

ATCCIO
MAR

High
Quality
Food

Delicatessen
de alta calidad



4^a Gama



Descongelar y servir

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Descongelar y servir.
Una vez descongelado consumir antes de 24h.

Thaw and serve.
Once defrosted consume before 24 hrs.



Novedad

Bombón de foie y chocolate
Bombón de cabrales y chocolate
Bombón de queso de cabra con mermelada de tomate y albahaca
Bombón con queso fresco y gelatina de manzana verde
Bombón de foie, membrillo y pistachos
Formato: caja de 90 unidades
12g/unidad

Foie and chocolate bonbon
Cabrales and chocolate bonbon
Cheese and green apple jelly bonbon
Goat cheese bonbon with tomato jam and basil
Foie, quince and pistachio bonbon
Format: 90 units per box
12grs./unit



Vasito de queso de cabra, mermelada de zanahorias y queso azul
Formato: caja de 40 unidades
105 g/unidad

Glass of blue and goat cheese with carrot jam
Formato: 40 units per box
105 grs. / unit



Vasito bloody mary
Formato: caja de 40 unidades
80 g/ unidad

Bloody mary cup
Format: 40 units per box
80 grs./ unit



Transparencia de vieira, gambas, lima, tequila y caviar Ruso.
Formato: 12 transparencias por caja
350 g/unidad

Transparency of scallop, prawns, lime, tequila and Russian caviar.
Format: 12 transparencies per box
350 grs./unit



Transparencia de turrón de foie y piña.
Formato: 12 transparencias por caja
350 g/unidad

Transparency of turrón of foie and pineapple.
Format: 12 transparencies per box
350 grs./unit

Descongelar y servir

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Descongelar y servir.
Una vez descongelado consumir antes de 24h

Thaw and serve.
Once defrosted consume before 24 hrs.



Piruleta de foie y mermelada verde
Formato: caja de 40 unidades
12 g/unidad

Foie gras and green marmalade lollipop
Format: 40 units per box
12 grs./unit

Piruleta de foie y tomate
Formato: caja de 40 unidades
12 g/unidad

Foie and tomato lollipop
Format: 40 units per box
12 grs./unit

Redonditos de foie y chocolate
Formato: caja de 120 unidades
12 g/unidad

Rounds of foie and chocolate
Format: 120 units per box
12 grs./unit



Redonditos de foie y chocolate blanco
Formato: caja de 120 unidades
12 g/ unidad

Rounds of foie gras and white chocolate
Format: 120 units per box
12 grs./unit



Descongelar y servir

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Descongelar y servir.
Una vez descongelado consumir antes de 24h.

Thaw and serve.
Once defrosted consume before 24 hrs.



Salmorejo
Formato: caja de 12 unidades
250 g/unidad

Salmorejo
Format: 12 units per box
250 grs./unit

Tartar de atún
Formato: 30 bolsas por caja
80 g por bolsa



Tuna tartare
Format: 30 bags per box
80 grs. per bag

Tartar de corvina
Formato: 30 bolsas por caja
100 g por bolsa

Corvina tartare
Format: 30 bags per box
100 grs. per bag



Tartar de salmón
Formato: 30 bolsas por caja
80 g por bolsa

Salmon tartare
Format: 30 bags per box
80 grs. per bag



Noiedad

Higo Crocanti Queso y salmon
Formato: 90 unid. por caja.
12-16 g por unid.

Crispy Cheese and salmon fig
Format: 90 units per box
12-16 grs. per unit.

Noiedad

Higo Crocanti de foie
Formato: 90 unid. por caja.
12-16 g por unid.

Crispy fig foie
Format: 90 units per box
12-16 grs. per unit.



Productos para freír

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Freír congelado en abundante aceite a 180°
entre 1 y 3 minutos.

Fry still frozen in abundant oil at 180°
between 1 and 3 minutes.



Pulpo Riz
Formato: caja de 100 unidades
10 g/ unidad
Octopus Riz
Format: 100 units per box
10 g/unit



Crocanti de morcilla
Formato: caja de 100 unidades
10 g/ unidad
Crispy blood sausage
Format: 100 units per box
10 g/unit



Brocheta langostino Riz
Formato: caja de 50 unidades
16 g/ unidad

Riz prawn brochette
Format: 50 units per box
16 g/unit



Crocanti de gambón
Formato: caja de 50 unidades
14/16 g/unidad
Crispy prawn
Format: 50 units per box
14/16 g/unit



Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Piruleta gamba ciruela
Formato: caja de 50 unidades
16-18 g/ unidad

Prawn and plum lollipop
Format: 50 units per box
16-18 grs./unit



Brocheta dos texturas blue
Formato: caja de 50 unidades
18-20 g/unidad

Two blue textures brochette
Format: 50 units per box
18-20 grs./unit



Brocheta dos texturas
Formato: caja de 50 unidades
16 g/ unidad

Two textures brochette
Format: 50 units per box
16 grs./unit

Productos para freír

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Freír congelado en abundante aceite a 180°
entre 1 y 3 minutos.

Fry still frozen in abundant oil at 180°
between 1 and 3 minutes.



Brocheta de langostino bay
Formato: caja de 50 uds.
16 g/ unidad

Bay prawn brochette
Format: 50 units per box
16 grs./ unit



Crocanti de gamba
Formato: caja de 50 uds.
14 g/ unidad

Crunchy shrimp
Format: 50 units per box
14 grs./ unit



Brocheta especial de langostino katafi
Formato: caja de 50 uds.
14 g/ unidad

Special prawn katafi brochette
Format: 50 units per box
14 grs./ unit



Capricho de chistorra
Formato: caja de 50 uds.
22 g/unidad

Chitorra caprice
Format: 50 units per box
22 grs./ unit



Brocheta langostino bay black
Formato: caja de 50 uds.
16-18 g/unidad

Bay black prawn brochette
Format: 50 units per box
16-18 grs./unidad



Novedad

Piruleta Langostino Red
Formato: caja de 50 unidades
16 g/ unidad

Red Prawn Lollipop
Format: 50 units per box
14 grs./ unit



Novedad

Brocheta Langostino y Crunch de bacalao
Formato: caja de 50 uds.
14 g/ unidad

Shrimp skewer and cod crunch
Format: 50 units per box
14 grs./ unit



Novedad

Brocheta Copo de nieve
Formato: caja de 50 unidades
16 g/ unidad
Snowflake Brochette
Format: 50 units per box
16 grs./ unit



Novedad

Brocheta Langostino coco-curry
Formato: caja de 50 unidades
16 g/ unidad

Prawn coconut-curry skewer
Format: 50 units per box
16 grs./ unit

Productos para freír

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Freír congelado en abundante aceite a 180°
entre 1 y 3 minutos.

Fry still frozen in abundant oil at 180°
between 1 and 3 minutes.



Brocheta de rape hebrada
Formato: caja de 50 unidades
22 g/unidad

Monkfish stranded brochette
Format: 50 units per box
22 grs./unidad



Brocheta espiru
Formato: caja de 50 unidades
14/16 g/unidad

Espiru brochette
Format: 50 units per box
14/16 grs./unidad



Brocheta de calamar langostino
Formato: caja de 75 unidades
24 g/unidad

Prawn and squid brochette
Format: 75 units per box
24 grs./unit



Brocheta Pig
Formato: caja de 50 unidades
14/16 g/unidad

Pig brochette
Format: 50 units per box
14/16 grs./unidad

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Masquet de morcilla manzana y piñones
Masquet de calamar en su tinta
Masquet de foie y manzana
Masquet de ceps con ibérico
Masquet de finas hierbas
Masquet de ajo arriero
Formato: caja de 200 unidades
14 g/unidad

Masquet of black pudding, apple and pine nuts
Masquet of squid in its ink
Masquet of foie and apple
Masquet of ceps with iberian
Masquet of fine herbs
Masquet of garlic muleteer
Format: 200 units per box
14 grs./unit

Novidad

Productos para freír

Cocktel, entrantes y aperitivos Cocktail, starters and snacks



Freír congelado en abundante aceite a 180°
entre 1 y 3 minutos.

Fry still frozen in abundant oil at 180°
between 1 and 3 minutes.



Bomba de morcilla
Bomba de bacalao
Bomba de marisco
Formato: 160 unidades por caja
14/16 g/unidad



Black pudding bomb
Cod bomb
Seafood bomb
Formato: 160 units per box
14/16 grs./unit



Hamburguesa de calamar
Formato: caja de 75 unidades
30/35 g/unidad
Squid hamburger
Format: 75 units per box
30/35grs./unit



Brocheta Tai-Lon riz
Formato: 50 unidades por caja
19/21 g/unidad

Tai-Lon riz Brochette
Formato: 50 unidades por caja
19/21 grs./unit

Primeros platos

Starters

Descongelar/
defrost



Lomo de salmón Noruego y queso Manchego
Formato: caja de 20 unidades
115-120 g/unidad

Norwegian salmon filet and Manchego cheese
Format: 20 units per box
115-120 grs./unit



Lomo de lenguado relleno con queso ahumado
Formato: caja de 20 unidades
115-120 g/unidad

Sole stuffed with smoked cheese
Format: 20 units per box
115-120 grs./unit



Lomo de merluza y brócoli
Formato: caja de 20 unidades
115-120 g/unidad

Hake with broccoli
Format: 20 units per box
115-120 grs./unit

Pintada rellena de foie y frutos secos
Formato: caja de 18 unidades

Stuffed poultry with foie and nuts
Format: box of 18 units



Pastres

Desserts



Torrijas de horchata
Formato: caja de 1,5 kilos.
30 g/unidad

French toast of horchata
Format: 1,5 kilos. per box
30 grs./unit

MICROWAVE
MICROONDAS



180° / 1 minutos
180° / 1 minutes

Pescados cuarta gama

Producto 4ª gama
4th range product

Cocinar y servir
Cook and serve

Descongelar/
defrost

MICROWAVE
MICROONDAS



180° / 5-10 minutos
180° / 5-10 minutes

GRILL
PLANCHA



180° / 10-15 minutos
180° / 10-15 minutes

OVEN
HORNO



180° / 10-15 minutos
180° / 10-15 minutes

RONER
RONER



65° / 10-15 minutos
65° / 10-15 minutes



Productos
congelados
Frozen
Products

Salmón con aceite de oliva

Formato: caja de 12 unidades
180-200 g/unidad

Salmon with olive oil

Format: 12 units per box
180-200 grs./unit

Corvina con aceite de oliva

Formato: caja de 12 unidades
180-200 g/unidad

Sea bass with olive oil

Format: 12 units per box
180-200 grs./unit



Bacalao con aceite de oliva

Formato: caja de 12 unidades
160-180 g/unidad

Cod with olive oil

Format: 12 units per box
160-180 grs./unit

Merluza con aceite de oliva

Formato: caja de 12 unidades
180-200 g/unidad

Hake with olive oil

Format: 12 units per box
180-200 grs./unit

PESCADO AROMATIZADO

AROMATIZED FISH

MICROWAVE
MICROONDAS

GRILL
PLANCHA

OVEN
HORNO

RONER
RONER

Descongelar/
defrost



180° / 3 minutos
180° / 3 minutes



180° / 10 minutos
180° / 10 minutes



180° / 10 minutos
180° / 10 minutes



65° / 10 minutos
65° / 10 minutes



Bacalao con emulsión de ajo negro y eneldo 180/200 gr.

Formato: Caja 12 und.

Cod with black garlic emulsion and dill 180/200 gr.

Format: box 12 und.



Merluza con aceituna negra, albahaca y tomate 180/200 gr.

Formato: Caja 12 und.

Hake with black olives, basil and tomato 180/200 gr.

Format: box 12 und.



Salmón con aceite de sésamo, naranja y jengibre. 180/200gr.

Formato: Caja 12 und. 2,626 Kg.

Salmon with sesame oil, orange and ginger. 180/200gr.

Format: box 12 und. 2,626 Kg.



Corvina con leche de coco cilantro y lima. 180/200 gr.

Formato: Caja 12 und. 2,626 Kg..

Corvina with coriander coconut milk and lime. 180/200 gr.

Format: box 12 und. 2,626 Kg.

Dorada

Producto de 4ª gama



Dorada 200/300 mariposa con cabeza y espinas.

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 200/300 butterfly head and fishbone.

Format: box of 6 kilos.



Dorada 400/600 filete con gaña

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 400/600 steak with gills

Format: box of 6 kilos.



Dorada 300/400 filete sin espina.

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 300/400 steak without fishbone.

Format: box of 6 kilos.

Dorada 400/600 filete sin espina.

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 400/600 steak without fishbone.

Format: box of 6 kilos.



Dorada 300/400 filete con cabeza

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 300/400 fillet head

Format: box of 6 kilos.

Dorada 400/600 filete con cabeza

Formato: caja de 6 kilos.

Goldenfish 400/600 fillet head

Format: box of 6 kilos.



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol