



ZAPATA

Abocados



ABOCADOS

Cada día elaboramos manualmente nuestros aperitivos con ingredientes 100% naturales, sin añadir conservantes ni aditivos. Solo así conseguimos un producto gourmet de alta gama preparado para satisfacer a los paladares más exigentes.



LANGOSTINOS KATAIFI

Langostinos sin conservantes ni colorantes con pasta kataifi

PREPARACIÓN

Pelamos los langostinos y los maceramos en limón. Los envolvemos de manera artesanal en pasta kaitafi

LANGOSTINOS PANKO

Gambón argentino con pan rallado panko.

PREPARACIÓN

Pelamos los langostinos y los marinamos en zumo de limón. Posteriormente los sazonamos. Se insertan en una brocheta y se rebozan en pan rallado panko



MEJILLONES RELLENOS



MATERIA PRIMA

Carne de mejillón, aceite de oliva, cebolla picada, perejil y salsa de tomate.

ELABORACIÓN

Seleccionamos la carne y reservamos las conchas para su posterior relleno y aparte del agua para el relleno.

Pochamos la cebolla picada. Una vez bien pochada, añadimos la carne del mejillón ligeramente picada. Vamos añadiendo el resto de ingredientes.

Para finalizar lo empanamos.

PREPARACIÓN

Descongelar los mejillones rellenos antes de consumirlos, durante una hora aproximadamente y freírlos en aceite aplicando un tiempo de cocción suficiente hasta que queden dorados por fuera.

TARTAR DE CIGALA



MATERIA PRIMA

Salmón fresco y entero.

ELABORACIÓN

Pelamos y limpiamos las colas de la cigala, cortándolas posteriormente a mano con un cuchillo.

Se envasan en sobres de ración y se introducen en un abatidor de temperatura para que alcancen una congelación rápida, con todas sus propiedades.

PREPARACIÓN

Debido a la calidad del producto, con un simple aliño de sal y aceite de oliva, puede ser suficiente. También podemos añadir zumo de limón y eneldo, acompañándolo de unas huevas y un sorbete.

TARTAR DE ATÚN

Lomo de atún bluefish.

PREPARACIÓN

Marinamos y picamos el atún sacándole las hebras y posteriormente lo envasamos.



TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco y entero.

PREPARACIÓN

Limpiamos la pieza de salmón entero, los cortamos en dados y lo envasamos porcionado.

TARTAR DE CARNE ROJA

Carne de vacuno fresca.

PREPARACIÓN

Seleccionamos las piezas de carne y las limpiamos a mano. Las picamos en dados finos y envasamos en bolsa.

TATAKI DE ATÚN



MATERIA PRIMA

Lomo de atún aleta amarilla, totalmente natural, sin conservantes ni colorantes

ELABORACIÓN

Cortamos el lomo de atún en porciones y marinamos en soja y demás condimentos. A continuación los marcamos en la plancha. Por último introducimos los lomos de atún en nuestro abatidor de temperatura para que alcancen la congelación manteniendo todas sus propiedades.

PREPARACIÓN

Se puede acompañar de una salsa a base de cítricos, con un espesor justo para nappar o salsear.