



La Navidad se celebra alrededor de una mesa

*Treinta y cuatro recetas
para compartir, brindar y recordar.*



Una Navidad para recordar

*Treinta y cuatro recetas
para celebrar con elegancia.*

Una colección pensada para restaurantes, hoteles y cáterings que quieren convertir el menú navideño en una experiencia memorable sin complicar la operativa.

Treinta y cuatro propuestas que combinan producto premium, procesos claros y una presentación cuidada.



LA MESA DE NAVIDAD

EL MENÚ

APERITIVOS

Ostra • Tosta • Cecina • Torrezno • Croquetas

ENTRANTES

Gamba • Tartar • Alcachofa • Pulpo • Tuétano

PESCADOS

• Bacalao

CARNES

Cochinillo y selección de carnes Vacum

POSTRES

Tarta de queso • Trufa de té matcha • Coulant de chocolate

CRITERIO OPERATIVO

Las cantidades se expresan para 1 ración y sirven como base de escandallo. Antes de publicar, el equipo de cocina debe ajustar gramajes a los formatos comerciales y validar descongelación, regeneración, temperaturas, tiempos, alérgenos y mermas contra las fichas técnicas vigentes.

ESPIRITU DEL RECETARIO

Producto protagonista, técnica contenida y presentación elegante. El recetario evita elaboraciones innecesariamente complejas: cada receta debe inspirar al profesional y, al mismo tiempo, resultar viable en un servicio real.

Ostra, vermouth y perlas de esturión

Un bocado frío, yodado y elegante para abrir el menú con máxima percepción de valor.



RENDIMIENTO

1 ración / 2 unidades

TIEMPO ACTIVO

15 min + frío

SERVICIO

Servicio inmediato

INGREDIENTES

2 ostras cocktail	8 ml de vinagre de Jerez
3 g Perlas de esturión	12 g de mantequilla fría
12 ml de vermouth Carvajales	1 limón
8 g de chalota muy picada	Pimienta blanca y cebollino
	Hielo pilé y sal gruesa para presentar

Elaboración

- 01** Reducir el vermouth, el vinagre y la chalota hasta obtener unos 60 ml. Colar y mantener tibio.
- 02** Emulsionar fuera del fuego con la mantequilla fría en dados. Ajustar con unas gotas de limón y pimienta blanca.
- 03** Abrir las ostras, comprobar su aroma y conservar su agua. Colocarlas sobre hielo pilé.
- 04** Añadir una cucharadita de beurre blanc de vermouth, terminar con perlas de esturión y cebollino muy fino.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Vermouth Carvajales

EMPLATADO

Servir dos ostras por comensal en plato oscuro, dejando el caviar como único punto de brillo.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Surtido de croquetas

Un bocado de ejecución ágil que pone en valor el producto y facilita un pase atractivo y consistente.

02



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

Croquetas de carabineros.
Croquetas de jamón ibérico.
Croquetas de cecina
Croquetas de xuleta de vaca

2 l aceite de freír.
Decoraciones. Esferas de gamba roja,
Caviar vegano
Cecina

Elaboración

01 Poner en una sartén o en una freidora el aceite de freír y calentarlo hasta alcanzar los 180 °C; freír las piezas directamente del congelador a la freidora o a la parisien, comprobando que queden crujientes y, con un palillo, asegurarse de que por dentro no estén congeladas.

02 Escurrirlas bien con un papel.

03 Montar el plato con sus decoraciones.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Surtido Croquetas

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Tosta de ensaladilla, esferas de anchoa y crispy de torrezno

Una pieza pequeña, rentable y muy aromática, pensada para recepciones y cenas de empresa.

03



RENDIMIENTO

1 ración / 2 tostas

TIEMPO ACTIVO

15 min

SERVICIO

Montaje al pase

INGREDIENTES

2 láminas finas de pan
15 g de ensaladilla premium
5 g de esferas de anchoa
1 piparra

1 boquerón en vinagre
Aceituna rellena de anchoa
Virutas de torrezno 1 und.
Alioli para decorar

Elaboración

- 01** Freír las virutas de torrezno en abundante aceite a 175ª
- 02** Extender la ensaladilla en las láminas de pan
- 03** Colocar las virutas y la aceituna, el boquerón y la piparra encima
- 04** Finalizar con las esferas de anchoa y el alioli. Servir antes de que el pan pierda textura.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Esferas · Torrezno

EMPLATADO

Presentar en bandeja negra, en línea, alternando la orientación de cada tosta.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Torrezno de Soria, gilda, ensaladilla con nuestro vermouth Carvajales

Un bocado reconocible y luminoso que combina salinidad, dulzor vegetal y un final fresco.

04



RENDIMIENTO

1 ración / 3 unidades

TIEMPO ACTIVO

25 min

SERVICIO

Frío / atemperado

INGREDIENTES

Gildas
Ensaladilla premium
10 g de perlas de esturión

1 pieza de torrezno
1 botella de vermouth Carvajales
1 tosta de pan
Sal de escamas

Elaboración

- 01** Freír bien el torrezno a temperatura 175º a 4 minutos y luego cortar a trozos y poner sal de escamas por encima
- 02** Escurrir las gildas y atemperarlas y colocarlas en pizarra
- 03** Emplatlar la ensaladilla en un aro y terminar decorando con perlas de esturión y con láminas de pan.
- 04** Servir el vermouth en un vaso de cristal con hielo y una brocheta de aceituna rellena.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Vermouth · Torrezno ·
Gildas

EMPLATADO

Pizarras negra, vaso de
cristal

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las
fichas técnicas vigentes de
cada referencia utilizada.

Cecina wagyu, higos y pan de nueces

Una tabla convertida en plato: curación sedosa, fruta asada y pan de masa madre crujiente.

05



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

10 min

SERVICIO

Atemperado

INGREDIENTES

70 g de cecina wagyu
1 higos frescos
2 tostadas finas de hogaza pasas y nueces
8 g de nueces tostadas

6 ml de vinagre balsámico
4 ml de AOVE
Pimienta negra
Brotos de acedera

Elaboración

- 01** Cortar los higos por la mitad y asarlos brevemente hasta que concentren su dulzor sin perder forma.
- 02** Reducir el balsámico hasta textura de jarabe ligero y dejar enfriar.
- 03** Atemperar la cecina y disponerla en pliegues sueltos para conservar su textura sedosa.
- 04** Añadir higos, nueces, tostadas, unas gotas de balsámico, AOVE y pimienta recién molida.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Cecina de wagyu

EMPLATADO

Evitar compactar la cecina; los pliegues aportan volumen y ligereza visual.

ALÉRGICOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Tuétano asado con steak tártar, caviar vegano y limón

06

Un aperitivo de gran impacto que equilibra la untuosidad del tuétano con caviar vegano y acidez.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

35 min

SERVICIO

Muy caliente

INGREDIENTES

1 huesos cortados de rubia

1 sobre de steak tartar

Salsa de steak

Lima

10 gr de caviar vegano

60 ml de AOVE suave

Cebollino

Sal en escamas

Pimienta negra

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Hueso de rubia . steak tartar

EMPLATADO

Servir inmediatamente;
colocar hueso y poner el
steak encima del hueso el
caviar en un único punto.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las
fichas técnicas vigentes de
cada referencia utilizada.

Elaboración

- Asar los huesos a temperatura alta hasta que el tuétano esté fundente y los bordes caramelizados.
- Emulsionar, AOVE y unas gotas de lima, sal y pimienta juntamente con el steak descongelado y colado y mezclarlo bien con su propia salsa que lleva.
- Terminar cada hueso añadiendo el steak tartar, ralladura de lima, cebollino, sal de escamas y una pequeña quenelle de caviar vegano.

Tartar de gamba roja, guisante lágrima y esferas de codium

07

Mar y huerta en una composición limpia que aprovecha tres referencias de alto impacto visual.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

15 min

SERVICIO

Frío / atemperado

INGREDIENTES

1 porciones de tartar de gamba roja
30 g de guisante lágrima XL
8 g de alga codium en esferas
10 ml de AOVE suave

1 limas
Sal en escamas
Brotes de guisante
Pimienta rosa, opcional

Elaboración

- 01** Disponer el tartar aún frío en el centro de cada plato y dejarlo atemperar brevemente.
- 02** Templar los guisantes apenas unos segundos con AOVE y sal; deben conservar su estallido dulce.
- 03** Emulsionar AOVE con unas gotas de lima y repartir alrededor de la gamba.
- 04** Añadir guisante lágrima, esferas de codium, brotes y una mínima cantidad de sal en escamas.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Guisante lágrima · esferas codium
tartar de gamba roja

EMPLATADO

Dejar aire entre los elementos. La gamba debe seguir siendo protagonista y no quedar cubierta.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Sopa de coco y curry amarillo con gamba roja

Una propuesta visual y equilibrada para ampliar la carta con producto Etika y una operativa sencilla.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

200 ml. Jugo de coco.
1 una cucharadita paquete curry amarillo.
10 gr trozo de jengibre.
Ingredientes
1 und lámina tartar de gamba roja.
1 chorrito aceite AOVE.

Sal de escamas.
Pimienta negra.
Aceite de pimentón.
Flores.
1 cucharadita esferas de mango.
1 und lima.

Elaboración

- 01** Haremos una sopa con la leche de coco y el curry, infusionando bien el jengibre y la citronela; una vez obtenida la sopa, la dejaremos enfriar.
- 02** Descongelaremos el tartar de gamba roja y, una vez descongelado, lo aliñaremos con zumo de lima, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida.
- 03** Montaremos el plato con la sopa de coco y curry amarillo; después cogeremos el tartar aliñado y, con dos cucharillas, pondremos una porción encima de la sopa. Decoraremos con un poco de esferas de mango y unas flores, y añadiremos un poco de aceite de pimentón. Sugerencia: escurrir bien el aliño del tartar para que no haga aguas en la sopa de coco.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Jugo de coco · una cucharadita
paquete curry amarillo ·
lámina tartar de gamba roja

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Taco de pulled pork con guacamole, cebolla encurtida y lima

09

Una propuesta visual y equilibrada para ampliar la carta con producto Etika y una operativa sencilla.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

300 gr de pulled pork
30 gr Guacamole Supreme.
2/3 und de taco shell.
½ tomate.

1 und lima.
25 gr cebolla encurtida.
3 cucharadas salsa BBQ Hot Hickory
2 hojitas de cilantro.

Elaboración

- 01** Descongelaremos el pulled pork durante 24 horas en la nevera, los mezclaremos con la salsa barbacoa-Hot Hickory. Los reservaremos. También descongelaremos el guacamole.
- 02** Calentar la mezcla del pulled pork con la salsa BBQ.
- 03** Montaremos el taco poniendo primero la mezcla del pulled pork, luego una cucharadita de guacamole, el tomate cortado en cubitos y, para terminar, la cebolla encurtida y unas hojitas de cilantro. No es necesario calentar la tortilla.

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Carrilleras de cerdo con
salsa de vino · Guacamole
Supreme · de taco shell

EMPLATADO

Finalizar y presentar el
plato siguiendo el montaje
indicado en el último paso
de la elaboración.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las
fichas técnicas vigentes de
cada referencia utilizada.

Mini vasito de pulpo marinado de lima

Con mousse de aguacate y salsa kimchi

10



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

35 min

SERVICIO

Muy frío

INGREDIENTES

1/4 und pata de pulpo de 150/200 gr.
200 gr dados de aguacate congelados.
1 und lima.
100 ml aceite AOVE.

Sal.
Pimienta negra.
2 cucharadas salsa kimchi.
2 cucharadas puré de mango.
10 gr de esferas de limón

Elaboración

- 01 Dejar descongelar la pata de pulpo congelada en agua fría o en el frigorífico; una vez descongelada, macerarla con el zumo de una lima, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida.
- 02 Hacer una mousse con los dados de aguacate, el zumo de media lima, un chorrito de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra molida; a continuación, realizar el puré de mango.
- 03 Montar en un vasito colocando primero la mousse de aguacate, después el puré de mango, luego otra capa de mousse de aguacate con el pulpo y, para finalizar, añadir un poquito de salsa kimchi.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Pata de pulpo de 150/200

EMPLATADO

Vasito de cristal

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Burratina Rebozada, con salsa de tomates asados

Una entrada navideña reconocible, de ejecución corta y con un acabado claramente gastronómico.

11



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

20 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 ud. de burrata

1 ud. de huevo

50 g de panko

50 g de harina de trigo

500 ml de aceite de girasol

2 uds. de albahaca fresca

3 aceitunas negras

20 g de tomate rallado braseado

Almendras tostadas y saladas

2 uds. de puerros confitados

50 ml de AOVE

Sal

20 g de pan del día anterior

Pimienta negra molida

Germinados de cebolla

Elaboración

- 01** Empanar la burrata, descongelada 24 h antes, con harina, huevo y panko, repitiendo el proceso dos veces. Freír a 180 °C durante 8 minutos.
- 02** Triturar los puerros confitados con tomate braseado, almendras, pan tostado, sal, pimienta y AOVE hasta obtener una salsa fina.

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Burrata

EMPLATADO

Servir la salsa en la base, colocar la burrata en el centro y terminar con aceitunas negras, albahaca y germinados de cebolla.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Cúpula de ensalada de wakame con carpaccio de gamba roja

Crujiente, jugoso y ligeramente picante: una entrada festiva con inspiración asiática.

12



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

30 min

SERVICIO

Frío

INGREDIENTES

50 gr ensalada de wakame (ya viene aliñada). Ref.: 5503115
 1 und carpaccio de gambas. Ref.: 750631
 2 und lima.
 1 cucharada de aceite AOVE.
 Una pizca de pimienta negra molida.

50 ml zumo de naranja.
 Una pizca de sal Maldon.
 1 cucharadita de café de perlas de codium.
 1 cucharadita de café de perlas de limón.
 1 una ramita de salicornia.

Elaboración

- 01** Descongelar la ensalada a temperatura de frigorífico, una vez descongelada ya se puede tratar.
- 02** Sacar el carpaccio de gambas del congelador y colocarlo directamente en el plato; seguidamente, hacer una bola con la ensalada de wakame y ponerla en el centro. Para terminar, aliñar el carpaccio con zumo de naranja, aceite de oliva virgen extra, ralladura y zumo de lima, sal Maldon y pimienta negra molida.
- 03** Decorar el plato con las perlas de codium y de limón, y colocar una ramita de salicornia sobre el wakame.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Carpaccio de gamba roja

EMPLATADO

Servir el carpaccio de gambas en plato de cristal y aliñarlo

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Flor de alcachofa confitada con puntas de foie y virutas de jamón ibérico

Una propuesta visual y equilibrada para ampliar la carta con producto Etika y una operativa sencilla.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

1 und de flor de alcachofa confitada.
20 gr puntas de foie.
10 gr virutas de jamón ibérico.
1 yema de huevo.
100 ml salsa de soja.

Una pizca de sal Maldon.
Una pizca de pimienta en grano.
Un chorrito de aceite AOVE.
Cebollino.
Flores comestibles.

Elaboración

- 01** Descongelar la alcachofa en el frigorífico y, una vez descongelada, abrirla pétalo a pétalo.
- 02** Macerar la yema de huevo con salsa de soja durante unos 10 minutos para que se cocine por fuera; saltear las virutas de jamón ibérico y reservar. Seguidamente, marcar las puntas del foie en una sartén y reservar. Por último, marcar la flor de alcachofa con un poquito de la grasa del foie y añadir un poco de sal Maldon.
- 03** Montar el plato colocando primero la flor de alcachofa; en el centro, poner la yema de huevo escurrida de la salsa de soja; en los lados, disponer las puntas de foie y, por encima de todo el conjunto, añadir las virutas de jamón ibérico. Terminar con un poco de sal Maldon y pimienta negra.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

De flor de alcachofa confitada · puntas de foie · salsa de soja

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Carpaccio de ternera con nube de queso curado y aceite de trufa

14

Una propuesta visual y equilibrada para ampliar la carta con producto Etika y una operativa sencilla.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

Carpaccio de ternera.
Aceite trufado.
10 gr queso mahón curado.
Sal escamas.

Pimienta negra molida.
Pan de cristal de alma.
4 und de alcaparras.
Alioli.
Mayonesa sriracha.

Elaboración

- 01** Sacar la lámina de carpaccio de buey del congelador y colocarla en el plato, retirando los dos plásticos que lleva para asegurar que quede bien firme.
- 02** Haremos unas tostadas con el pan para servir como acompañamiento del carpaccio.
- 03** Salpimentar el carpaccio, aliñar con aceite de trufa negra y, para terminar, hacer una nube de queso con un rallador muy fino y colocarla en el centro del plato. Completar con las tostas de pan preparadas anteriormente y unas gotitas de alioli y mayonesa sriracha.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Carpaccio de ternera ·
aceite trufado · alioli

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Alcachofas semilargas confitadas a la mallorquina

15

Una propuesta visual y equilibrada para ampliar la carta con producto Etika y una operativa sencilla.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

2 und alcachofa semi larga confitada.
20 gr de cebolla confitada.
80 gr de sobrasada.
1 cucharadita de pesto.
5 gr piñones.

2 cucharadas de tomate rallado asado.
Sal.
Pimienta.
Un chorrito de brandy.
Germinados de cebolla.
Salicornia.

Elaboración

- 01** Descongelaremos las alcachofas semi en la nevera y, una vez descongeladas, las cortaremos cuidadosamente en cuartos, las salpimentaremos y las reservaremos.
- 02** Prepararemos la salsa con la sobrasada, los piñones y el brandy; flambeare y, una vez hecho, incorporar la cebolla confitada y el tomate rallado, y salpimentar. Luego añadiremos las alcachofas semi en la sartén y les daremos una pequeña cocción, con cuidado de que no se rompan.
- 03** Montaremos el plato con las alcachofas, la salsa por encima, un poco de pesto en los lados y el germinado por encima.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Alcachofa semi larga confitada
· de cebolla confitada ·
cucharadita de pesto

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Puerros confitados con salsa bearnesa y cecina ibérica y foie

Una lectura elegante del puerro confitado.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

15 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

3 und de puerros confitados

80 g de puntas de foie

120 g de salsa bearnesa de Unilever

20 gr de cecina ibérica

AOVE

Pimienta

Sal en escamas negra

Perifollo

Elaboración

- 01** Descongelar los puerros una vez descongelados, marcar bien por ambas caras con aceite y sal.
- 02** Marcar bien las puntas de foie.
- 03** Calentar en una ollita la salsa bearnesa.
- 04** Servir los puerros marcados, napar ligeramente con la bearnesa y terminar con las puntas de foie y la cecina, pimienta y sal de escamas negras y el perifollo.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Puerros · Cecina · Foie

EMPLATADO

Colocar los puerros lateralmente naparlos con la salsa y poner la cecina.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Pulpo, y patata ahumada con esferas de mango

Una lectura elegante del pulpo a la brasa, con fondo marino y un contrapunto cítrico.

17



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

45 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 porciones de pata de pulpo cocido
150/200
80 g de patata
10 ml de nata
7 g esferas de mango

AOVE
Pimentón ahumado
Sal en escamas
Perifollo

Elaboración

- 01** Cocer la patata, secarla bien y triturlarla con nata y salpimentar al gusto.
- 02** Marcar el pulpo a fuego fuerte hasta caramelizar el exterior sin resecar el interior.
- 03** Servir sobre la crema, nappar ligeramente y terminar con esferas de mango, pimentón y sal.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Pulpo cocido

EMPLATADO

Colocar el tentáculo en diagonal y dejar visibles las ventosas caramelizadas.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Gran Canelón XXL de bacalao, esferas mujol negro y guisante lágrima

Un principal marino de gran formato, cremoso y elegante, pensado para servicios numerosos.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

25 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 Gran Canelón XXL de bacalao
5 g de guisante lágrima
50 ml de fumet
15 ml de nata

80 ml de vermouth
5 g de esferas de mujol negro
Eneldo
Sal y pimienta blanca

Elaboración

- 01** Regenerar los canelones conforme a la ficha técnica hasta que el centro esté caliente y la superficie dorada.
- 02** Reducir fumet y vermouth, añadir nata y montar fuera del fuego.
- 03** Templar el guisante lágrima apenas unos segundos para conservar su textura.
- 04** Servir el canelón sobre la salsa y terminar con guisantes, esferas de mujol y eneldo.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Gran canelón XXL bacalao

EMPLATADO

Mantener una composición longitudinal y dejar visible el dorado del canelón.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Lomo de bacalao confitado gratinado con alioli y mermelada de bacon

19

Un principal pensado para restauración profesional, con producto protagonista y una presentación cuidada.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

200 gr lomo de bacalao.
Alioli.
Mermelada con bacon.
Cebolla deshidratada.

1 ramita de romero.
Aceite AOVE.
1 und boniato asado.
Sal.
Pimienta molida.

Elaboración

- 01** Descongelaremos el lomo de bacalao y, una vez descongelado, lo cocinaremos al horno con un chorrito de aceite y romero, a 150 °C durante 15 minutos.
- 02** Descongelaremos el boniato asado, lo pelaremos y haremos un puré con un poco de aceite, sal y pimienta.
- 03** Pondremos el alioli encima del lomo de bacalao y lo gratinaremos en el horno a 200 °C durante 8-9 minutos. Montaremos el plato con el puré, el lomo de bacalao gratinado por encima, la mermelada de bacon en los lados y, para terminar, cebolla crujiente y una decoración de hierbas.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Lomo de bacalao ·
mermelada con bacon ·
cebolla deshidratada

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Gran Canelón XXL de carrillera con jugo de carne

Un principal jugoso, elegante con matices del campo



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

40 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 und de gran canelón de carrillera.
500 ml de demi glas.
1 cucharada de roux oscuro.

10 gr piñones.
20 gr queso curado.
80 gr trozos de boletus.
1 ramita de cebollino

Elaboración

- 01** Dejaremos el canelón unos minutos fuera del congelador y lo cocinaremos al vapor en el horno a 90 °C durante 8-10 minutos, para cocer la pasta.
- 02** Haremos la salsa con el demi-glace y un roux oscuro, saltaremos los boletus troceados y los añadiremos a la salsa.
- 03** Calentaremos el canelón con un soplete para terminar su cocción. Luego pondremos la salsa caliente debajo del canelón y, con un rallador muy fino, rallaremos el queso curado. Tostaremos los piñones y los decoraremos por encima, junto con el cebollino picado.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Canelón de carrillera

EMPLATADO

Cortar los canelones y salear y decorar.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Gran Canelón XXL de confit de pato, foie y pétalos de haba

21

Un principal festivo y operativo: gran presencia en plato y regeneración sencilla para servicios numerosos.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

25 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 Gran Canelón XXL de confit de pato	10 g de maizena
25 g de puntas de foie	12 ml de nata
5 g de pétalos de haba	20 g de roux oscuro
50 ml de salsa de soja	Piñones
5 g de esferas de sriracha	Sal y pimienta

Elaboración

- 01 Regenerar los canelones conforme a la ficha técnica hasta alcanzar un centro caliente y una superficie dorada.
- 02 Reducir la salsa de soja con agua. Incorporar las puntas de foie junto a la nata, hervir 5 minutos, incorporar el roux, triturar, colar y ajustar de sal.
- 03 Reducir la salsa de soja con agua junto a la maizena express.
- 04 Templar los pétalos de haba. Servir como guarnición alrededor del canelón.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Pétalos de haba · Gran canelón

EMPLATADO

Trazar una base fina de salsa, colocar el canelón en diagonal y repartir las habas con naturalidad.

ALÉRGICOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Rotí de cochinillo asado con patatas, limón y romero

Un principal pensado para restauración profesional, con producto protagonista y una presentación cuidada.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

1 pieza rotí de cochinillo 800 gr.
100 gr. Patata casera Rustic Fries.
80 gr mantequilla.
1 ramitas romero.

2 cucharadas de maicena exprés.
1 und limón.
1 chorrito de aceite AOVE.
250 ml aceite de freidora.
Sal y pimienta negra.

Elaboración · 3 pasos

- 01** Descongelaremos el producto en el frigorífico durante 24 horas, luego lo sacaremos del envase y lo pondremos en una bandeja de horno con un poco de aceite a 180 °C durante 20 minutos y, para terminar, lo hornearemos 10 minutos más a 220 °C.
- 02** Pocharemos las patatas en la freidora a 170 °C durante 4 minutos y, una vez pochadas, las pasaremos por la sartén con mantequilla, romero y limón.
- 03** Colaremos el jugo que ha soltado la carne y lo ligaremos con la maicena. Pasaremos al montaje del plato con las patatas, colocaremos un trozo de carne y echaremos la salsa por los lados.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Pieza rotí de cochinillo 800 gr · patata casera Rustic Fries

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

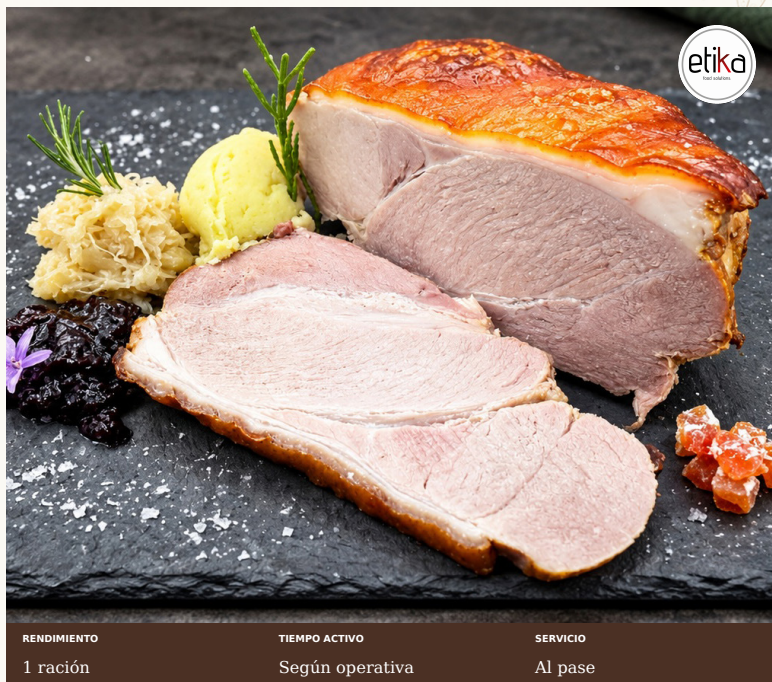
ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Pata de jamón asado con puré de patata, mermelada de arándanos y choucrute

23

Un principal pensado para restauración profesional, con producto protagonista y una presentación cuidada.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

Según operativa

SERVICIO

Al pase

INGREDIENTES

1 und pata de jamón cruda.
1 cucharada de choucrute.
1 cucharada de mermelada de arándanos.
Para una ración copos de puré.

100 ml leche.
1 cerveza.
Sal.
Pimienta negra molida.

Elaboración · 3 pasos

- 01** Precalentaremos el horno a 160 °C, colocaremos el jamón en una bandeja apta para horno con la piel hacia arriba, añadiremos unos 300 ml de agua y lo horearemos durante 45 minutos por cada kilo de jamón.
- 02** Cuando falten 30 minutos, subiremos la temperatura a 220 °C para dorar y lograr una corteza crujiente. Si queremos un crujiente extra, antes de subir la temperatura añadiremos una cerveza. Si disponemos de una sonda con termómetro, introduciremos la punta en el centro del jamón: estará en su punto cuando alcance 65 °C en el interior.
- 03** Haremos el puré con la textura que desee el cliente y lo salpimentaremos. Montaje del plato: cortaremos el jamón en lonchas y lo decoraremos con la mermelada de arándanos, el puré de patatas y el chucrut.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Pata de jamón cruda · de choucrute

EMPLATADO

Finalizar y presentar el plato siguiendo el montaje indicado en el último paso de la elaboración.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Plancha de cochinitillo, manzana y guisante lágrima

24

Tradición navideña con una presentación contemporánea y un pase regular para grupos.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

30 min

SERVICIO

Muy caliente

INGREDIENTES

Plancha de cochinitillo: cantidad para 1 porciones de 170-190 g
45 g de guisante lágrima
2 manzanas reineta
20 ml de vermouth

50 ml de fondo de ave
6 g de mantequilla
Tomillo
Sal y pimienta

Elaboración

- 01** Regenerar el roti según ficha técnica, reservando un último golpe de horno intenso para obtener piel crujiente.
- 02** Asar la manzana con una nuez de mantequilla y tomillo; triturar hasta obtener un puré liso y poco dulce.
- 03** Desglasar los jugos con vermouth, añadir el fondo y reducir hasta una salsa brillante.
- 04** Templar el guisante lágrima durante segundos con mantequilla y sal. Porcionar el cochinitillo justo antes de servir.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Plancha de cochinitillo

EMPLATADO

Puré en lágrima, cochinitillo con la piel hacia arriba, jugo alrededor y guisantes añadidos al final.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Burger Beach Top

La propuesta escénica del recetario: productazo para las Navidades y acabado de lujo.



RENDIMIENTO

1 comensal

TIEMPO ACTIVO

35 min

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 ud. de pan de burger Beach
1 ud. de hamburguesa de chuleta de vaca madurada, 150 g
1 ud. de escalopa de foie
1 cucharada de mermelada de cecina
1 cucharada de salsa Emmy

1 cucharada de cebolla caramelizada
2 lonchas de queso gouda ahumado
150 g de patatas de boniato
Aceite para freír

Elaboración

01 Descongelar el pan y la hamburguesa en frío. Marcar la carne al punto deseado y terminar con el queso gouda ahumado.

02 Marcar el foie, calentar la cebolla caramelizada y freír las patatas de boniato a 180 °C durante 5 minutos.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Hamburguesa de chuleta de vaca madurada. Burger Beach

EMPLATADO

Templar el pan, untar con mermelada de cecina y montar con la hamburguesa, cebolla, foie y salsa Emmy. Servir con las patatas.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar fichas técnicas

Costilla de vaca a baja temperatura, con sus jugos y boniato

26

Melosidad, jugo concentrado y una guarnición vegetal que aporta elegancia y equilibrio.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

25 min

SERVICIO

Muy caliente

INGREDIENTES

Costilla de vaca: 180-200 g
limpios por ración
70 ml de fondo oscuro
15 ml de salsa bourbón
60 g boniato

10 ml de aceite de oliva
Albahaca
Sal y pimienta

Elaboración

- 01** Regenerar la costilla según ficha técnica y reservar sus jugos.
- 02** Reducir el fondo, y ligar con roux oscuro hasta obtener una salsa brillante. Lacar la carne
- 03** Freír el boniato con abundante aceite, escurrirla bien con papel y poner a punto de sal.
- 04** Servir la costilla con las patatas de boniato y las dos salsas napar bien y albahaca.

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Costilla de vaca baja
temperatura

EMPLATADO

Usar una porción limpia y alta; aplicar el lacado en varias capas finas.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las
fichas técnicas vigentes de
cada referencia utilizada.

Entrecot con hueso cazurra dry aged, y patata cubo

27

Carne madurada y punto rosado con una guarnición verde, delicada y festiva; un plato de alta cocina viable para servicio.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

20 -35 min + atemperado

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 entrecots con hueso cazurra dry aged
 Vacum de 400 g
 100 g de patata cubo
 Romero, AOVE, sal de escamas y pimienta

Elaboración

- 01** Atemperar los entrecots, marcar a fuego fuerte y completar la cocción al punto deseado. Reposar antes de cortar.
- 02** Freír la patata y secar bien.
- 03** Cortar el entrecot en piezas gruesas y servir con patata cubo. Terminar con romero y sal de escamas.

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Entrecot cazurra dry aged
 Vacum

EMPLATADO

Crear una base corta de patata, apoyar la carne en abanico y colocar los guisantes al final para conservar su color y volumen.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar fichas técnicas

Solomillo simmental, con foie y setas de invierno

Un medallón de 200 g pensado para un pase elegante: carne jugosa, crema sedosa, patata crujiente y una salsa de setas silvestres.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

45 min + atemperado

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

1 solomillos simmental Vacum de 200 g
1 00 g de patata rejilla
50 g de setas troceadas
3 und de espárragos

1 und de escalope de foie
100 gr de crema de leche
1 moniato asado
Perejil, AOVE, sal en escamas y pimienta

Elaboración

- 01** Atemperar la carne. Marcar a fuego fuerte y terminar con mantequilla y romero. Reposar antes de servir.
- 02** Descongelar el moniato y pelarlo, triturar y emulsionar con aceite más sal y pimienta hasta obtener una crema lisa y ligera.
- 03** Dorar los espárragos y el foie. Saltear los trozo de setas y añadir la crema de leche hasta obtener un salsa y luego triturar para que quede fina terminar con sal y pimienta.
- 04** Freír la patata rejilla hasta dorar. Servir el solomillo con crema de setas, foie, patata crujiente.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Solomillo simmental Vacum
200 g · patata rejilla · Black
Truffle butter

EMPLATADO

Colocar la crema en medio, el solomillo ligeramente desplazado y las guarniciones en pequeños grupos. Terminar con el foie a la plancha, perejil y sal en escamas.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar fichas técnicas

Chuletón simmental dry aged, alcachofa y trufa

Una pieza para el centro de mesa con una guarnición vegetal elegante y el perfume de la trufa como hilo conductor.



RENDIMIENTO

2-3 comensales / compartir

TIEMPO ACTIVO

30 5 min + atemperado

SERVICIO

Trinchado en sala

INGREDIENTES

1 pieza kg de chuletón simmental Vacuum
2 alcachofas semilargas confitadas
15 g de Black Truffle butter
100 g de patata

18 ml de nata
60 ml de fondo oscuro
2 dientes de ajo
Tomillo, AOVE, sal en escamas y pimienta

Elaboración

- 01** Atemperar el chuletón y marcar intensamente en brasa o plancha. Terminar la cocción y dejar reposar antes de trincar.
- 02** Cocer la patata y triturar con nata y parte de la Black Truffle butter. Asar los ajos hasta que estén cremosos.
- 03** Escurrir las alcachofas y dorarlas por ambas caras. Reducir el fondo hasta textura de salsa.
- 04** Trincar la carne, añadir el resto de mantequilla trufada fuera del fuego y servir con puré, alcachofas y jugo.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Chuletón simmental Vacuum
dry aged · alcachofa
semilarga · Black Truffle
butter

EMPLATADO

Presentar primero la pieza entera y trincar después. Servir la guarnición en fuente aparte o en una composición amplia y limpia.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Tomahawk dry aged, foie y crema de castaña

30

Un principal escénico para Navidad: brasa, foie marcado, castaña suave y un jugo oscuro que refuerza el carácter de la carne.



RENDIMIENTO

2 comensales / compartir

TIEMPO ACTIVO

80 min + atemperado

SERVICIO

Trinchado en sala

INGREDIENTES

1 pieza de tomahawk dry aged Vacuum
1 escalopas de foie gras
65 g de castaña cocida
45 ml de fondo oscuro

18 ml de Oporto
18 ml de nata
2 tostadas de barra sarraceno
6 g de mantequilla
Sal en escamas, pimienta y tomillo

Elaboración

- 01** Atemperar y marcar el tomahawk a fuego muy fuerte. Completar la cocción, reposar y trincar en cortes generosos.
- 02** Calentar la castaña con nata y mantequilla; triturar hasta conseguir una crema ligera y sedosa.
- 03** Reducir el Oporto con el fondo oscuro hasta obtener un jugo corto. Marcar el foie en sartén muy caliente.
- 04** Servir la carne con crema de castaña, foie y jugo. Añadir la barra sarraceno tostada como elemento crujiente.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Tomahawk dry aged Vacuum ·
escalopas de foie gras · barra
sarraceno

EMPLATADO

Mantener el hueso visible para reforzar la presentación. Colocar el foie sobre parte de la carne y la crema de castaña en un solo trazo.

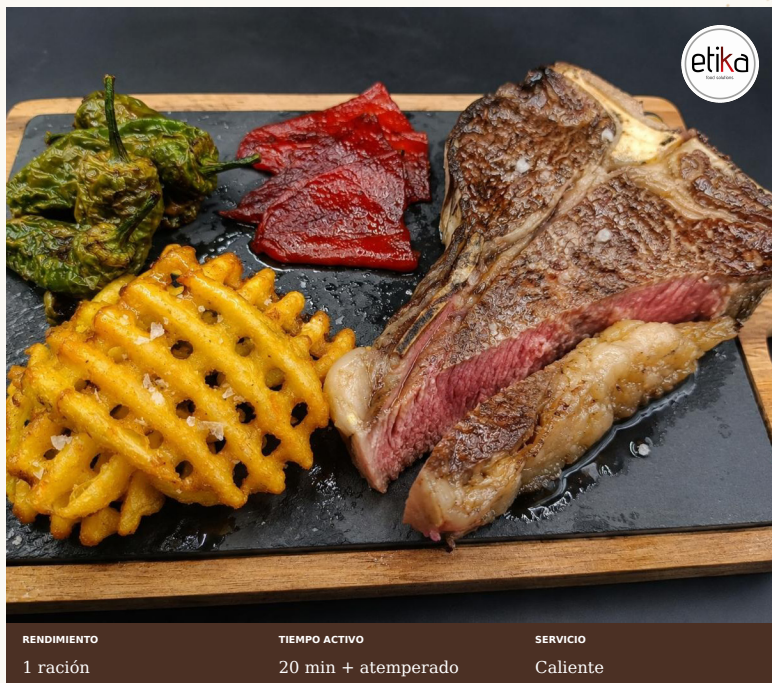
ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

T-bone simmental

31

Un plato de celebración rotundo: carne madurada, 2 piezas en una y brillante.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

20 min + atemperado

SERVICIO

Caliente

INGREDIENTES

T-bone simmental 600 gr
4 und pimientos del piquillo
3-4 und pimientos del patrón

4 und de patata rejilla
Aceite
Sal en escamas
Pimienta negra

Elaboración

- 01** Atemperar y marcar la carne con intensidad. Completar al punto deseado y dejar reposar antes de cortar.
- 02** Confitar los piquillos. Y freír los pimientos del patrón
- 03** Freír las patatas
- 04** Colocar la carne con sal Maldon y todas sus guarniciones.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

T-bone simmental

EMPLATADO

Presentar la carne y las guarniciones.

ALERGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Tarta de queso, frambuesa y trufa de sake

Un final de menú de alta pastelería con montaje rápido y contraste dulce-ácido.

32



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

20 min

SERVICIO

Templado / fresco

INGREDIENTES

1 porciones de tarta queso by Albert
Adrià
12 g de frambuesa en esferas
1 trufas artesanas de chocolate y sake

25 g de frambuesa fresca
5 g de azúcar
1 lima
Hojas pequeñas de menta o acedera roja

Elaboración

- 01 Preparar un coulis corto con la mitad de las frambuesas, azúcar y unas gotas de lima; colar y enfriar.
- 02 Atemperar la tarta según la textura de servicio deseada y cortar con cuchillo caliente y limpio.
- 03 Rallar o picar finamente las trufas de sake para crear un crumble aromático de chocolate.
- 04 Servir la tarta con coulis, frambuesa fresca, esferas de frambuesa y el crumble de sake.

PRODUCTOS
PROTAGONISTAS

Tarta queso by Albert
Adrià

EMPLATADO

Mantener la porción limpia; concentrar las guarniciones en un solo lateral para un acabado elegante.

ALÉRGENOS
ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Trufa de matcha, coco y mango

Un postre ligero y contemporáneo que combina notas verdes, cremosidad y un final tropical.



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

30 min + frío

SERVICIO

Fresco

INGREDIENTES

2 trufas de chocolate blanco y matcha
15 g de mango en esferas
40 ml de leche de coco
12 ml de nata

10 g de azúcar
1 hojas de gelatina
5 g de chocolate negro
Matcha en polvo
Coco rallado tostado

Elaboración

- 01** Calentar parte de la leche de coco con el azúcar, disolver la gelatina hidratada y mezclar con el resto.
- 02** Incorporar la nata semimontada y enfriar en moldes pequeños hasta que cuaje.
- 03** Templar las trufas; cortar una por ración para mostrar el interior y mantener otra entera.
- 04** Servir con la crema de coco, esferas de mango, chocolate fino, matcha y coco tostado.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Trufas de té matcha

EMPLATADO

Crear una composición asimétrica y dejar espacio entre la trufa, el coco y las esferas.

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.

Coulant «gourmet»

Un postre que nunca falla.

34



RENDIMIENTO

1 ración

TIEMPO ACTIVO

10 min

SERVICIO

Caliente templado

INGREDIENTES

Coulant de chocolate

Helado de vainilla

Escamas de sal

Avellanas o almendras caramelizadas

Toffee

Cacao en polvo

Elaboración

- 01** Calentar el coulant según instrucciones del producto.
- 02** Colocar el coulant caliente en el centro del plato añade la bola de helado, reparte los frutos secos y el toffee.
- 03** Termina espolvoreando el cacao y las escamas de sal.

PRODUCTOS PROTAGONISTAS

Coulant de chocolate

EMPLATADO

Colocar el coulant previamente calentado y decorar con los toppings

ALÉRGENOS ORIENTATIVOS

Confirmar siempre las fichas técnicas vigentes de cada referencia utilizada.



Soluciones Eficaces Para el Canal Horeca

etikafood.com

BALEARES

16 de Julio, 67
07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
TLF. 971 431 883 - 971 430 686
info@etikafood.com

CANARIAS

Pol. ind. de Guimar, MZ 6 Parcelas 8 -9
38550 Arafo (Tenerife)
TLF. 922 539 545
etikacanarias@etikafood.com

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



PEDIDOS RÁPIDOS
¿Ya eres Cliente?
(DESCARGA
NUESTRA APP)

