

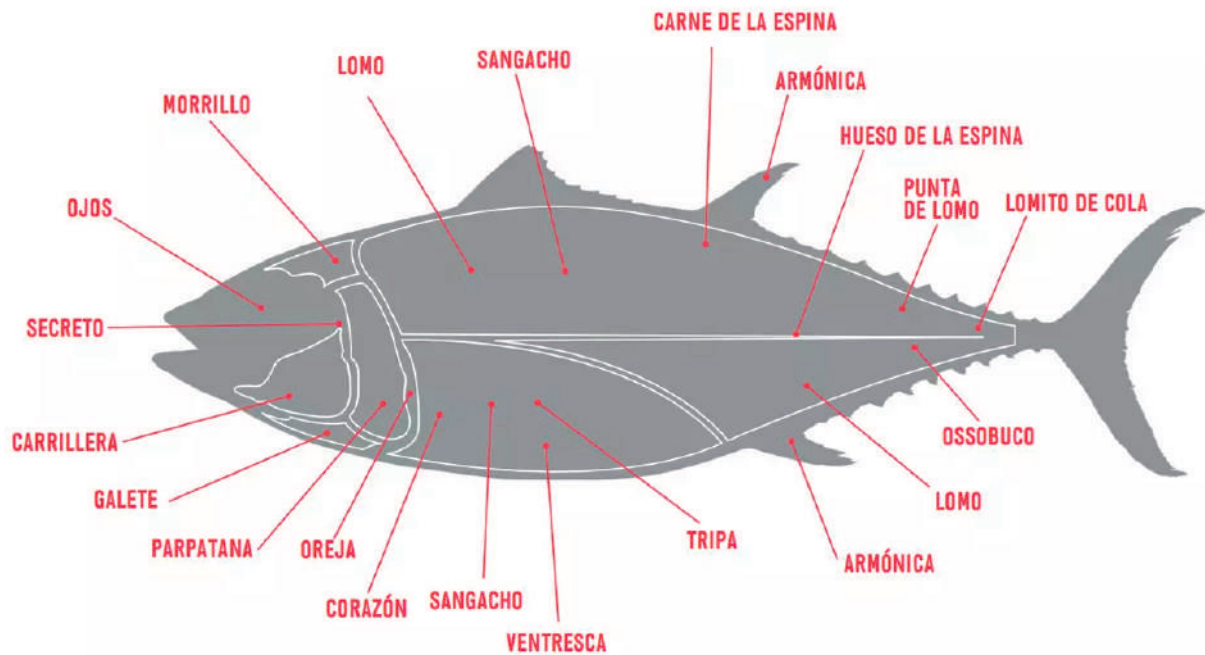
Pescados y Mariscos



campomar
SELECCIÓN GOURMET

ATÚN	3
LUBINA	7
BACALAO	8
SALMÓN	11
MARISCO	12
PULPO	17





VENTRESCA



GAMA FRESCA
Calidad Balfegó

Tira 2-3 K

BF0013

Ent 10-25K

BF0037

Media 6-9KG OTORO*

BF0051

Media 6-9KG SHUTORO**

BF0052

NOVEDAD

NOVEDAD

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Selección ❄️

Ent 6-18K

C.SAKU TIR 2K 4-5 Cm

BF0065

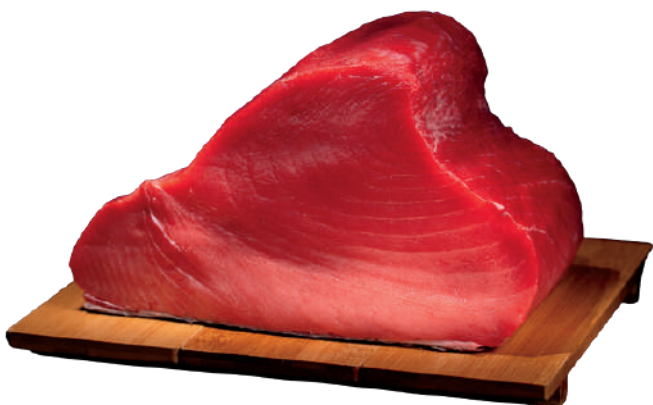
NOVEDAD

PRECIO DESTACADO

*OTORO : Corte más cercano a la cabeza (Más infiltración) **SHUTORO: Corte más cercano a la cola



LOMO



GAMA FRESCA

Calidad Balfegó

- Entero 30KG
- Medio 25 KG
- Lomo Bajo + Ventresta
- Ent 30-60 KG
- Centro 7 KG
- Centro 5KG
- Taco 15KG
- Taco 7 KG
- Taco 5 KG
- Taco 3KG



BF0062 **NOVEDAD**

BF0042

BF003 **NOVEDAD**

BF0050

BF0055

BF0033

BF0039

BF0001

BF0032



GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

- Tabletas 3 Cm 3KG
- BF0103
- Taquito Rodaja
- 3 KG 1,5 Cm 60-150G
- BF0066

Calidad Selección

- Taco 5KG
- BF0027
- Tabletas 5KG 3CM
- BF0028

NOVEDAD

PRECIO DESTACADO

MORRILLO

LA CONSERVA PERFECTA



Graso, tierno y fibroso, el cogote o morrillo es la mejor pieza para conservar en aceite y hacer en escabeche. Por un lado, la gelatina que contiene le permite soportar el tiempo de cocción necesario; por el otro, la grasa hace que las sensaciones en boca sean sublimes.

(P. mínimo 3kg)

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️

3KG BF0011



OREJA



EL HALLAZGO DE LA TUNATECA



Parte hasta ahora deshechada en el mercado español que, por su enclave, composición, tamaño y textura, resulta muy similar a las partes más gelatinosas del cerdo. Se trata de un ingrediente muy fino, con sabor a mar delicado, que se puede preparar cocido, relleno, a la plancha o como carpaccio. Esta parte está situada en la zona del opérculo. Tiene una longitud de entre 20 y 25 cm y se compone de una parte fibrosa y una de carne.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️

3KG BF0047 (P. mínimo 3kg)



CARRILLERA

TIERNA Y ESPECIAL



La carrillera, también conocida como Galta, es la parte interna de la cara del atún. Al ser bastante fibrosa, necesita cocciones largas a baja temperatura para que quede tierna. A la brasa resulta deliciosa, pero también podemos enharinarla primero y, posteriormente, guisarla o estofarla.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó ❄️

Galta (Carrillera) 3KG
BF0010

PRECIO DESTACADO



SECRETO



LA SORPRESA DE LA CATA

Situado en la zona interna del atún, el mal llamado “paladar” es una pieza de reciente descubrimiento. Se puede decir que es un secreto de sabor intenso que el animal nos tenía escondido. De apariencia similar a un filete, requiere cocciones cortas, sin descartar su presentación en crudo.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó ❄️

Paladar 100-300G B 3KG
BF0044



OSSOBUCO

NOVEDAD

EL REY DE LA MESA

Corte que incluye el hueso de la espina y de los lomos adyacentes. Su alto nivel de colágeno hace que siempre quede meloso. De presencia imponente, será el centro de atención de cualquier comida. Sus múltiples texturas (la piel crujiente, la carne del hueso, melosa y gelatinosa a la vez) garantizan la conversación en la mesa y en buena compañía en torno a este producto espectacular.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó ❄️

300-500G B 3KG
BF0063

PRECIO DESTACADO



ARMÓNICA

MELOSIDAD Y DELICADEZA

Se llama armónica porque tiene la carne vetada y en cada medio centímetro aproximadamente aparece una pluma que ocupa toda la pieza horizontal y verticalmente. Se puede consumir bien con el hueso que sería la forma más tradicional o en terrina.

❄️ GAMA ULTRACONGELADA -60°C (P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó ❄️

200-500 KG BF0064





TRIPA



LOS "CALLOS" DEL MAR

Considerados los callos de mar, tienen una textura rugosa y corresponden al estómago del animal. Debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blanda. Se puede estofar con patatas y buena picada, que puede incluir trozos de corazón. Se trata de un rancho de pescadores típico de los días de invierno.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️ (P. mínimo 3kg)

3-4 KG BF0043



PARPATANA



UN HUESO CON MUCHO JUGO

La parpatana es el hueso de los laterales del cuello que une la cabeza al tronco del animal. A la propia carne del hueso, magra y de un rojo intenso, se le añade una parte de carne de ventresca. No obstante, necesita cocciones largas.

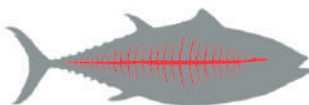
GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️ (P. mínimo 3kg)

Rodajas 3KG BF0009



CARNE DE ESPINA



A CUCHARADAS

Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, es ver a los participantes de la subasta desayunando el nakauchi a cucharadas directamente del atún. Por su naturaleza delicada y producción limitada, es un producto para el consumo inmediato. Adecuado como topping para ensaladas, ceviches y tiraditos, así como para hacer hamburguesas o albóndigas.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️ (P. mínimo 1kg)

1KG BF0012

PRECIO DESTACADO

PRODUCTO DESTACADO



GALETE



SORPRENDENTE Y VERSATIL

El galete es el equivalente de las kokotxas de pescados blancos como el bacalao y la merluza. En el caso del atún, se trata de un hueso que, además de la gelatina, ofrece una gran cantidad de carne.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó ❄️

3KG BF0016 (P.mínimo 1kg)



Pídenosla y la pescamos para tí

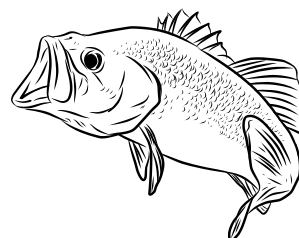


Las costas atlánticas de Canarias son nuestro gran aliado porque ofrecen las condiciones óptimas de cría, con fuertes corrientes y una temperatura ideal y constante. Las lubinas AQUANARIA viven a 2 millas de la costa sur de Gran Canaria, nadando y luchando contra las corrientes hasta adquirir el nivel de grasa y textura óptimos que las convierte en un producto de alta gama.

**PRODUCTO
LIBRE DE
ANISAKIS**

EVICERADA 2 OPCIONES

	ENTERA	*1 Solo sin tripa	*2 Limpia en 2 lomos
1-1,6kg 5 uds	LUB002	LUB007	LUB017
1,6 - 1,9kg 4 uds	LUB003	LUB005	LUB018
2 - 2,5 kg 3 uds	LUB004	LUB006	LUB019
+ 3 kg 2 uds	LUB011	LUB012	LUB020





*Desde 1932 el mejor bacalao
de las aguas del norte*

BACALAO GADUS MORHUA

Bacalao Desalado Con Cambio de Aguas



Lomo Extra

Pza. 250 gr - Ban. 1Kg

BP **AJ0004**



Solomillo

Rac./ 220 gr **AJ0017** BP

Rac./ 300 gr **AJ0018**

Rac./ 200 gr **AJ0302** ❄️

Rac./ 300 gr **AJ0303** ❄️ BP



Cocochas

Rac. 250 gr **AJ0300** ❄️



Migas Islandia

Ban. 500 gr **AJ0107**

Rac. 500 gr **AJ0301** ❄️ BP



Pil Pil

Pza. 200 gr - Ban. 1kg

BP **AJ0011**



Pincho Taco

Pincho 30 gr - Bol/ 1kg

AJ0012 ❄️

Bacalao Salado



Lomos sin Espinas

300 / 500 g Bandeja 5kg

AJ0204



Migas Islandia

Bandeja 500g AJ0205

Bandeja 3kg AJ0207

Bandeja 5kg AJ0202



Delicias

Bandeja 5kg AJ0209



Lingote 2000

Bandeja 5kg AJ0200



Filetes

700 / 1000
Bandeja 5kg AJ0203



Colas Pil Pil

Bandeja 5kg AJ0210

Bacalao de anzuelo en su punto de sal ❄️

ISLANDIA



Solomillo Jumbo 12% Glaseo



+1 Kg. IS1001 ❄️



+1 Kg. 250 g. IS1002 ❄️

Salvaje ALASKA



Salvaje. Natural & Sostenible



Solomillo



4% Glaseo
25Ud/C 180/220 g.
NA0001 ❄️

Tajadas



10% Glaseo
180/280 g. 17-22Ud/C
NA0002 ❄️

Ventresca XL

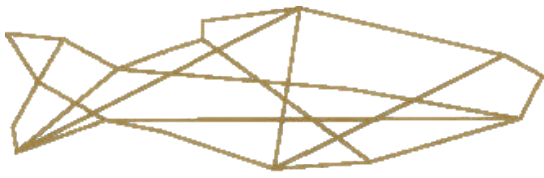


15% Glaseo
200/400 g. 12-24 Ud/C
NA0003 ❄️

Lomo Premium



0% Glaseo
630/700 g. (Caja Master: 4 est. x 3 Lomos)
NA0004 ❄️



GIMAR



SALMÓN



SALMÓN FLOR AHUMADO ENTERO S/P

380gr x 4ud

GI0069



TARTAR FISH

100gr 6gr

SALMÓN GI0182 ❄️ **ATÚN** GI0183 ❄️

SALMÓN AHUMADO

100gr 8gr
GI0003

ATÚN SASHIMI TACO

150gr 6gr
GI0174 ❄️

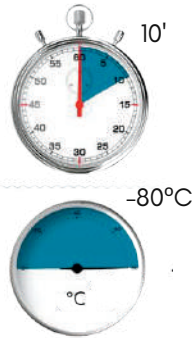


SALMÓN AHUMADO GIMAR

600/800gr x2 (28/30 lonchas) GI0172



MARISCO



COLA Y PINZA BOGAVANTE

100/120gr 25ud/c BL0008 ❄️
 120/150gr 25ud/c BL0011 ❄️

COLA Y PINZA BOGAVANTE

60/80gr 12ud/c BL0013 ❄️



CABEZAS DE BOGAVANTE CRUDAS

5kg BL0012 ❄️



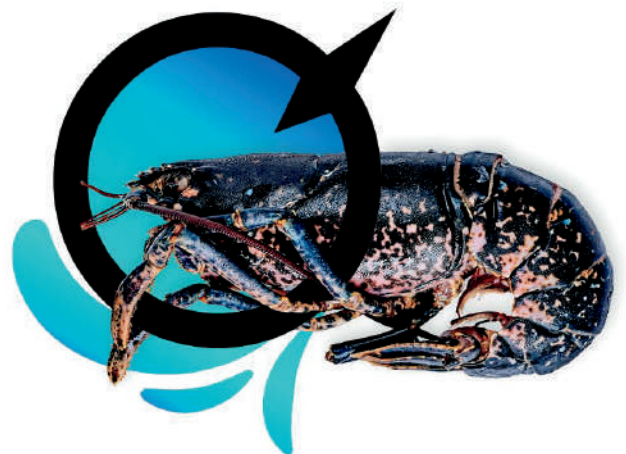
COLA DE CIGALA PELADA

13gr 12ud x 10bol BL0006 ❄️



CARNE ROTA BOGAVANTE

250gr 20ud/c - 5kg BL0007 ❄️



MARISCO

CARNE DE VIEIRAS DE CANADÁ ST.JACKES

48ud/bolsa aprox **RG0235** ❄️

1KG



OSTRAS ULTRAFRESCAS

48 Ud/c **BL0001** ❄️



CALAMAR DE POTERA

300-500 Gr/Ud 5 Kg/C **ZA0005** ❄️

500-1000 Gr/Ud 10 Kg/C **ZA0006** ❄️



BUENAPINTA



ZAMBURIÑAS

12 UdX Bol 500 Gr
20-30 pza

15 bolsas caja **ZA0002** ❄️

12 UdX Bol 600 Gr
15-20 pza

15 bolsas caja **ZA0004** ❄️



COLA GAMBÓN

20/40 Piezas/Kg - 14,95€/Kg
2Kg/Caja
PE0103



GAMBÓN AUSTRAL

20/30 Piezas/Kg - 9,95€/Kg
2Kg/Caja
PE0102



GAMBAS PELADAS

10/30 Piezas/kg - 9,95€/Kg
Bolsas de 1Kg - 6Bolsas/caja
PE0402



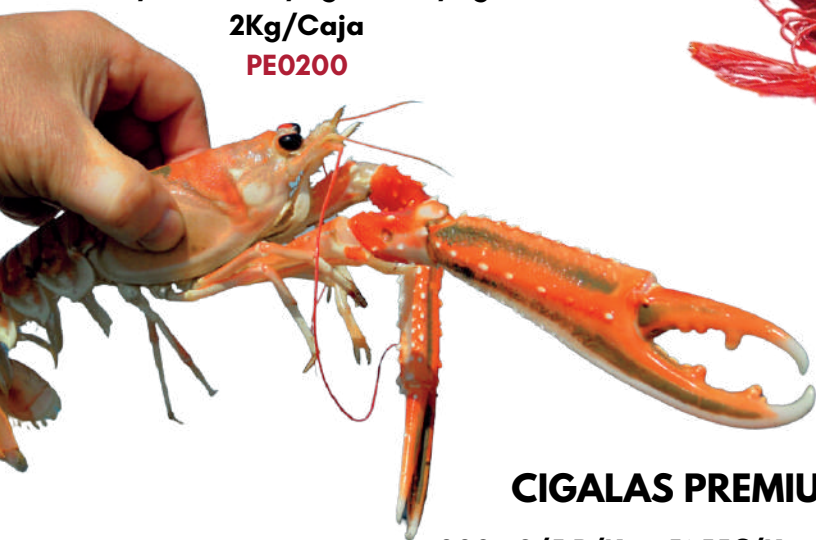
GAMBA ROJA ALISTADA DE HUELVA

40/44 Piezas/Kg - 34,95€/Kg
PE0300
48/52 Piezas/Kg - 27,95€/Kg
PE0301



LANGOSTINO COCIDO

30/40 Piezas/Kg - 9,95€/Kg
2Kg/Caja
PE0200



CIGALAS PREMIUM

000 - 3/5 P/Kg - 51,55€/Kg - **PE0403**
00 - 4/7 P/Kg - 32,35€/Kg - **PE0404**
0 - 8/10 P/Kg - 22,95€/Kg - **PE0405**

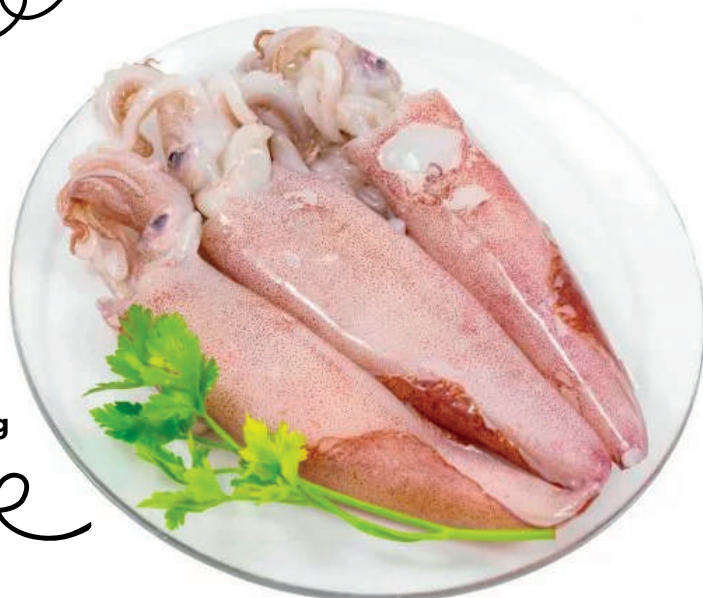


CARABINEROS DE HUELVA

N° 0 - 6/7 Pzs/Kg - 79,50€/Kg
PE0302
N° 2 - 9/11 Pzs/Kg - 74,50€/Kg
PE0303
N° 5 - 28 Pzs/Kg - 30,95€/Kg
PE0304



CALAMAR DE ANZUELO 300/500g - 16,65€/Kg
Caja de 5 kg
ZA0005



CALAMAR PATAGÓNICO

4L - 5Kg/Caja - 8,95€/Kg
PE0100



TUBO POTA

ILEX - 8Kg/Caja - 7,95€/Kg
PE0101



SEPIA LIMPIA PREMIUM

1/2 Piezas/Kg - 9,75€/Kg
PE0400

2/4 Piezas/Kg - 9,95€/Kg
PE0401



OSTRAS GUILLARDEAU



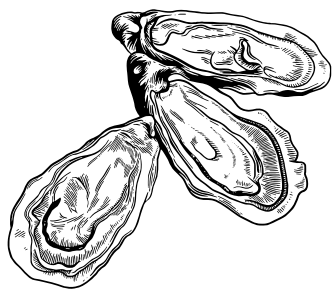
OSTRAS GUILLARDEAU

OSTRA N°2 CAJA 12 PZAS.

G212

OSTRA ABRE FACIL CAJA 12 PZAS

GAF212



**DISPONEMOS DE UN AMPLIO CATÁLOGO DE
OSTRAS. PREGÚNTANOS!**

MARISCO



O percebeiro

*"De Galicia
a tu mesa"*



CADA DÍA EL MEJOR MARISCO GALLEGO EN TU MESA

CONSULTA TODOS LOS PRODUCTOS A
NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.

* CON LA GARANTÍA DE:



pescadeRías
¿de onde se non?

PULPO



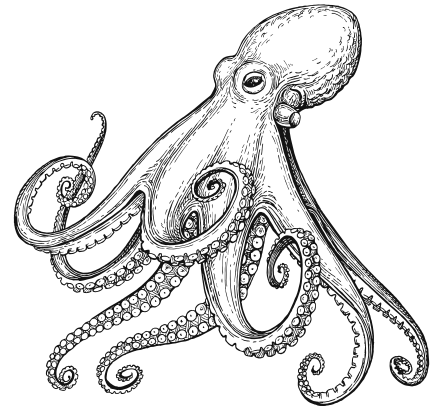
O percebeiro

*"De Galicia
a tu mesa"*



PULPO ENTERO

600-800gr
PEIXOTO
PEI005



PRODUCTO DESTACADO

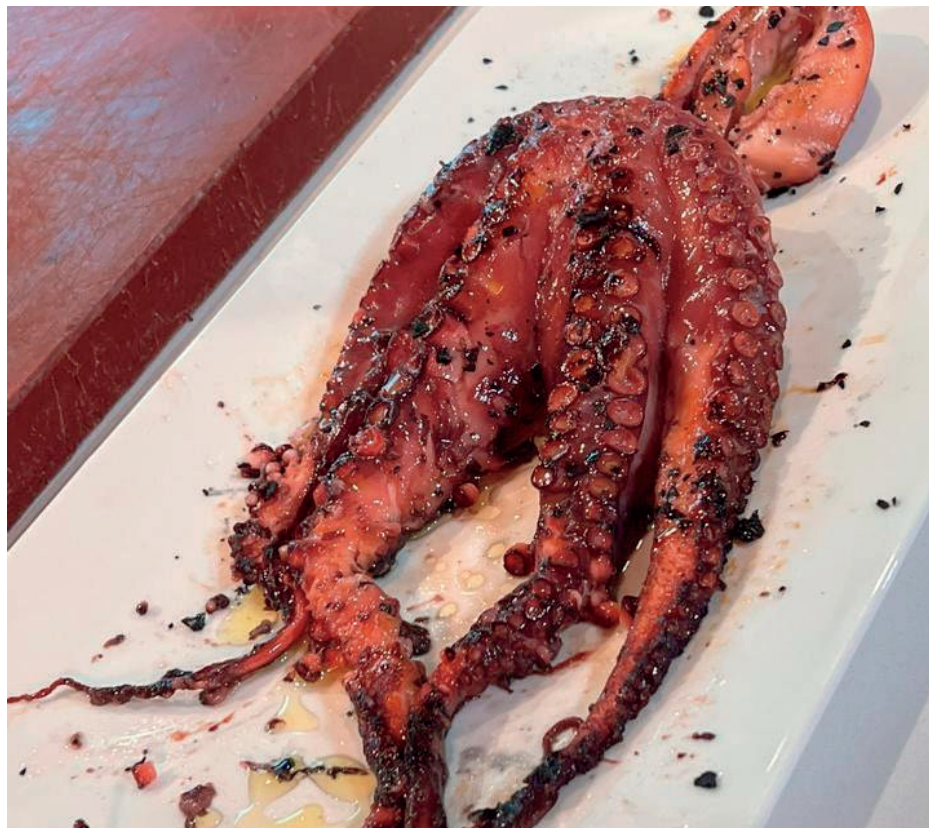
MEDIO PULPO

300-600gr
PEIXOTO
PEI002

PULPO PATA

150-250gr PEI004
PEIXOTO

250-350gr PEI003
PEIXOTO



PULPO

Arte en el Paladar

DON BOCARTE



PULPO DE ROCA RIA GALLEGA

MEDIO PULPO JUGO 2 PATAS

350gr aprox 18 ud/C. DB0117

PULPO JUGO 1 PATA

180-220gr x 12ud/C. DB0072



BUENAPINTA

PULPO 1 PATA

(190gr Skin x 12ud/C.

GK0003

PULPO 1 PATA GIGANTE

200-240gr Skin x 12ud/C.

GK0017





campomar
SELECCIÓN GOURMET