

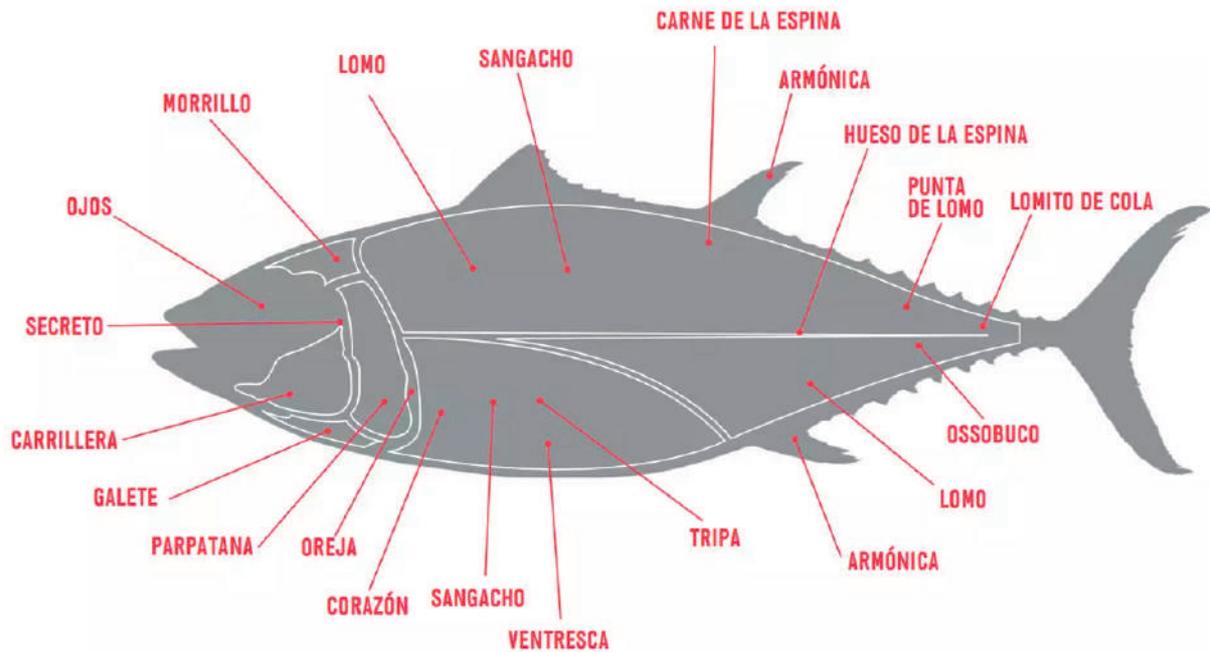
# Pescados y Mariscos



campomar  
SELECCIÓN GOURMET

<b>ATÚN</b>	<b>3</b>
<b>LUBINA</b>	<b>7</b>
<b>BACALAO</b>	<b>8</b>
<b>SALMÓN</b>	<b>11</b>
<b>MARISCO</b>	<b>12</b>
<b>PULPO</b>	<b>17</b>





# 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

**NOVEDAD**

## GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

### Calidad Balfegó

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

**PRECIO DESTACADO**

### Calidad Selección

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

# 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.

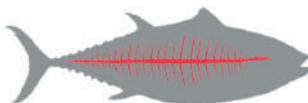
GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

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*

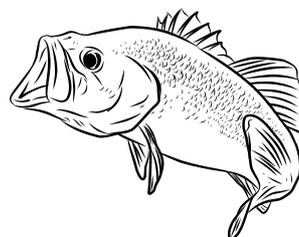


Las costas atlánticas de Canarias son nuestro gran aliado porque ofrecen las condiciones óptimas de cría, con fuertes corrientes y una temperatura ideal y constante. Las lubinas AQUANARIA viven a 2 millas de la costa sur de Gran Canaria, nadando y luchando contra las corrientes hasta adquirir el nivel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

**PRODUCTO  
LIBRE DE  
ANISAKIS**

## **EVICERADA 2 OPCIONES**

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





BACALAO  
ALEJANDRA

*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**

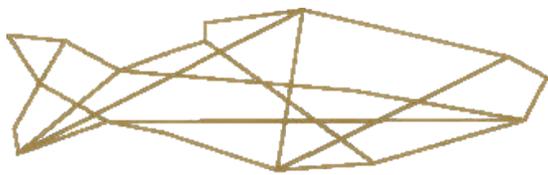


**15% Glaseo**  
200/400 g. 12-24 Ud/C  
NA0003 ❄️

**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 ❄️

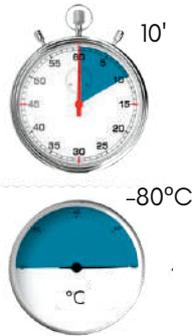


**SALMÓN AHUMADO GIMAR**

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 ❄️



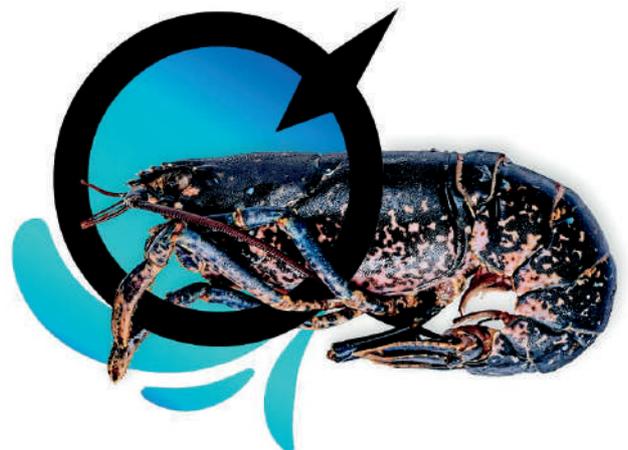
COLA DE CIGALA PELADA

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**



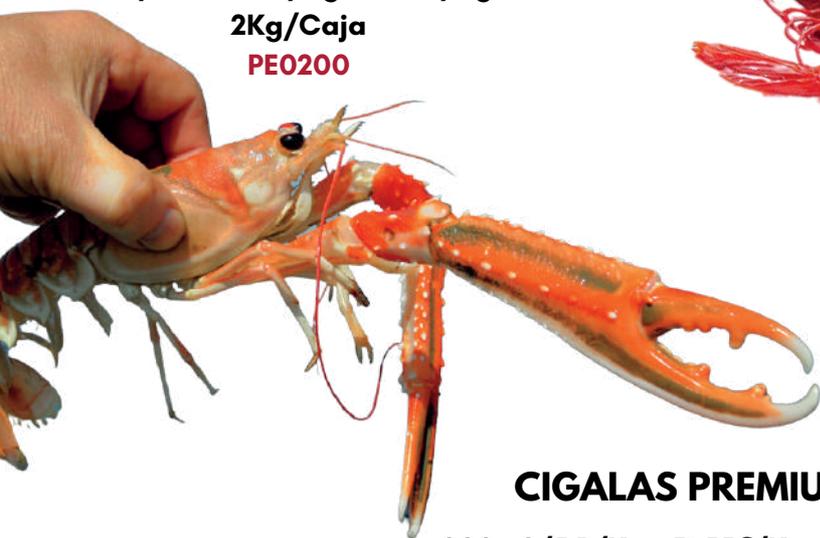
## GAMBA ROJA ALISTADA DE HUELVA

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**



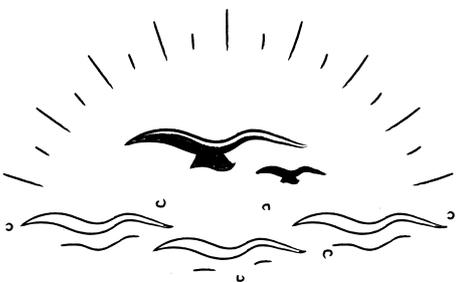
## SEPIA LIMPIA PREMIUM

1/2 Piezas/Kg - 9,75€/Kg

**PE0400**

2/4 Piezas/Kg - 9,95€/Kg

**PE0401**



# OSTRAS GUILLARDEAU



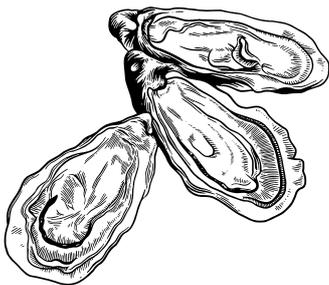
## OSTRAS GUILLARDEAU

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



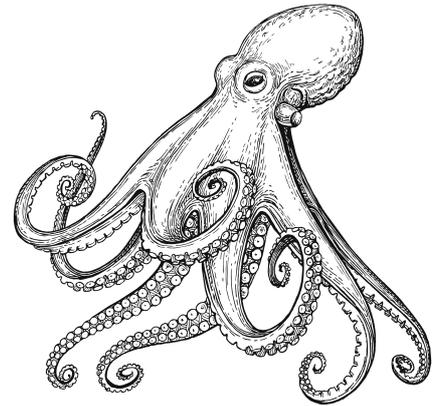
*O percebeiro*

*"De Galicia a tu mesa"*



## PULPO ENTERO

600-800gr  
PEIXOTO  
PEI005



**PRODUCTO DESTACADO**

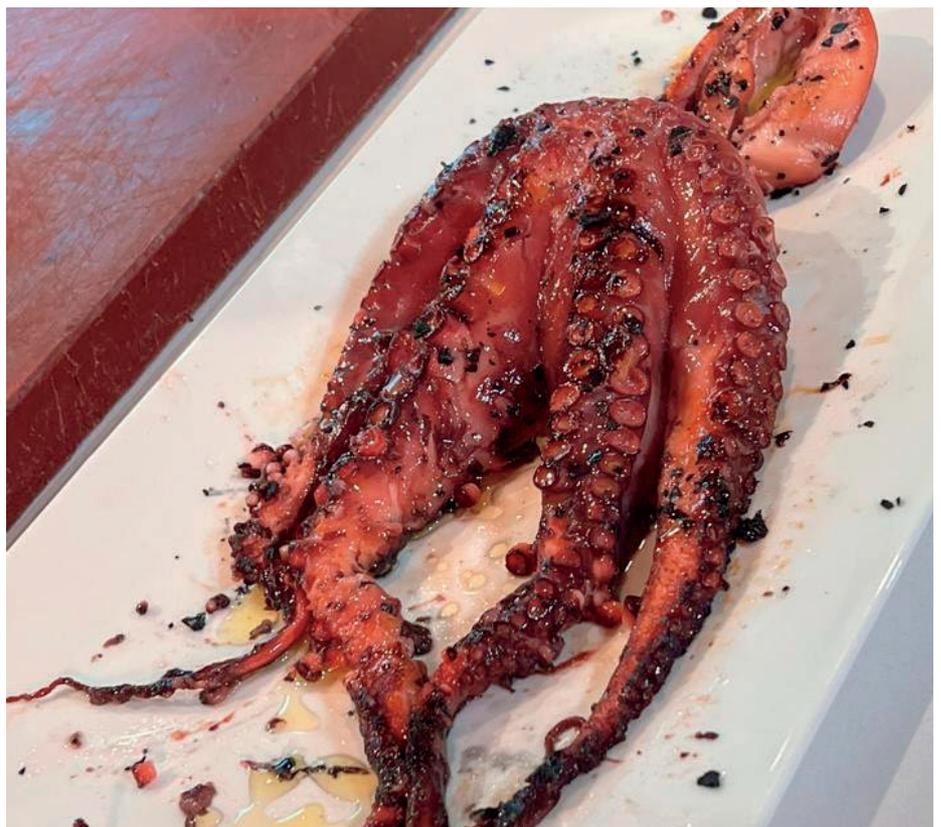
## MEDIO PULPO

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