

CAN PASTRAQUE
1873

CARPACCIO DE CAP I POTA
Amb Festucs, Gerbs i Pinyons



La matèria prima és seleccionada acuradament abans de la seva manipulació. Després d'un procés de maceració amb herbes aromàtiques durant tres dies, es procedeix al bullit amb brou durant vuit hores. Posteriorment es procedeix al desossat i embotit en motlles. Un cop laminat, el carpaccio és amanit amb Festucs, Gerbs, Pinyons, oliva d'oliva verge extra, sal Maldon i pebre negre acabat de moldre.

CAN PASTRAQUE
1873

CARPACCIO DE GALTA DE PORC
Amb Pedro Ximenez i Cibulet



La matèria prima és seleccionada acuradament abans de la seva manipulació. Després d'un procés de maceració amb herbes aromàtiques durant tres dies, es procedeix al bullit amb brou durant vuit hores. Posteriorment es procedeix al desossat i embotit en motlles. Un cop laminat, el carpaccio és amanit amb reducció de Pedro Ximenez, Cibulet, oliva d'oliva verge extra, sal Maldon i pebre negre acabat de moldre.



CAN PASTRAQUE
1873

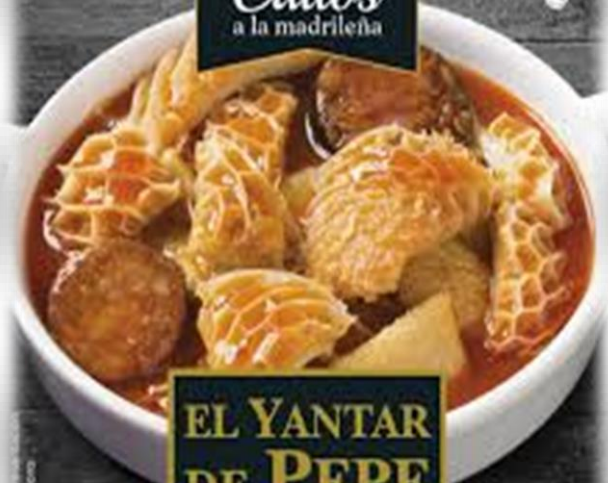
CARPACCIO DE PEUS DE PORC
CARPACCIO DE PIES DE CERDO
PIG'S TROTTERS CARPACCIO



100% natural

Pes net: / Peso neto: / Net weight: 130 gr.

Callos
a la madrileña



EL YANTAR DE PEPE

PEDO NETO:
NET WEIGHT:
380g e

Bost Gourmet

LASAÑA BOLOÑESA

iLista en tan sólo 5 minutos!



2 RACIONES

3 min
100W