



COMPARTIMOS NUESTRA  
MEJOR PESCA

# ESPECIALIDADES



**NUESTRAS  
ESPECIALIDADES  
CLASICAS**



**PIRULI**  
de langostino



**BROCHETA**  
de langostino



**TORPEDO**  
de langostino



**ATADILLO**  
de patata y  
langostino



**TWISTER**  
de langostino

**CRUJIENTE**  
de langostino



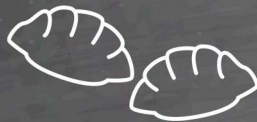
**SHAOMAI**



**SAMOSAS**



**NUESTRAS  
ESPECIALIDADES  
NOVEDOSAS**



**GYOZAS**  
de setas o  
de langostinos  
y jengibre



**TOFFEES**

**CHAOTOM**  
de langostino



**TORTILLITAS**  
de langostino



**ROLLITOS**  
de langostino



**PAN BAO**

**UFOS**





# NUESTRAS ESPECIALIDADES

1

AL VAPOR

2

HORNEABLES & FRITOS

3

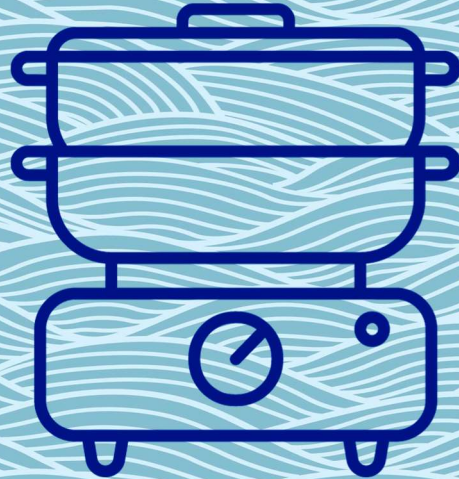
PLANCHA

4

COLAS CRUDAS Y COCIDAS

5

FRITOS



**AL VAPOR**

1

## AL VAPOR Shaomai de Langostino

40 uds. aprox  
Formato: 4 x 1 Kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.  
Microondas: pulverizar con agua  
y calentar durante 2-4 min (500w)



1

## AL VAPOR Gyoza de Shiitake

30 uds. aprox  
Formato: 4 x 1.05 Kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua  
y calentar durante 2-4 min (500w)

Freír hasta conseguir un tono dorado.



1

## AL VAPOR

### Gyoza de Langostino y Jengibre



30 uds. aprox  
Formato: 4 x 1 Kg.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.

Microondas: pulverizar con agua  
y calentar durante 2-4 min (500w)

Freir hasta conseguir un tono dorado.



1

## AL VAPOR Dim Sum Premium Box



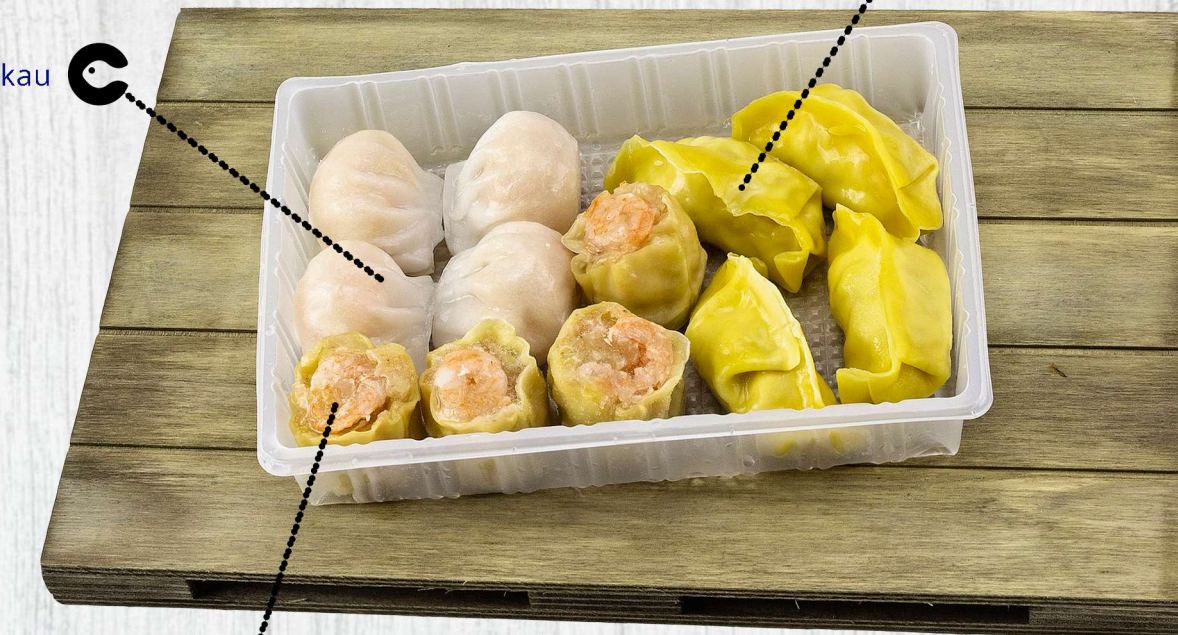
12 uds. aprox  
Formato: 12 x 300 g.



Al vapor: sin descongelar. 7-9 min.  
Microondas: pulverizar con agua  
y calentar durante 2-4 min (500w)  
Freir hasta conseguir un tono dorado.

4 x Gyozas de  
Langostino  
y Jengibre

4 x Hakau



4 x Shaomai



1

## AL VAPOR Pan Bao

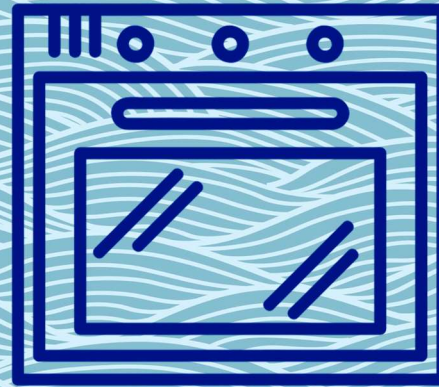
14 uds. aprox  
Formato: 8 x 560 g.



Al vapor: sin descongelar. 4-5 min.  
Microondas: pulverizar con agua  
y calentar durante 1:30 min (900w)



2



# HORNEABLES & FRITOS

2

## HORNEABLES & FRITOS

### Tortillitas de Langostinos



30 uds. aprox  
Formato: 4 x 900 g.



Horno: 190°, durante 12-15 min.  
Freír hasta conseguir un tono dorado.  
Freidora de aire: 200° durante 5 min.  
aprox.



2

## HORNEABLES & FRITOS UFO de Langostinos



40 uds. aprox  
Formato: 4 x 1 Kg.



Horno: 190°, durante 12-15 min.  
Freír hasta conseguir un tono dorado.  
Freidora de aire: 200° durante 5 min.  
aprox.



2

## HORNEABLES & FRITOS Deli Seafood Box



Caja de 20 uds.  
Formato: 10 x 300 g..



Horno: 180°, durante 4-5 min.

Freír hasta conseguir un tono dorado.

Freidora de aire: 200° durante 5 min.  
aprox.

6 x Tofees de  
Langostino

6 x minitwister  
de Langostino

5 x Samosas  
de Langostino

4 x UFOS de  
Langostinos



2

## HORNEABLES & FRITOS

### Chao Tom de Langostino



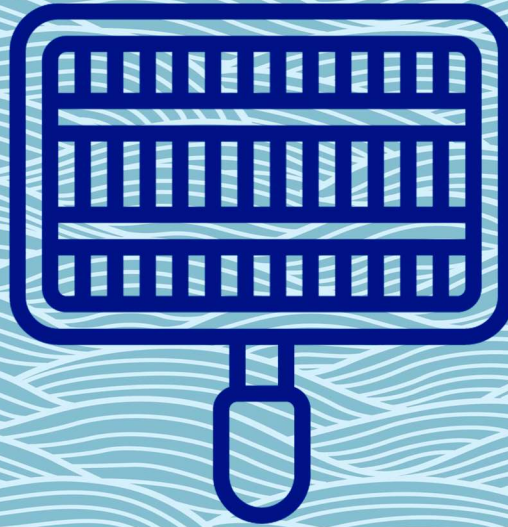
30 uds. aprox.  
Formato: 10 x 300 g..



Horno: 180°, durante 4-5 min.  
Freír hasta conseguir un tono dorado.  
Freidora de aire: 200° durante 5 min.  
aprox.



3



**PLANCHA**

### 3 HORNEABLES & FRITOS

## Piruletas de Langostinos



Formatos: 4 x 1 Kg. ( 125 uds.)  
1 x 5 Kg. (25 uds. )



**A la plancha:** Una vez descongelado.  
Retirar embalaje. Colocar piruleta en sartén  
con poco aceite (130°-140°) durante 10-12 min.





3

## HORNEABLES & FRITOS

### Brochetas de Langostinos



12 uds. aprox.  
Formato: 10 x 600 g.



A la plancha hasta obtener  
un tono dorado.





# COLAS CRUDAS & COCIDAS

4

## COLAS CRUDAS & COCIDAS

Colas de Langostino Devenada cruda



Desde: 30-40 a 51-60 uds.

Formato: 20 x 500 g.

10 x 1 Kg.



Descongelar en el frigorífico,  
condimentar y consumir.



4

## COLAS CRUDAS & COCIDAS

Colas de Langostino Devenada cruda



Desde: 30-40 a 51-60 uds.

Formato: 20 x 500 g.

10 x 1 Kg.



Descongelar en el frigorífico,  
condimentar y consumir.



4

## COLAS CRUDAS & COCIDAS

Corona de Langostinos en Salsa Rosa | REFRIGERADO



18/20 uds. por corona.  
Formato: 10 x 200 g.



Consumir directamente  
con su salsa.



4

## COLAS CRUDAS & COCIDAS

Corona de Langostinos cocido | CONGELADO



18/20 uds. por corona.  
Formato: 4 x 1 Kg.



Descongelar en el frigorífico,  
y consumir al gusto.



5



**FRITOS**

5

## FRITOS

Atadillo de Langostinos

33 uds. aprox.

Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente entre 6-9 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.





5

## FRITOS

Crujientes de Langostinos

50 uds. aprox.

Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.



5

## FRITOS

Twister de Langostino



45 uds. aprox.  
Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.



5

## FRITOS

Mini-Twister de Langostino

105 uds. aprox.

Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.



5

## FRITOS

Saquitos de Langostino



50 uds. aprox.  
Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.



5

## FRITOS

Torpedo de Langostino



50 uds. aprox.  
Formato: 4 x 1 Kg.



**Freir:** sin descongelar, freír en aceite caliente durante 4 min.

**Freidora de aire:** 200° durante 5 min. aprox.



# Lo que nos distingue del resto:



Producto fresco



Ultra congelado



Semi elaborado



Cocedero propio





# Nos importan las cosas que realmente te importan

Productos de origen sostenible  
y certificado en envases reciclados y reciclables.





**50** años  
**COMPECA**  
*gracias a ti*