creatividad.

Nuestro más sincero agradecimiento por su asesoramiento y labor artística:
RESTAURANTE MONTECARLO CHEF ALBERTO ROSADO.
HELEN CHELTON estilista.
THE WALL BRANDING & DESIGN.

Mar de Posibilidades

WWW.MARDEPOSIBILIDADES.COM