

mario & makro

mapa de sabores

carnes

pescados

verduras

setas

frutas

huevos y lácteos

especias

cereales

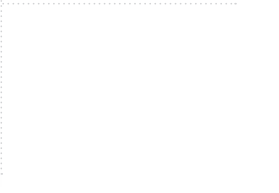
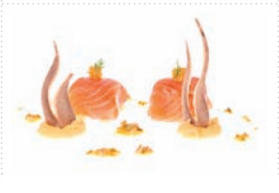
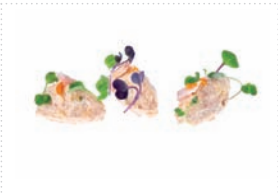
legumbres

quesos

frutos secos



mario sandoval



bienvenido

Mapa de sabores nace como una herramienta muy útil para que los cocineros encuentren inspiración para crear nuevas ideas y recetas.

De la mano de Mario Sandoval, Premio Nacional de Gastronomía 2013, os presentamos esta interesante propuesta que incorpora sus amplios conocimientos sobre productos, sabores y sus posibles combinaciones.

Mapa de sabores ofrece creaciones originales de Mario Sandoval que te permitirán experimentar con nuevas y creativas recetas para tu restaurante.

Porque tú eres lo más importante para Makro.

tú & makro



la importancia del escandallo



MAKRO está comprometido con la rentabilidad de sus clientes,
por eso en cada propuesta gastronómica hemos valorado el coste de cada ingrediente.

Los precios de estas propuestas son orientativos y sin IVA / IGIC. Consulta precios vigentes en tu centro MAKRO.

Lomo de vaca

(lomo alto, bajo y chuletón)



vaca & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz carnaroli, maíz, espelta, quinoa, pasta fresca, ravioli.
VERDURAS / ALGAS	Espárrago, calabaza, calabacín, zanahoria, cebolla, hinojo, alcachofa, patata, boniato, coliflor.
LEGUMBRES	Habita tierna, judía blanca, guisante fresco, lenteja.
FRUTAS	Piña, naranja, manzana, grosella, mora, frambuesa, fresa, uva.
QUESOS	Idiazabal, Roquefort, Cabrales, Stilton, Gorgonzola, Brie, queso de cabra, Manchego.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, nata, huevo de gallina, leche de vaca, leche de soja.
SETAS	Boletus, niscaló, chantarela, champiñón, shitake, perretxiko, amanita, trufa negra, trufa blanca.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, pistacho, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●		●	●	●	
Laurel	●		●					
Alcaparra		●		●				
Soja		●					●	
Granada		●						●
Jengibre		●		●			●	
Curry	●	●	●	●			●	●
Romero								
Regaliz		●		●			●	
Canela								
Cilantro		●		●			●	
Mostaza	●		●			●		
Orégano		●			●			
Vinagre Módena				●	●		●	
Anís		●						
Mora					●		●	
Menta		●			●			
Hierbabuena		●			●			

Tartar de lomo de vaca



Coste
por ración
2'31€

• Para el tartar de lomo de vaca:

1 kg. Lomo de vaca madurado (Ref.: 134227).....	19,95€
6 yemas de huevo HS (Ref.: 407433)	0,65€
300 gr. Pan payés (Ref.: 115751).....	0,52€
20 gr. Mostaza Dijon (Ref.: 116526).....	0,10€
100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,04€
6 ml. Tabasco (Ref.: 146653).....	0,31€
50 gr. Pepino (Ref.: 230581)	0,02€
Aceite, pimienta, sal, hierbabuena	0,50€

• Para la mayonesa de mostaza:

200 ml. Huevo líquido (Ref.: 16632).....	0,48€
140 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,39€
20 gr. Mostaza antigua (Ref.: 116526)	0,10€
Sal.....	0,01€

ESCANDALLO para 10 personas

Solomillo de vaca



vaca & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz carnaroli, maíz, espelta, quinoa, pasta fresca, ravioli.
VERDURAS / ALGAS	Espárrago, calabaza, calabacín, zanahoria, cebolla, hinojo, alcachofa, patata, boniato, coliflor.
LEGUMBRES	Habita tierna, judía blanca, guisante fresco, lenteja.
FRUTAS	Piña, naranja, manzana, grosella, mora, frambuesa, fresa, uva.
QUESOS	Idiazabal, Roquefort, Cabrales, Stilton, Gorgonzola, Brie, queso de cabra, Manchego.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, nata, huevo de gallina, leche de vaca, leche de soja.
SETAS	Boletus, niscaló, chantarela, champiñón, shitake, perretxiko, amanita, trufa negra, trufa blanca.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, pistacho, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Curry	●	●	●	●			●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Laurel	●		●					
Alcaparra		●		●				
Soja		●					●	
Granada		●						●
Jengibre		●		●			●	
Ajo	●	●	●		●	●	●	
Romero								
Regaliz		●		●			●	
Canela								
Cilantro		●		●			●	
Mostaza	●		●			●		
Orégano		●			●			
Vinagre Módena				●	●		●	
Anís		●						
Mora					●		●	
Menta		●			●			
Hierbabuena		●			●			

Solomillo con foie y salsa de carne sobre cama de patata



Coste
por ración
1'60€

• Para el solomillo:

400 gr. Solomillo (Ref.: 53143).....	3,40€
200 gr. Foie escalopado HS (Ref.: 78242).....	9,44€
500 gr. Patatas (Ref.: 33579).....	0,48€
10 frambuesas Fine Food (Ref.: 47112).....	1,10€
300 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,84€
Sal Maldon (Ref.: 107613).....	0,30€

• Para la salsa barbacoa:

Ketchup ARO (Ref.: 139251).....	0,03€
1 rama de canela HS (Ref.: 36317).....	0,22€
Naranja HS (Ref.: 35666).....	0,19€
Cebolla HS (Ref.: 41687).....	0,02€

ESCANDALLO para 10 personas

Rabo de toro



toro & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, polenta, quinoa, cuscús, harina de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, zanahoria, puerro, patata, batata, boniato, cebolla morada, cebolleta, chalota.
LEGUMBRES	Lenteja de la Armuña, judión de La Granja, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Uva, manzana, frutos rojos, pera conferencia, mango, papaya.
QUESOS	Queso Manchego, parmesano, queso de oveja, queso La Peral.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, leche de vaca, nata.
SETAS	Boletus, niscalo, chantarela, amanita, champiñón, trompeta de los muertos.
FRUTOS SECOS	Almendra, piñón, avellana, cacao, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●		●	●	●	●
Laurel	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomillo	●	●	●	●	●		●	
Soja		●	●			●		
Miel				●				
Comino	●		●				●	●
Curry	●	●	●	●			●	
Romero	●	●	●	●	●		●	●
Perejil	●	●	●	●				
Canela		●	●				●	
Cilantro		●		●		●		
Cacao	●		●	●				●
Enebro	●	●	●					
Mostaza	●		●				●	
Cardamomo	●	●	●				●	
Clavo		●					●	
Vino tinto	●	●	●		●		●	
Vino Oporto	●	●	●		●		●	

Canelón de rabo con foie



Coste
por ración
1'72€

600 gr. Rabo de toro (Ref.: 108306)	2,81€
50 gr. Foie HS (Ref.: 78242).....	2,36€
100 gr. Boletus salteados HS (Ref.: 135376).....	1,27€
20 gr. Piñones tostados HS (Ref.: 36436)	1,27€
250 gr. Nata HS (Ref.: 78337).....	0,52€
60 gr. Pan de molde HS (Ref.: 247767)	0,11€
Pimienta negra y sal (Ref.: 36475).....	0,20€

• **Para la salsa de foie:**

1 l. Nata HS (Ref.: 78337).....	2,07€
30 gr. Foie HS (Ref.: 78242).....	1,42€
Jugo de carne (Ref.: 800774)	2,48€

• **Otros ingredientes:**

20 gr. Parmesano rallado HS (Ref.: 132025)	0,31€
500 gr. Pasta fresca de huevo (Ref.: 476190)	2,40€

ESCANDALLO para 10 personas

Ragout de ternera



ternera & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz arbóreo, cuscús, polenta, harina de maíz, harina de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, zanahoria, puerro, patata, espárrago, berenjena, calabacín, yuca, cebolleta, chalota.
LEGUMBRES	Garbanzo, judía verde, alubia, lenteja de la Armuña.
FRUTAS	Manzana, piña, ciruela, uva, pasa, pera, naranja, manzana reineta.
QUESOS	Manchego, parmesano, majorero, ahumado, queso de Mahón.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, mantequilla, huevo de gallina, nata.
SETAS	Boletus, champiñón, chantarela, perretxiko, trompeta de los muertos, níscolo.
FRUTOS SECOS	Almendra tierna, piñón, nuez de macadamia, pistacho verde.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Perejil	●	●	●					●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Laurel	●		●					
Hinojo				●				●
Soja		●						●
Miel			●					●
Salvia		●		●				●
Curry	●	●	●	●				●
Romero								
Ajo	●	●	●		●	●	●	
Canela	●		●					●
Cilantro		●		●				●
Mostaza	●		●				●	
Orégano		●			●			
Vinagre Módena				●	●			●
Anís		●						
Mora					●			●
Menta		●			●			
Hierbabuena		●			●			

Brocheta de ragout de ternera con verduritas



Coste
por ración
0'75€

• Para el ragout de ternera:

1 kg. Ragout de ternera (Ref.: 136559).....	6,95€
20 gr. Pimentón dulce HS (Ref.:36437).....	0,19€
15 gr. Curry (Ref.: 128554)	0,07€
30 gr. Cebolla en juliana HS (Ref.: 41687).....	0,01€
Sal, pimienta negra y aceite de oliva	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Carne picada



burguer & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, maíz, polenta, cuscús, cebada.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, tomate, pimiento rojo, verde y de piquillo, puerro, cebolleta, lechuga, espinaca.
LEGUMBRES	Judía, lenteja, alubia.
FRUTAS	Aguacate, piña, manzana, uva, ciruela, frambuesa, grosella.
QUESOS	Havarti, Cheddar, Roquefort, queso de cabra, provolone, parmesano, Manchego, majorero.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche, nata, mantequilla, huevo cocido.
SETAS	Boletus, niscalo, chantarela, amanita, champiñón, shitake, seta de cardo.
FRUTOS SECOS	Almendra, piñón, avellana, nuez.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Alcaparras	●	●	●					●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●		●			●
Eneldo		●		●				
Soja			●	●				●
Mejorana	●			●	●			●
Jengibre		●		●				●
Curry	●	●	●	●				●
Romero	●	●		●				●
Perejil	●	●	●					●
Canela				●				
Cilantro		●		●				
Vinagre			●					●
Vino Oporto		●		●	●			●
Cardamomo				●				●
Cúrcuma	●							●
Té verde		●		●				
5 especias chinas		●			●			
Cerveza	●	●	●					●

Mini hamburguesas de ternera con pasta de pistacho



Coste
por ración

1'18€

- **Para las mini hamburguesas:**

500 gr. Carne picada de ternera (Ref.: 133697)	2,39€
20 gr. Majado de ajo y perejil	0,20€
40 ml. Agua con gas (Ref.: 378079)	0,04€
6 gr. Curry (Ref.: 128554)	0,03€
Pimienta, sal	0,18€

- **Para la pasta pistacho:**

200 gr. Pistacho molido (Ref.: 108692)	8,72€
--	-------

- **Para la cebolla confitada:**

100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,04€
30 ml. Vino Oporto Don Pablo (Ref.: 586274)	0,16€
30 ml. Vino tinto Cerro de la Cruz (Ref.: 10620)	0,02€
20 mg. Azúcar (Ref.: 107979)	0,01€

ESCANDALLO para 10 personas

Hígado de pato



pato & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, polenta, cuscús, maíz, quinoa.
VERDURAS / ALGAS	Puerro, chalota, patata, cebolla, hinojo, alcachofa, espárrago verde, espinaca, berro, canónigo, rúcula, calabaza, berenjena.
LEGUMBRES	Judía, garbanzo, judión.
FRUTAS	Grosella, fresa, frambuesa, mango, fruta de la pasión, papaya, ciruela, uva, mora.
QUESOS	Cabrales, Roquefort, Stilton, parmesano, Grana Padano, Gorgonzola.
HUEVOS / LÁCTEOS	Nata, leche, mantequilla, mantequilla negra.
SETAS	Boletus, amanita, níscalo, senderuela, shitake, champiñón.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, piñón, cacahuete, anacardo, castaña.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajedrea	●	●	●				●	●
Pimienta	●	●	●		●	●	●	●
Laurel	●	●	●				●	
Eneldo		●		●	●	●		●
Clavo	●	●		●				●
Miel				●		●		
Jengibre				●				●
Curry		●	●	●			●	●
Salvia	●	●	●					
Estragón	●	●	●					●
Canela				●		●		●
Mejorana				●				●
Vinagre	●		●				●	
Vino Oporto			●	●	●		●	
Cardamomo	●	●			●		●	
Cúrcuma			●				●	
Té caramelo				●	●			
5 especias chinas	●		●				●	●
Cerveza		●		●		●	●	

Bombón de foie



Coste
por ración
1'44€

• Para el bombón:

300 gr. Hígado de pato (Ref.: 2815).....	10,93€
100 gr. Almendra granillo HS (Ref.: 238680)	2,33€
50 ml. Vermouth blanco (Ref.: 60320).....	0,36€
50 ml. Oporto Don Pablo Ruby (Ref.: 586274).....	0,26€
50 ml. Brandy (Ref.: 119367).....	0,25€
50 ml. Pedro Ximénez Don Pablo (Ref.: 102093)	0,12€
Sal y pimienta.....	0,18€

ESCANDALLO para 10 personas

Codorniz



codorniz & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz basmati, maíz, arroz bomba, ravioli, harina de garbanzo.
VERDURAS / ALGAS	Perejil, rúcula, espárrago blanco, patata, zanahoria, chalota, puerro.
LEGUMBRES	Judía blanca de La Granja, lenteja pardina, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Frambuesa, limón, cereza, fresa, pera, naranja, melocotón.
QUESOS	Queso de cabra, oveja, Manchego, queso Idiazabal, queso La Peral.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de codorniz, nata, huevo de gallina, leche, mantequilla.
SETAS	Seta de cardo, trufa, perretxiko, amanita caesarea, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, avellana, nuez, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Nuez moscada	●	●	●					●
Pimienta	●	●		●		●		●
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		●
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●		●
Jengibre	●	●						●
Curry		●	●	●		●		●
Romero		●	●	●	●			
Tabasco			●					●
Canela			●	●	●			●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	●
Enebro		●						
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Mostaza		●	●				●	●
Ajo	●	●	●		●		●	●
Vino de Oporto		●	●		●		●	●
Angostura		●	●				●	●
Vino blanco	●	●	●		●		●	●

Codorniz rellena de anacardos al Oporto



Coste
por ración
2'52€

10 Codornices deshuesadas (Ref.: 5133)	16,58€
500 gr. Carne picada de cerdo (Ref.: 59014)	2,47€
125 gr. Anacardos Fine Food (Ref.: 112694).....	1,86€
250 gr. Castañas (Ref.: 28298)	1,25€
2 manzanas y media tipo reineta (Ref.: 661219).....	0,87€
300 ml. Vino de Oporto Don Pablo (Ref.: 586274)	1,56€
1 malla elástica o cuerda para cocinar (Ref.: 127945).....	0,20€
Aceite de oliva virgen, pimienta negra, nuez moscada y sal ...	0,40€

ESCANDALLO para 10 personas

Perdiz



perdiz & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz basmati, maíz, arroz bomba, ravioli, harina de garbanzo.
VERDURAS / ALGAS	Perejil, rúcula, espárrago blanco, patata, zanahoria, chalota, puerro.
LEGUMBRES	Judía blanca de La Granja, lenteja pardina, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Frambuesa, limón, cereza, fresa, pera, naranja, melocotón.
QUESOS	Queso de cabra, oveja, Manchego, queso Idiazabal, queso La Peral.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de codorniz, nata, huevo de gallina, leche, mantequilla.
SETAS	Seta de cardo, trufa, perretxiko, amanita caesarea, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, avellana, nuez, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Alcaravea	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Azafrán	●	●	●			●		●
Jengibre	●	●					●	
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Tabasco	●		●				●	●
Canela			●	●	●		●	●
Ajo	●	●	●		●		●	
Enebro		●						
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Mostaza		●	●				●	●
Nuez Moscada	●	●	●				●	
Vino de Oporto		●	●		●		●	●
Angostura		●	●				●	
Vino blanco	●	●	●		●		●	

Perdiz en escabeche



Coste
por ración
1'14€

- Para la perdiz:

1 kg. Pechuga de perdiz (Ref.: 66983).....9,95€

- Para el escabeche:

10 gr. Pimienta negra en grano (Ref.: 36475).....0,29€

100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....0,28€

50 gr. Ajos (Ref.: 5895)0,15€

15 gr. Mostaza en grano (Ref.: 36421).....0,10€

60 ml. Vinagre blanco (Ref.: 144066).....0,04€

100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)0,04€

30 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)0,02€

Enebro, laurel, pimentón y sal.....0,50€

300 ml. Agua

ESCANDALLO para 10 personas

Pichón



pichón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz basmati, maíz, arroz bomba, ravioli, harina de garbanzo.
VERDURAS / ALGAS	Perejil, rúcula, espárrago blanco, patata, zanahoria, chalota, puerro.
LEGUMBRES	Judía blanca de La Granja, lenteja pardina, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Frambuesa, limón, cereza, fresa, pera, naranja, melocotón.
QUESOS	Queso de cabra, oveja, Manchego, queso Idiazabal, queso La Peral.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de codorniz, nata, huevo de gallina, leche, mantequilla.
SETAS	Seta de cardo, trufa, perretxiko, amanita caesarea, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, avellana, nuez, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Laurel	●	●	●		●			●
Pimienta	●	●		●			●	
Ajo	●	●	●		●		●	
Eneldo	●	●		●			●	
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●				●	●
Jengibre	●	●					●	
Curry		●	●	●			●	
Romero		●	●	●	●			
Tabasco			●				●	●
Canela			●	●	●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Enebro		●						
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Mostaza		●	●				●	●
Nuez Moscada	●	●	●				●	
Vino de Oporto		●	●		●		●	●
Angostura		●	●				●	
Vino blanco	●	●	●		●		●	

Pichón braseado con puré de su estofado



Coste
por ración
2'11€

• Para el pichón:

1 kg. Pichón (Ref.: 66982)	17,50€
Para cocción del pichón (hierbas provenzales, orégano, pimienta negra, laurel, sal, aceite, vinagre de Módena).....	0,70€
100 gr. Níscalos (Ref.: 77017).....	2,25€
40 gr. Granada (Ref.: 45538)	0,07€

• Para el puré de pichón:

Alitas de pichón que hemos reservado previamente	
200 gr. Patata HS (Ref.: 33579)	0,19€
150 gr. Zanahoria HS (Ref.: 23790).....	0,08€
200 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,08€
Aceite y sal	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Pollo



pollo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pinta, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus, níscalo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●			●	
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●			●				●
Curry	●	●	●	●		●		●
Romero		●	●	●	●			●
Perejil	●		●		●	●	●	●
Canela			●		●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●	●		●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●		●	●	●	
Clavo	●		●		●		●	●

Pularda en pepitoria



Coste
por ración
1'65€

• **Para la pechuga confitada:**

2kg. Pechuga de pularda confitada (Ref.: 47815)	11,98€
Hierbas provenzales, ajo, laurel y orégano	0,80€
Aceite, vinagre de Módena y sal	0,50€

• **Para la pepitoria:**

1,5 l. Caldo de huesos de pularda	0,60€
4 Yemas de huevo HS (Ref.: 407433)	0,43€
40 gr. Almendras HS (Ref.: 87884)	0,65€
Perejil y sal.....	0,10€

• **Para la yema de huevo:**

10 Yemas de huevo HS (Ref.: 407433)	1,08€
Aceite de oliva y sal	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Cerdo ibérico

(secreto, pluma, presa)



ibérico & makro

Acompañamiento

CEREALES	Maíz frito, harina de trigo, ravioli, macarrón, cuscús, almidón de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento, guisante, patata, zanahoria, brócoli, cebolla.
LEGUMBRES	Lenteja de la Armuña, garbanzo pedrosillano, judía blanca.
FRUTAS	Manzana reineta, cereza, ciruela, piña, melocotón, naranja, higo.
QUESOS	Queso de cabra, Manchego, Idiazabal, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Rebozuelo, champiñón, angula de monte, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Piñón, almendra, avellana, nuez, anacardo, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS / ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS / LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Soja		● ●						●
Pimienta	●	● ● ●					● ●	
Laurel	●	● ● ●						
Hierbabuena		● ● ●				● ● ●	●	●
Ajo		● ● ●						●
Miel		● ● ●		● ●	●		● ● ●	●
Albahaca		● ● ●			●		● ● ●	●
Curry		● ● ●					● ● ●	●
Romero		● ● ●						●
Perejil		● ● ●					● ● ●	●
Cilantro		● ● ●	● ●				● ● ●	
Mostaza	●							●
Oporto blanco	● ● ●	● ● ●		● ●	●			●
Orégano	● ● ●	● ● ●			●			●
Vino blanco	● ● ●	● ● ●			●			●
Cerveza			● ● ●		●			
Comino		● ● ●		● ●		●		●
Estragón			● ● ●					
Ras al Hanout	● ● ●	● ● ●						●

Pluma de ibérico con pera al vino



Coste
por ración
0'62€

• **Para la pluma:**

300 gr. Pluma ibérica (Ref.: 9462)	5,09€
30 ml. Aceite de oliva virgen extra HS (Ref.: 78296)	0,10€
Pimienta negra y sal.....	0,25€

• **Para las peras al vino:**

300 gr. Pera blanquilla (Ref.: 602368)	0,42€
300 ml. Vino tinto Cerro de la Cruz (Ref.: 10620)	0,25€
150 gr. Azúcar blanquilla (Ref.: 107979).....	0,09€

ESCANDALLO para 10 personas

Cochinillo



cochinillo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, polenta, harina de maíz, harina de trigo, pasta, ravioli.
VERDURAS / ALGAS	Calabaza, espárrago verde, guisante, cebolla, zanahoria, haba, puerro, boniato, calabacín, hinojo, apionabo, pepino, patata.
LEGUMBRES	Judía, garbanzo, lenteja, guisante, habichuela.
FRUTAS	Piña, naranja, mandarina, manzana, frutos rojos, uva, granada, melocotón, albaricoque, aceituna.
QUESOS	Manchego, Idiazabal, ahumado, Edam, Gouda, parmesano, Grana Padano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, yogur, nata, leche de vaca.
SETAS	Níscalo, boletus, champiñón, seta de cardo, perretxiko, chantarella, amanita.
FRUTOS SECOS	Pistacho, almendra, piñón, nuez, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Laurel	●	●	●			●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●		●				●	●
Tomillo	●	●	●			●	●	
Regaliz	●			●				●
Miel	●	●		●				●
Jengibre	●	●		●			●	
Curry	●	●	●	●	●		●	●
Romero	●	●	●					●
Perejil	●		●					
Canela	●	●		●				●
Azafrán	●	●		●				●
Cerveza	●	●	●				●	
Comino	●	●	●		●	●		
Clavo		●			●			●
Salvia	●			●	●	●	●	
Vainilla	●			●	●			●
Vinagre			●		●		●	
Pimentón				●	●			

Cochinillo lacado



Coste
por ración
1'18€

1 kg. Cochinillo (Ref.: 20714)..... 10,95€
Sal, aceite, vinagre de vino y pimienta negra molida0,50€

• **Para el puré de calabaza:**

100 gr. Calabaza (Ref.: 382070)0,13€
Alcaravea y sal.....0,25€

ESCANDALLO para 10 personas

Solomillo de cerdo



cerdo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Maíz frito, harina de trigo, ravioli, macarrón, cuscús, almidón de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento, guisante, patata, zanahoria, brócoli, naranja, cebolla.
LEGUMBRES	Lenteja de la Armuña, garbanzo pedrosillano, judía blanca.
FRUTAS	Manzana reineta, cereza, ciruela, piña, melocotón, higo.
QUESOS	Queso de cabra, Manchego, Idiazabal, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Rebozuelo, champiñón, angula de monte, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Piñón, almendra, avellana, nuez, anacardo, pistacho.

Combinación de sabores



Estragón			●					
Pimienta	●	●	●			●	●	
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●				●	
Miel		●		●	●		●	●
Albahaca		●	●		●		●	●
Citronela		●	●				●	●
Apio		●	●	●			●	●
Perejil		●	●				●	●
Cilantro		●	●	●			●	●
Mostaza	●							●
Oporto	●	●		●	●		●	
Orégano	●	●	●		●		●	
Vino blanco	●	●	●		●		●	
Cerveza			●		●			
Comino		●		●		●		●
Ajo		●	●				●	
Ras al Hanout	●		●				●	

Solomillo de cerdo con boletus



Coste
por ración
0'97€

• Para el solomillo:

1 kg. Solomillo de cerdo (Ref.: 129830)	5,65€
20 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,06€
Pimienta negra y sal (Ref.: 36475).....	0,29€

• Para el puré de estofado:

100 gr. Puntas del solomillo (Ref.: 93606)	0,60€
40 gr. Patata (Ref.: 33579).....	0,04€
20 ml. Vino Oporto Don Pablo (Ref.: 586274).....	0,10€
50 ml. Vino tinto Cerro de la Cruz (Ref.: 10620)	0,04€
20 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)	0,01€
20 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,01€
Laurel	0,03€

• Para el boletus:

100 gr. Boletus (Ref.: 8387)	2,35€
10 gr. Majado de ajo y perejil	0,15€
20 ml. Vino blanco Señorío Real (Ref.: 107111)	0,07€
10 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,03€
20 gr. Granos de granada (Ref.: 1442).....	0,29€

ESCANDALLO para 10 personas

Lomo de cerdo



cerdo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Maíz frito, harina de trigo, ravioli, macarrón, cuscús, almidón de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento, guisante, patata, zanahoria, brócoli, naranja, cebolla.
LEGUMBRES	Lenteja de la Armuña, garbanzo pedrosillano, judía blanca.
FRUTAS	Manzana reineta, cereza, ciruela, piña, melocotón, higo.
QUESOS	Queso de cabra, Manchego, Idiazabal, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Rebozuelo, champiñón, angula de monte, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Piñón, almendra, avellana, nuez, anacardo, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ras al Hanout	●		●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●				●	●
Guindilla		●	●					●
Miel		●		●	●			●
Albahaca		●	●		●			●
Curry		●	●				●	●
Romero		●	●					●
Perejil		●	●				●	●
Cilantro		●	●	●			●	●
Mostaza	●							●
Oporto blanco	●	●		●	●			●
Orégano	●	●	●		●			●
Vino blanco	●	●	●		●			●
Cerveza			●		●			
Comino		●		●			●	●
Estragón			●					
Ajo		●	●					●

Lomo de cerdo al romero con verduras



Coste
por ración
1'07€

1,5 kg. Lomo de cerdo fresco (Ref.: 53142).....	7,49€
5 puerros (Ref.: 423098).....	2,25€
500 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,22€
250 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)	0,13€
2 ramas de romero HS (Ref.: 509275)	0,20€
2 dientes de ajo (Ref.: 5895).....	0,06€
Vinagre de Jerez, aceite virgen extra, pimienta negra y sal	0,40€

ESCANDALLO para 10 personas

Cordero



cordero & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, polenta, cuscús, maíz.
VERDURAS / ALGAS	Ajo, hinojo, apionabo, tomate, calabacín, patata, cebolla, puerro, chalota, calabaza, coliflor, pimienta roja, pimienta verde.
LEGUMBRES	Judía, habichuela, garbanzo, guisante.
FRUTAS	Ciruela, uva, uva pasa, lima, limón, naranja, manzana, melocotón, mora, frambuesa, fresa.
QUESOS	Majorero, Idiazabal, parmesano, Grana Padano, curado Manchego, semi curado Manchego, fresco, queso de cabra.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, nata, leche.
SETAS	Boletus, niscaló, champiñón, perretxiko, shitake, seta de cardo, trompeta de los muertos, chantarela, amanita caesarea.
FRUTOS SECOS	Piñón, pistacho, almendra, avellana, nuez, cacahuete, anacardo.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●		●	●	●	●
Laurel	●	●	●			●	●	●
Tomillo	●	●	●	●			●	●
Mejorana	●	●					●	
Miel	●			●	●	●		
Jengibre				●			●	
Curry	●	●	●	●			●	●
Romero		●					●	●
Perejil		●		●				
Canela	●			●	●	●		
Cilantro		●		●				
Comino	●		●			●		
Mostaza					●			
Vino blanco	●			●	●		●	
Brandy			●		●			
Orégano		●					●	●
Vinagre				●			●	
Pimentón		●	●				●	

Tecla de lechal con migas y uva



Coste
por ración
1'94€

• **Para la tecla de lechal:**

1 kg. Carre de lechal (Ref.: 65680).....	14,95€
200 ml. Leche HS (Ref.: 97821).....	1,24€
Romero, tomillo, laurel, sal y pimienta	0,50€

• **Para la salsa de cordero:**

Huesos de cordero	
1 l. Vino tinto Cerro de la Cruz (Ref.: 10620)	0,83€
300 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,12€
Romero, tomillo y sal	0,30€

• **Para las migas con uvas:**

200 gr. Pan.....	0,50€
20 gr. Chorizo HS (Ref.: 102479)	0,18€
20 gr. Tocino (Ref.: 133350).....	0,09€
100 gr. Uvas (Ref.: 27357)	0,35€
Pimentón dulce, aceite de oliva y ajo	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Ciervo

Acompañamiento

Combinación de sabores



ciervo & makro

CEREALES	Arroz bomba, harina de trigo, harina de maíz, ravioli, pasta wonton.
VERDURAS / ALGAS	Zanahoria, patata, cebolleta, calabacín, rábano picante.
LEGUMBRES	Judía pinta, lenteja de la Arnuña, judión de La Granja.
FRUTAS	Frambuesa, cereza, higo, ciruela, uva, fresa, manzana reineta, pera, leche de coco.
QUESOS	Queso de Cabra, oveja, Manchego, Idiazabal, Cabrales, queso La Peral.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche de oveja, leche de soja.
SETAS	Amanita caesarea, pie azul, níscolo, trompeta de los muertos.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, nuez, avellana, anacardo.

Laurel	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●	●	●	●	●	●
Eneldo	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajedrea	●	●	●	●	●	●	●	●
Clavo	●	●	●	●	●	●	●	●
Jengibre	●	●	●	●	●	●	●	●
Curry	●	●	●	●	●	●	●	●
Romero	●	●	●	●	●	●	●	●
Perejil	●	●	●	●	●	●	●	●
Canela	●	●	●	●	●	●	●	●
Cilantro	●	●	●	●	●	●	●	●
Enebro	●	●	●	●	●	●	●	●
Mostaza	●	●	●	●	●	●	●	●
Vino tinto	●	●	●	●	●	●	●	●
Vino Oporto	●	●	●	●	●	●	●	●
Vino blanco	●	●	●	●	●	●	●	●
Café	●	●	●	●	●	●	●	●
Ruibarbo	●	●	●	●	●	●	●	●

Lomo de ciervo con chutney de naranja y rosas



Coste
por ración
2'08€

• Para el ciervo:

450 gr. Lomo de ciervo (Ref.: 96746).....	8,98€
100 ml. Vino Oporto Don Pablo (Ref.: 586274).....	0,52€
50 ml. Martini blanco (Ref.: 60320).....	0,36€
300 ml. Vino tinto Cerro de la Cruz (Ref.: 10620).....	0,25€
30 gr. Puerros (Ref.: 423098).....	0,14€
50 gr. Zanahorias (Ref.: 23790).....	0,03€
30 gr. Cebollas HS (Ref.: 41687).....	0,01€
Ralladura de naranja, enebro y hierbas provenzales.....	0,50€
Sal, pimienta negra.....	0,35€

• Para el chutney:

100 gr. Nuez de macadamia molida (Ref.: 112693).....	3,47€
100 gr. Frambuesa (Ref.: 47112).....	1,80€
100 gr. Grosella (Ref.: 47060).....	1,80€
400 ml. Zumo de naranja (Ref.: 35666).....	0,90€
100 ml. Reducción de Módena (Ref.: 120867).....	0,61€
250 gr. Melocotón (Ref.: 808210).....	0,46€
600 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,36€
20 gr. Pasta almendra cruda (Ref.: 87877).....	0,28€
300 ml. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Morcilla



morcilla & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, ravioli, pasta wonton, cuscús, harina de garbanzo.
VERDURAS / ALGAS	Calabaza, patata, pimiento, cebolla, alcachofa, chalota, puerro, zanahoria, espinaca.
LEGUMBRES	Judía pinta, judía blanca, garbanzo pedrosillano, lenteja.
FRUTAS	Fresa, manzana reineta, manzana Granny Smith, pera conferencia.
QUESOS	Queso de cabra, Idiazabal, Manchego, queso de oveja, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, leche, nata, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Boletus edulis, níscolo, trompeta de los muertos.
FRUTOS SECOS	Piñón, avellana, almendra, anacardo, castaña.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●					●
Pimienta	●	●						
Laurel	●		●					●
Pimentón	●	●	●		●			●
Mostaza	●	●						●
Cilantro	●	●	●		●			●
Jengibre	●		●					●
Rábano	●	●						●
Sésamo	●	●	●			●	●	●
Perejil	●	●	●					●
Vino Oporto	●	●	●		●			●
Vinagre Módena				●	●			●
Enebro								●
Romero		●						●
Provenzales	●	●	●		●			●
Confituras					●	●	●	●
Amapola				●	●	●	●	●
Vino Oporto	●	●	●		●			●
Nuez moscada	●	●	●					●

Hummus de garbanzo con morcilla



Coste
por ración
0'24€

- **Para la morcilla:**

500 gr. Morcilla de Burgos (Ref.: 103258).....1,39€

- **Para el hummus:**

300 gr. Garbanzos cocidos HS (Ref.: 107970).....0,43€

6 gr. Pimienta blanca HS (Ref.: 36442)0,16€

5 ml. Aceite de sésamo (Ref.: 64765)0,11€

6 gr. Comino HS (Ref.: 36365).....0,09€

6 gr. Pimiento dulce HS (Ref.: 36437)0,06€

Aceite y sal.....0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Besugo



besugo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Cuscús, arroz basmati, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, patata, pimiento verde, guindilla cayena.
LEGUMBRES	Garbanzo de Fuentesauco, guisante fresco, judía blanca.
FRUTAS	Limón, manzana asada, mango, aguacate, papaya, melocotón.
QUESOS	Queso feta, queso de cabra, queso fresco.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo cocido, rebozado, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Perretxiko, champiñón, seta de cardo, trufa negra.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, pasa, orejón.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Soja	●		●		●			●
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Ajo	●	●	●		●		●	
Tamarindo	●	●	●				●	●
Jengibre	●							
Ajedrea		●	●	●				●
Azafrán	●	●	●		●			●
Perejil	●		●		●	●	●	●
Hinojo		●			●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●					●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●			●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez moscada	●		●			●	●	
Clavo	●		●				●	●

Besugo con cítricos y laurel



Coste
por ración

1'11€

• Para el besugo:

500 gr. Besugo (Ref.: 66602).....	9,90€
20 gr. Chile (Ref.: 16244).....	0,57€
10 gr. Hierbabuena (Ref.: 946244).....	0,20€
100 gr. Gajos de naranja HS (Ref.: 35666).....	0,08€
100 gr. Frisse (Ref.: 475046).....	0,08€
Vinagre, laurel y sal.....	0,30€
1 l. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Dorada



dorada & makro

Acompañamiento

CEREALES	Cuscús, arroz basmati, pasta fresca, sémola de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Zanahoria, patata, cebolla, berro, brócoli, pimiento asado.
LEGUMBRES	Guisante, haba, garbanzo pedrosillano, semilla de soja.
FRUTAS	Lima, limón, piña, naranja, melocotón, higo, albaricoque.
ESPECIAS	Curry de Jaipur, canela, laurel, enebro, comino, canela, cúrcuma.
HUEVOS / LÁCTEOS	Rebozado, mantequilla, huevo cocido, leche de vaca, nata.
SETAS	Champiñón, pie azul, seta de cardo, boletus, trufa negra.
FRUTOS SECOS	Anacardo, pasa, orejón, avellana, pistacho, almendra.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Orégano	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●				●	●
Soja		●	●					●
Hierbabuena		●		●	●		●	●
Albahaca		●	●		●		●	●
Cardamomo		●	●	●			●	●
Romero		●	●				●	
Perejil		●	●				●	●
Cilantro		●	●	●			●	●
Mostaza	●							●
Oporto blanco	●	●		●	●		●	
Ajo		●	●				●	
Vino blanco	●	●	●		●		●	
Cerveza			●		●			
Comino		●		●			●	●
Estragón			●					
Ras al Hanout	●		●				●	

Dorada en salsa de azafrán



Coste
por ración
2'57€

10 doradas 200/300 (Ref.: 108933).....	16,50€
450 gr. Espinacas HS (Ref.: 59759)	3,82€
7 hebras de azafrán (Ref.: 474877).....	2,03€
250 gr. Puerros (Ref.: 423098).....	1,13€
125 gr. Maicena (Ref.: 48736).....	1,00€
20 ml. Vino blanco (Ref.: 107111).....	0,68€
125 gr. Champiñones (Ref.: 747539)	0,22€
300 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,13€
Aceite de oliva virgen extra y sal (Ref.: 78296)	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Lenguado



lenguado & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, cuscús, pasta fresca, sémola de trigo, soja.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento morrón, espárrago verde, espárrago blancos, patata, cebolla, tirabeque.
LEGUMBRES	Judía verde, habita tierna, guisante fresco, judía blanca.
FRUTAS	Lima, limón, manzana Granny Smith, pomelo, piña, fresa, chirimoya.
QUESOS	Queso azul, queso fresco, queso suave.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, huevo cocido, rebozado, nata, leche de vaca, leche de soja.
SETAS	Shitake, champiñón, chantarela, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, nuez, orejón, uva pasa, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Soja	●		●		●			●
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Ajo	●	●	●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Canela			●		●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Brandy	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino blanco	●		●	●	●		●	●
Chile	●	●	●		●		●	
Cúrcuma		●	●	●	●			●
Estragón	●		●		●	●	●	●
Comino	●		●		●		●	●

Lenguado con bisquet y gamba roja



Coste
por ración
3'03€

10 lomos de lenguado (Ref.: 6783).....	14,59€
10 gambas rojas (Ref.: 69457).....	10,20€
50 gr. Tirabeques (Ref.: 4432).....	0,52€
Majado de ajo y perejil (Ref.: 5895).....	0,20€

• **Para el bisquet:**

Carcasas de gamba roja	
1 kg. Arroz carnaroli (Ref.: 43787).....	3,77€
800 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,34€
100 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,29€
Tomate frito, pimentón y sal.....	0,40€
2 l. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Lubina



lubina & makro

Acompañamiento

CEREALES	Cuscús, arroz basmati, pasta fresca, sémola de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Zanahoria, patata, cebolla, berro, brócoli, pimiento asado, pepino, cebolla morada.
LEGUMBRES	Guisante, haba, garbanzo pedrosillano, semilla de soja.
FRUTAS	Lima, limón, piña, naranja, melocotón, higo, albaricoque, fresa.
ESPECIAS	Curry de Jaipur, canela, laurel, enebro, comino, canela, cúrcuma.
HUEVOS / LÁCTEOS	Rebozado, mantequilla, huevo cocido, leche de vaca, nata.
SETAS	Champiñón, pie azul, seta de cardo, boletus, trufa negra.
FRUTOS SECOS	Anacardo, pasa, orejón, avellana, pistacho, almendra.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Romero		●	●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●					●
Jengibre		●			●			●
Albahaca		●	●		●			●
Hinojo	●	●	●					●
Ajo		●	●					●
Perejil		●	●				●	●
Cilantro		●	●	●			●	●
Mostaza	●							●
Oporto blanco	●	●		●	●			●
Orégano	●	●	●		●			●
Vino blanco	●	●	●		●			●
Cerveza			●		●			
Comino		●		●		●		●
Estragón			●					
Ras al Hanout	●		●					●

Tiradito de lubina salvaje



Coste
por ración
0'69€

• **Para la lubina:**

600 gr. Lubina (Ref.: 108948)	4,14€
20 ml. Zumo de lima (Ref.: 812643).....	1,31€
8 gr. Cilantro (Ref.: 36354)	0,08€
40 ml. Zumo de limón (Ref.: 437554).....	0,06€
15 gr. Cebolla morada (Ref.: 784)	0,04€

• **Para la guarnición:**

1 tomate osmotizado (Ref.: 112661).....	0,72€
Aguacate (Ref.: 509262).....	0,21€
40 gr. Fresa (Ref.: 53547)	0,18€
Mango (Ref.: 681356).....	0,14€

ESCANDALLO para 10 personas

Merluza



merluza & makro

Acompañamiento

CEREALES	Cuscús, arroz basmati, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, patata, pimiento verde, guindilla cayena.
LEGUMBRES	Garbanzo de Fuentesauco, guisante fresco, judía blanca.
FRUTAS	Limón, manzana asada, mango, aguacate, papaya, melocotón (ceviche), chirimoya.
QUESOS	Queso feta, queso de cabra, queso fresco.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo cocido, rebozado, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Perretxiko, champiñón, seta de cardo, trufa negra, boletus.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, pasa, orejón, nuez.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Alcaravea	●	●					●	●
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Azafrán		●	●		●	●	●	
Cúrcuma	●	●					●	
Curry de Jaipur		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Guindilla		●	●				●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●					●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●			●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez moscada	●		●			●	●	
Clavo	●		●				●	●

Merluza en costra de boletus y emulsión de chirimoya



Coste
por ración
1'90€

• Para la merluza:

1,5 kg. Merluza (Ref.: 914771)	9,90€
150 gr. Boletus deshidratados HS (Ref.: 34234)	5,09€
150 gr. Nueces HS (Ref.: 91991)	2,75€
2 huevos HS (Ref.: 407433).....	0,22€
200 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,14€

• Para la emulsión de chirimoya:

100 gr. Chirimoya (Ref.: 28581)	0,34€
400 ml. Aceite de girasol HS (Ref.: 78057).....	0,38€
1 huevo HS (Ref.: 407433)	0,11€
Sal	0,08€

ESCANDALLO para 10 personas

Rape

Acompañamiento

Combinación de sabores



rape & makro

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz, arroz bomba, pasta brik.
VERDURAS / ALGAS	Judía verde, tirabeque, calabaza, espárrago, ajo, cebolla.
LEGUMBRES	Garbanzo de Fuentesauco, judía verde, pocha.
FRUTAS	Limón, naranja, pomelo, piña, manzana Granny Smith.
ESPECIAS	Curry verde, cardamomo, canela, laurel, enebro, comino, guindilla.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Cardo, boletus edulis, shitake, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Avellana, piñón, almendra frita, pistacho verde.

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Laurel	●	●	●		●			●
Pimienta	●	●		●		●		
Ajo	●	●	●		●		●	
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Flor de loto		●	●				●	
Albahaca	●							
Curry verde		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Enebro		●					●	
Cilantro	●	●	●		●	●	●	●
Mostaza	●	●		●	●		●	●
Orégano	●	●					●	●
Cerveza	●		●	●	●		●	●
Vino blanco	●	●			●		●	
Chiles		●	●	●	●			●
Ras al Hanout	●		●			●	●	●
Tomillo	●		●				●	●

Lomo de rapito con verdutitas y curry verde



Coste
por ración
2'86€

2 kg. Rapito (Ref.: 705003)..... 19,50€
100 gr. Majado de ajo y perejil 0,30€

• **Para el curry verde:**

400 ml. Leche de coco (Ref.: 100964)..... 1,44€
100 gr. Pasta de curry verde (Ref.: 129754)..... 1,30€
200 ml. Caldo de verduras (Ref.: 124647)..... 0,36€
40 gr. Cilantro HS (Ref.: 946010) 0,81€

• **Verduras:**

150 gr. Mini mazorcas (Ref.: 852189) 2,93€
100 gr. Espárragos (Ref.: 307684) 1,12€
200 gr. Coliflor morada (Ref.: 11906) 0,72€
100 gr. Calabaza (Ref.: 382070) 0,13€

ESCANDALLO para 10 personas

Rodaballo

Acompañamiento

Combinación de sabores



rodaballo & makro

CEREALES	Harina de maíz, de centeneo, de trigo, soja.
VERDURAS / ALGAS	Wakame, kombu, guisante, espárrago, cebolla.
LEGUMBRES	Garbanzo, pocha, alubia, lenteja.
FRUTAS	Uva, tomate, pera, manzana reineta.
ESPECIAS	Curry, cardamomo, canela, laurel, enebro, comino, guindilla.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, leche, huevo.
SETAS	Boletus, trompeta de los muertos, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Piñón, avellana, almendra.

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Azafrán		●	●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●					●
Pimentón	●	●	●					●
Jengibre		●	●		●		●	●
Curry		●	●			●	●	●
Ajo		●	●				●	
Perejil		●	●			●	●	●
Canela		●	●	●		●	●	
Cilantro	●							●
Comino	●	●		●	●			●
Enebro	●	●	●		●			●
Cúrcuma	●	●	●		●			●
Orégano			●		●			
Provenzales		●		●		●		●
Vinagre			●					
Vino blanco	●		●					●

Rodaballo con guiso de pescadores



Coste
por ración
1'87€

• Para el rodaballo:

1 kg. Rodaballo acuicultura (Ref.: 45349)	15,90€
30 ml. Aceite virgen extra HS (Ref.: 78296).....	0,10€
Brotos y sal	0,70€

• Para el guiso de pescadores:

300 gr. Patatas HS (Ref.: 33579)	0,29€
200 gr. Coliflor HS (Ref.: 103209)	0,32€
30 ml. Aceite virgen extra HS (Ref.: 78296).....	0,10€
100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,04€
50 gr. Ajo laminado (Ref.: 5895).....	0,15€
Azafrán, pimentón y laurel.....	1,10€
1,2 l. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Bacalao



bacalao & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, arroz, tempura de maíz, migas, quinoa.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, berenjena, calabacín, espárrago verde, puerro, hinojo, coliflor, ajo, pimienta piquillo, patata.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, guisante, soja, judía blanca.
FRUTAS	Limón, fruta de la pasión, lima, pomelo rosa, fresa.
QUESOS	Queso fresco de cabra, queso azul, queso Cabrales.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, bechamel, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Champiñón, boletus, pie azul, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Pasa, piñón, dátil, higo, pistacho, nuez.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Laurel	●	●	●					
Pimienta	●	●	●			●	●	
Ajo	●	●	●			●	●	●
Eneldo	●	●	●	●	●		●	
Soja			●	●		●	●	
Azafrán	●		●		●		●	●
Jengibre	●	●					●	
Pimentón	●	●		●	●		●	
Cebollino	●	●		●		●		●
Perejil	●	●	●				●	
Salvia	●		●	●			●	●
Cilantro	●	●	●		●		●	●
Mostaza			●	●		●	●	
Orégano	●		●		●		●	
Cerveza	●	●	●				●	
Vino blanco	●	●	●		●		●	
Chiles			●				●	
Ras al Hanout	●	●	●		●		●	
Tomillo		●			●		●	

Buñuelo de bacalao con espuma de patata y puerro



Coste
por ración
1'66€

• Para la masa de bacalao:

1 kg. Migas de bacalao (Ref.: 123104)	7,90€
250 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	1,62€
1,8 l. Leche HS (Ref.: 97821).....	1,08€
400 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,17€
250 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,18€
Majado de ajo y perejil (Ref.: 5895)	0,20€
Pimienta blanca.....	0,10€

• Para el rebozado:

300 gr. Preharinado (Ref.: 648635)	0,21€
5 huevos (Ref.: 407433)	0,50€
500 gr. Panko (Ref.: 13655).....	2,58€

• Para la espuma de patata y puerro:

300 gr. Puerro (Ref.: 423098).....	1,35€
500 ml. Leche HS (Ref.: 97824).....	0,30€
200 gr. Patata (Ref.: 33579).....	0,19€
Sal y pimienta blanca.....	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Kokotxa de bacalao



kokotxa & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, arroz, tempura de maíz, migas, quinoa.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, berenjena, calabacín, espárrago verde, puerro, hinojo, coliflor, ajo, pimienta piquillo, patata.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, guisante, soja, judía blanca.
FRUTAS	Limón, fruta de la pasión, lima, pomelo rosa, fresa.
QUESOS	Queso fresco de cabra, queso azul, queso Cabrales.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo (rebozado), bechamel, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Champiñón, boletus, pie azul, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Pasa, piñón, dátil, higo, pistacho, nuez.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Pimienta	●	●	●				●	●
Ajo	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo	●	●	●	●	●			●
Soja			●	●			●	●
Estragón		●		●	●			●
Jengibre	●	●						●
Hinojo	●	●		●	●			●
Perifollo	●	●		●			●	
Perejil	●	●	●					●
Comino	●		●	●	●			●
Cilantro	●	●	●		●			●
Mostaza		●	●				●	●
Orégano	●		●		●			●
Cerveza	●	●	●					●
Vino blanco	●	●	●		●			●
Chiles			●					●
Ras al Hanout	●	●	●		●			
Tomillo		●			●			●

Kokotxas de bacalao en salsa de Albariño



Coste
por ración
1'35€

• **Para las cocochas:**

600 gr. Kokotxas de bacalao (Ref.: 138370)	11,56€
20 gr. Ajo laminado (Ref.: 5895)	0,06€
Aceite de oliva y sal	0,25€

• **Para la salsa verde:**

1 l. Caldo de pescado (Ref.: 97169)	1,25€
200 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,14€
100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,04€
30 ml. Vino Albariño Bicos (Ref.: 114646)	0,12€
Perejil	0,08€

ESCANDALLO para 10 personas

Salmón



salmón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Sésamo, harina de trigo, harina de maíz, soja.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, cebolleta, chalota, guindilla, alcaparra, patata, rábano picante, espárrago, pepino, wasabi, remolacha, kombu, lechuga de mar, wakame.
LEGUMBRES	Judía verde, habita fresca, judía blanca.
FRUTAS	Aguacate, coco, limón, naranja, pomelo, lima.
QUESOS	Queso cremoso, queso de cabra, queso azul, queso suave.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, leche de soja, huevo, mantequilla, bearnesa, holandesa.
SETAS	Shitake, amanita caesarea, angula de monte, níscolo.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, pistacho, uva pasa, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS / ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS / LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo		●	●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo	●	●	●			●	●	
Soja			●	●				●
Sésamo		●	●					●
Albahaca		●	●		●		●	●
Curry		●	●			●	●	●
Jengibre		●	●				●	
Perejil		●	●			●	●	●
Cilantro		●	●	●		●	●	
Mostaza	●							●
Oporto blanco	●	●		●	●			●
Orégano	●	●	●		●			●
Vino blanco	●	●	●		●			●
Cerveza			●		●			
Comino		●		●		●		●
Estragón			●					
Ras al Hanout	●		●					●

Tartar de salmón con aguacate rabanitos y marinada de jengibre



Coste
por ración
1'32€

• Para el tartar de salmón:

800 gr. Salmón (Ref.: 574821)	7,16€
50 gr. Chalota (Ref.: 573768)	0,20€
15 ml. Aceite virgen extra HS (Ref.: 78296)	0,05€
10 gr. Chile fresco (Ref.: 16244)	0,29€
10 rabanitos (Ref.: 470054)	0,30€
Aceite infusionado	0,80€
Aceite y sal	0,50€

• Para el aceite infusionado:

Clavos, anís estrellado, canela en rama y chile seco	0,80€
Aceite de oliva virgen extra HS (Ref.: 78296)	0,80€

• Para el caramelo de lima:

Zumo de lima (Ref.: 812643)	1,64€
Azúcar (Ref.: 107979)	0,02€

• Para la pasta de guacamole:

60 gr. Aguacate (Ref.: 65393)	1,61€
Aceite y sal	0,05€

• Para la marinada de jengibre:

115 ml. Salsa de soja HS (Ref.: 87689)	0,43€
75 ml. Vinagre de vino blanco HS (Ref.: 144066)	0,05€
Caramelo de lima	1,66€
5 gr. Jengibre en polvo (Ref.: 45723)	0,07€

ESCANDALLO para 10 personas

Salmón ahumado



salmón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de maíz, harina de trigo, ravioli, soja, harina de almorta.
VERDURAS / ALGAS	Cebolleta, chalota, chile, pepinillo, wasabi, alga wakame, alga lechuga de mar, alga nori.
ESPECIAS	Comino, guindilla, chile, cardamomo, anís, enebro.
FRUTAS	Aguacate, mango, papaya, naranja, pomelo, piña, mandarina.
QUESOS	Queso de cabra, queso crema, queso fresco, mozzarella.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche, huevo de gallina, mantequilla, nata.
SETAS	Angula de monte, trompeta de los muertos, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Avellana, almendra, piñón, pasa, nuez, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Mostaza	●	●	●		●	●	●	●
Pimienta	●	●		●		●		
Anís estrellado		●	●				●	
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Guindilla		●	●				●	
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Canela			●		●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Ajo	●	●	●		●		●	
Cava	●	●		●			●	
Hinojo	●	●		●	●		●	
Estragón		●		●			●	●
Salvia	●	●		●			●	●
Albahaca	●		●	●			●	
Apio		●	●	●				●

Ravioli de salmón ahumado con huevo y crema de patata



Coste
por ración
1'46€

- Para el ravioli

600 gr. Salmón ahumado (Ref.: 33579) 11,97€

- Para la patata pochada:

200 gr. Patata (Ref.: 33579) 0,19€

50 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687) 0,02€

150 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206)..... 0,42€

- Para el crujiente de aceituna:

30 gr. Tapenade (Ref.: 53786)..... 0,33€

300 gr. Harina ARO (Ref.: 648635) 0,21€

1 huevo HS (Ref.: 407433) 0,11€

Sal y azúcar..... 0,12€

180 ml. Agua

- Para la crema de patata:

100 gr. Patata (Ref.: 33579)..... 0,10€

Vinagreta de frutos secos 0,50€

Dados de mango (Ref.: 681356)..... 0,27€

Yema de huevo (Ref.: 407433)..... 0,11€

30 gr. Nata HS (Ref.: 78337)..... 0,07€

Nuez moscada, pimienta negra y sal (Ref.: 36423) 0,15€

ESCANDALLO para 10 personas

Atún



atún & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, macarrón, ravioli, cuscús, harina de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Alga wakame, lechuga de mar, kombu, tomate, pimiento, zanahoria, chalota, tamarillo.
LEGUMBRES	Garbanzo, judía blanca, lenteja.
FRUTAS	Fruta de la pasión, frutos rojos, tamarillo, manzana Granny Smith.
QUESOS	Queso fresco, queso parmesano, queso de Mahón.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, leche, nata, mantequilla.
SETAS	Shitake, angula de monte, níscolo, boletus, colmenilla.
FRUTOS SECOS	Avellana, nuez, almendra, piñón, anacardo.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Eneldo	●	●	●	●	●		●	
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Ajo	●	●	●				●	●
Soja			●	●			●	●
Cardamomo	●			●	●		●	●
Jengibre	●	●					●	
Citronela	●	●		●	●		●	
Estragón	●			●			●	
Perejil	●	●	●				●	
Comino	●		●	●	●		●	
Cilantro	●	●	●		●		●	●
Mostaza		●	●				●	●
Vinagre de arroz	●	●	●				●	●
Shake	●	●		●				●
Champagne		●		●			●	●
Vino blanco	●	●	●	●	●		●	●
Vino fino		●	●		●		●	
Coñac		●	●				●	●

Tataki de atún con ajo blanco de coco



Coste
por ración
2'50€

1 kg. Atún (Ref.: 74817).....	9,60€
50gr. Micro mezclum (Ref.: 51807)	2,99€

• **Para el ajo blanco:**

300 gr. Almendra marcona HS (Ref.: 238680).....	6,98€
300 ml. Leche de coco (Ref.: 138313).....	1,19€
300 gr. Pan mojado (Ref.: 115751)	0,52€
100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,28€
100 ml. Aceite de girasol HS (Ref.: 78057).....	0,09€
20 ml. Vinagre de Jerez (Ref.: 75598)	0,02€
1 diente de ajo (Ref.: 5895).....	0,02€
250 ml. Agua	

• **Para el sanbaisu:**

100 ml. Vinagre de arroz (Ref.: 411879).....	1,99€
200 ml. Soja HS (Ref.: 87689)	0,75€
20 gr. Jengibre HS (Ref.: 45723).....	0,27€
Medio puerro (Ref.: 423098).....	0,23€
40 gr. Azúcar (Ref.: 107979)	0,02€

ESCANDALLO para 10 personas

Pez espada



pez espada & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz, soja, pasta brik.
VERDURAS / ALGAS	Patata, zanahoria, cebolla, wakame, guisante, espárrago.
LEGUMBRES	Garbanzo de la Armuña, judía verde, pocha.
FRUTAS	Limón, manzana Granny Smith, lima, naranja.
ESPECIAS	Perejil, orégano, curry de Jaipur, Ras al Hanout.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, mayonesa, leche de soja.
SETAS	Seta de cardo, boletus edulis, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana tostada, piñón fresco.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Curry		●	●	●	●	●		
Pimienta	●	●		●			●	
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●			●	
Soja	●		●		●			●
Galanga		●	●			●	●	
Jengibre	●							
Ajo	●	●	●				●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Canela					●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	●
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●					●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●			●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez moscada	●		●				●	●
Clavo	●		●				●	●

Dados de pez espada con vinagre balsámico



Coste
por ración
1'55€

• **Para el dado:**

1 kg. Pez espada (Ref.: 574470).....	11,99€
50 ml. Vinagre balsámico Módena HS (Ref.: 120867)	0,30€
Majado (ajo, perejil y aceite)	0,20€
Brotos, aceite y sal	0,30€

• **Para el salteado de verduras:**

100 gr. Apionabo (Ref.: 46774)	0,90€
100 gr. Calabacín (Ref.: 26869)	0,35€
100 gr. Berenjena (Ref.: 728663)	0,15€
Majado (ajo, perejil y aceite)	0,20€
Alcaravea, aceite y sal	0,40€

• **Para el puré de calabaza:**

150 gr. Calabaza (Ref.: 382070)	0,20€
Alcaravea y sal	0,50€
1 l. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Sardina



sardina & makro

Acompañamiento

CEREALES	Sésamo, soja, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, cebolla morada, wasabi, jengibre, cebolleta, lechuga de mar.
LEGUMBRES	Garbanzo, pocha, judía verde, guisante fresco.
FRUTAS	Tomate, naranja, limón, lima, pomelo, naranja, aguacate, aceituna.
QUESOS	Queso cremoso, queso con cuerpo.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, mayonesa, leche de soja.
SETAS	Rebozuelo, amanita caesarea, shitake.
FRUTOS SECOS	Anacardo, nuez, avellana, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Estragón		●	●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●					●
Pimentón		●	●					●
Jengibre		●	●	●			●	●
Curry		●	●			●	●	●
Romero		●	●					●
Perejil		●	●			●	●	●
Ajo		●	●					●
Cilantro	●							●
Comino	●	●		●	●			●
Enebro	●	●	●		●			●
Cúrcuma	●	●	●		●			●
Orégano			●		●			
Provenzales		●	●		●	●		●
Vinagre			●					
Vino blanco	●		●					●

Lomo de sardina marinada



Coste
por ración
0'70€

• **Para las sardinas:**

5 sardinas (Ref.: 134463)..... 1,73€

• **Para la marinada:**

100 ml. Zumo de lima (Ref.: 812643)..... 1,31€

20 gr. Wasabi (Ref.: 366054) 1,28€

60 ml. Soja HS (Ref.: 87689) 0,23€

30 gr. Cebolla HS en juliana (Ref.: 41687) 0,01€

Cebollino picado..... 0,08€

100 ml. Agua

• **Para la cebolla osmotizada:**

60 ml. Zumo de lima (Ref.: 812643)..... 0,79€

60 gr. Cebolla morada en juliana (Ref.: 784)..... 0,17€

20 gr. Azúcar (Ref.: 107979) 0,01€

Cilantro y raíz de rábano 0,40€

50 ml. Agua

• **Para el tomate:**

500 gr. Tomate rama (Ref.: 43171)..... 0,40€

10 gr. Curry de Jaipur (Ref.: 128554) 0,05€

40 gr. Azúcar (Ref.: 107979) 0,02€

Ajo y cebolla 0,09€

Laurel, guindilla, pimienta y sal..... 0,46€

ESCANDALLO para 10 personas

Caballa



caballa & makro

Acompañamiento

CEREALES	Soja, harina de maíz, harina de trigo, sésamo.
VERDURAS / ALGAS	Jengibre, wasabi, rábano picante, cebolla, cebolleta, cebolla morada, pepino, tomate, lechuga de mar.
LEGUMBRES	Garbanzo de la Armuña, judión de La Granja.
FRUTAS	Uva, coco, ruibarbo, lima, limón, tomate.
QUESOS	Queso cremoso, queso fresco, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche de soja, mayonesa.
SETAS	Familia chantarellus, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Almendra, piñón tierno, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Melisa		●	●	●			●	●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo	●	●	●			●	●	
Soja		●	●					●
Hinojo		●		●	●		●	●
Jengibre		●	●		●		●	●
Cebollino	●						●	●
Citronela		●		●			●	●
Perejil		●	●				●	●
Ajo		●	●				●	
Cilantro	●							●
Comino	●	●		●	●		●	
Enebro	●	●	●		●		●	
Cúrcuma	●	●	●		●		●	
Orégano			●		●			
Provenzales		●		●		●		●
Vinagre			●					
Vino blanco	●		●				●	

Caballa marinada

con esponja de tomate, pesto de pistachos y caviar balsámico



Coste
por ración
1'52€

• Para la caballa:

1,5 kg. Caballa (Ref.: 269412)	4,95€
10 gr. Eneldo HS (Ref.: 668577)	0,20€
200 gr. Azúcar (Ref.: 107979)	0,14€
200 gr. Sal gorda HS (Ref.: 101536)	0,04€

• Para la esponja de tomate:

20 gr. Gelatina (Ref.: 124754)	1,75€
700 gr. Tomate rama (Ref.: 43171).....	0,55€
100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78296).....	0,32€
30 ml. Vinagre (Ref.: 75598)	0,04€
Ajo, pimienta negra y sal.....	0,03€

• Para el caviar balsámico:

100 ml. Vinagre balsámico HS (Ref.: 88523).....	0,16€
10 gr. Azúcar (Ref.: 107979)	0,01€
1 gr. Agar agar (Ref.: 6868).....	0,06€

• Para el pesto de pistachos:

100 gr. Pistacho HS (Ref.: 108692).....	3,68€
30 gr. Micro Mezclum (Ref.: 51807)	1,80€
30 gr. Parmesano HS (Ref.: 132025)	0,47€
20 gr. Albahaca HS (Ref.: 36307).....	0,34€
50 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78296).....	0,16€

ESCANDALLO para 10 personas

Filete de anchoa



anchoa & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, ravioli, cebada, centeno.
VERDURAS / ALGAS	Espinaca, alcaparra, cebolla, ajo, patatas fritas.
LEGUMBRES	Garbanzo, judía pinta, judión.
FRUTAS	Limón, lima, naranja, pomelo, aceituna, tomate.
QUESOS	Manchego curado, Edam, Torta del Casar, queso Zamorano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, nata, huevo de gallina, mayonesa.
SETAS	Cardo, rebozuelo, pie azul, amanita caesarea.
FRUTOS SECOS	Piñón, nuez, almendra, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Perejil		●	●				●	●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●				●	●
Soja		●	●					●
Citronela		●		●			●	●
Albahaca		●	●		●		●	●
Curry		●	●				●	●
Tamarindo		●						●
Ajo		●	●					●
Cilantro		●	●	●			●	●
Cebollino		●		●				●
Enebro	●	●		●	●			●
Cúrcuma	●	●	●		●			●
Vino blanco	●	●	●		●			●
Orégano			●		●			
Provenzales		●		●			●	●
Vinagre			●					
Vino blanco	●		●					●

Lomo de anchoa con guacamole



Coste
por ración

0'71€

• Para la anchoa:

20 lomos de anchoa (Ref.: 248872).....3,99€

• Para el guacamole:

200 gr. Aguacate (Ref.: 509262)0,85€

30 ml. Zumo de lima (Ref.: 812643).....0,33€

20 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....0,06€

30 gr. Tomate (Ref.: 43171)0,02€

30 gr. Cebolla (Ref.: 41687)0,01€

Cilantro y sal.....0,10€

• Para el tomate:

100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....0,28€

10 gr. Tomate (Ref.: 43171)0,08€

Pan0,50€

Dados de aguacate (Ref.: 509262)0,42€

Eneldo, vinagre de Módena y sal0,45€

ESCANDALLO para 10 personas

Pulpo



pulpo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, cuscús, fideua, empanada, pasta fresca, semolas de trigo.
VERDURAS / ALGAS	Patata, tomate, achicoria, endivia, pimiento rojo, pimiento verde, guindilla.
LEGUMBRES	Guisante fresco, judía blanca, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Piña, granada, aceituna negra, naranja.
QUESOS	Queso azul, queso Manchego, queso Cabrales.
HUEVOS / LÁCTEOS	Rebozado, huevo cocido, revuelto, ali oli, leche de vaca.
SETAS	Boletus edulis, perretxiko, lengua de vaca, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Nuez, piñón, almendra, anacardo, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Pimentón		●	●			●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●		●
Jengibre	●	●					●	
Salicornia		●	●				●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Canela			●	●	●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Enebro		●						
Ajo	●	●	●		●		●	
Mostaza		●	●			●	●	
Manzanilla	●		●			●	●	
Orégano		●		●	●		●	
Vinagre	●	●			●		●	●
Nuez moscada		●		●	●	●	●	

Pulpo a la brasa con vinagreta y pimentón



Coste
por ración
0'93€

- Para el pulpo cocido:

300 gr. Pulpo cocido (Ref.: 139212)8,04€

- Para la vinagreta:

100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....0,28€

50 gr. Pimiento lamuyo verde (Ref.: 233220).....0,07€

50 gr. Pimiento lamuyo rojo (Ref.: 321711).....0,07€

100 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)0,04€

30 ml. Vinagre de vino (Ref.: 75598)0,04€

- Para el puré de patata con pimentón:

200 gr. Patatas (Ref.: 33579)0,19€

50 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....0,14€

Pimentón, pimienta negra y sal.....0,40€

ESCANDALLO para 10 personas

Sepia

Acompañamiento

Combinación de sabores



sepia & makro

CEREALES	Soja, sésamo, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Ajo, rábano picante, jengibre, wasabi, lechuga de mar, guindilla, patata, espinaca, coliflor, romanescu.
LEGUMBRES	Garbanzo de la Armuña, lenteja, judía blanca.
FRUTAS	Lima, limón, pomelo, naranja, piña.
ESPECIAS	Perejil, orégano, curry de Jaipur, Ras al Hanout.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mayonesa, huevo, leche, mantequilla
SETAS	Shitake, boletus, seta de cardo, amanita caesarea.
FRUTOS SECOS	Almendra, piñón, avellana.

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	ESPECIAS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Tamarindo		●		●		●		●
Jengibre	●	●					●	
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Cebollino		●	●				●	
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Enebro		●						
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Mostaza		●	●				●	●
Manzanilla	●		●			●	●	
Orégano		●		●	●		●	
Vinagre	●	●			●		●	●
Perifollo		●	●				●	

Arroz negro con sepia



Coste
por ración
0'66€

625 gr. Sepia (Ref.: 126963)	3,48€
500 gr. Arroz HS (Ref.: 78188).....	0,34€
625 gr. Cáscaras de gambas.....	0,80€
250 gr. Puerro (Ref.: 423098).....	1,13€
175 gr. Tomate rama (Ref.: 43171).....	0,14€
3 bolsas de tinta de calamar (Ref.: 511550).....	0,37€
200 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,09€
2 dientes de ajo (Ref.: 5895).....	0,05€
Aceite de oliva virgen extra y sal	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Calamar



calamar & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz, arroz bomba, arroz carnaroli.
VERDURAS / ALGAS	Patata, pimiento verde, ajo, coliflor, romanescu, bimi, rábano picante.
LEGUMBRES	Lenteja de la Armuña, judía de El Barco de Ávila, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Limón, lima, bergamota, naranja, pomelo.
QUESOS	Queso azul, queso Manchego, queso Cabrales.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, huevo de gallina, leche.
SETAS	Amanita caesarea, níscalo, pie azul, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Nuez, piñón, almendra, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Cebollino		●	●			●		●
Jengibre	●	●					●	
Curry		●	●	●		●		
Estragón		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Perifollo			●	●	●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Enebro		●						
Ajo	●	●	●		●		●	
Mostaza		●	●			●	●	
Manzanilla	●		●			●	●	
Orégano		●		●	●		●	
Vinagre	●	●			●		●	●
Pimentón	●	●			●			●

Ceviche de calamar



Coste
por ración
1'12€

- Para el ceviche de calamar:

800 gr. Calamar (Ref.: 133811).....	8,00€
Zumo de 5 limas (Ref.: 812643).....	1,64€
50 gr. Cebolla roja (Ref.: 43196).....	0,06€
Maicena, aceite, ajo y sal.....	0,40€

- Para la vinagreta de papaya y aguacate:

200 gr. Papaya (Ref.: 274339)	0,45€
200 gr. Aguacate (Ref.: 65393)	0,54€
Aceite de oliva y sal (Ref.: 78206)	0,11€

ESCANDALLO para 10 personas

Anilla de calamar



calamar & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz, arroz bomba, arroz carnaroli.
VERDURAS / ALGAS	Patata, pimiento verde, ajo, coliflor, romanescu, bimi, rábano picante.
LEGUMBRES	Lenteja, judía blanca, garbanzo, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, lima, bergamota, naranja, pomelo, mango, piña.
QUESOS	Queso azul, Cabrales, parmesano, Roquefort.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, huevo de gallina, leche, mantequilla.
SETAS	Amanita caesarea, níscolo, pie azul, seta de cardo.
FRUTOS SECOS	Nuez, piñón, almendra, avellana, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Cebollino	●	●		●			●	
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Alcaparras		●						●
Jengibre	●	●					●	
Mejorana		●	●	●				●
Hinojo		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Perifollo	●	●	●	●	●		●	●
Ajo	●	●	●		●		●	
Enebro		●						
Sésamo	●	●	●	●			●	●
Mostaza		●	●			●	●	
Salicornia		●		●				●
Albahaca	●	●	●	●				●
Ficoide glacial		●		●			●	●
Calamondin	●	●	●					●

Arroz marinero con rape y anilla de calamar



Coste
por ración
0'88€

400 gr. Rape (Ref.: 881491).....	3,96€
200 gr. Anilla de calamar (Ref.: 882401).....	0,79€

• **Para el caldo de carabinero:**

1 kg. Carcasas de carabinero	1,10€
4 cebollas HS (Ref.: 41687)	0,34€
5 ml. Bebida espirituosa Don Pablo (Ref.: 119367)	0,02€
2 dientes de ajo (Ref.: 5895).....	0,06€
5 gr. Pimentón HS (Ref.: 36437)	0,05€
3 l. Agua	

• **Para el arroz:**

1 kg. de arroz carnaroli (Ref.: 43787)	3,77€
1,7 l Caldo de carabinero	0,88€

• **Gallega:**

2 l. Caldo de carabinero	1,04€
400 gr. Patata (Ref.: 33579).....	0,38€
1 cebolla HS (Ref.: 41687).....	0,09€
Laurel y pimentón HS (Ref.: 668408)	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Mejillón



mejillón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz, soja, arroz bomba.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, patata, zanahoria, guindilla, rábano picante, ajo, hinojo marino, pepino.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, judía verde.
FRUTAS	Limón, lima, manzana Granny Smith.
QUESOS	Queso cremoso, queso feta, queso Manchego.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, mantequilla, huevo de gallina.
SETAS	Shitake, seta de cardo, boletus, champiñón, chantarella.
FRUTOS SECOS	Cacahuete, almendra, avellana, pistacho verde.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Pimentón		●	●				●	
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Alcaparra		●					●	
Cilantro	●	●	●		●	●	●	●
Vinagre	●	●		●	●		●	●
Mostaza	●	●					●	●
Estragón	●		●	●	●		●	●
Guindilla	●	●			●		●	
Vino Albariño		●	●	●	●			●
Cerveza	●		●			●	●	
Pomelo	●		●				●	●

Mejillón con salsa picante y estragón



Coste
por ración
0'49€

• Para los mejillones:

80 mejillones (Ref.: 930514).....	4,17€
10 gr. Estragón HS (Ref.: 36372)	0,30€
30 ml. Vino blanco (Ref.: 107111).....	0,10€
3 ml. Tabasco (Ref.: 722124).....	0,08€
20 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,06€
50 gr. Tomate frito HS (Ref.: 98024).....	0,04€
5 gr. Pimentón picante HS (Ref.: 36441).....	0,04€
Laurel y guindilla	0,10€

ESCANDALLO para 10 personas



Acompañamiento

CEREALES	Soja, sésamo, pasta fresca, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, guindilla, espárrago triguero, chalota, alcaparra, coliflor, patata, guisante, chirivía.
LEGUMBRES	Garbanzo de Fuentesauco, judía verde, guisante fresco.
FRUTAS	Coco, lima, limón, mango, papaya, fresa, frutos rojos.
QUESOS	Queso cremoso, queso suave, queso Zamorano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, mayonesa, leche de soja.
SETAS	Shitake, cardo, boletus edulis, chantarela, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Cacahuete, nuez, pistacho verde, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Eneldo	●	●	●	●	●			
Pimienta	●	●	●	●	●			
Laurel	●	●	●		●			●
Ajo	●	●	●		●		●	
Soja	●		●		●			●
Aguacate				●			●	
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Comino					●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Mostaza	●	●		●	●		●	●
Orégano	●	●					●	●
Cerveza	●		●	●	●		●	●
Vino blanco	●	●			●		●	
Chiles		●	●	●	●			●
Ras al Hanout	●		●			●	●	
Tomillo	●		●				●	●

Emulsión de gachas con vieiras y huevas de arenque



Coste
por ración
1'32€

10 vieiras (Ref.: 105255)	9,88€
4 huevos HS (Ref.: 407433).....	0,43€
750 gr. Patatas (Ref.: 33579)	0,72€
300 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,12€
80 ml. Aceite virgen extra HS (Ref.: 78296).....	0,26€
60 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,04€
25 gr. Pimentón dulce HS (Ref.: 36437).....	0,23€
30 gr. Hueva de arenque (Ref.: 479986)	0,89€
Eneldo.....	0,10€
Aceite, ajo, laurel y sal	0,50€

ESCANDALLO para 10 personas

Gambón



gambón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Maíz frito, harina de trigo, ravioli, cebada.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento, guisante, patata, zanahoria, brócoli, naranja, cebolla.
LEGUMBRES	Lenteja, garbanzo, pocha, frijol.
FRUTAS	Manzana reineta, cereza, ciruela, piña, melocotón, paraguaya.
QUESOS	Cabra, Manchego, Cabrales, parmesano, Zamorano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, mantequilla.
SETAS	Rebozuelo, champiñón, angula de monte, boletus, niscaló.
FRUTOS SECOS	Piñón, almendra, avellana, anacardo, cacahuete, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS / ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS / LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo		●	●					●
Pimienta	●	●	●				●	●
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●					●
Hierbabuena		●		●	●		●	●
Albahaca		●	●		●		●	●
Curry		●	●			●	●	●
Albahaca		●	●	●			●	
Perejil		●	●			●	●	●
Cilantro		●	●	●		●	●	
Lima	●	●		●				●
Vino blanco	●	●	●				●	●
Cava	●	●		●		●		●
Hinojo	●		●				●	●
Apio	●		●	●			●	
Pomelo		●			●			●
Naranja	●	●			●		●	
Vinagre de arroz	●		●	●			●	●

Arroz socarrat con gambón y muselina de ajos



Coste
por ración
1'66€

• Para el caldo del arroz:

200 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,56€
250 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,10€
30 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,09€
500 gr. Cabezas y peladura de gambón	
50 ml. Brandy (Ref.: 119367).....	0,25€
30 gr. Maicena (Ref.: 48736).....	0,24€
1,5 l. Agua	

• Para el arroz:

600 gr. Arroz carnaroli (Ref.: 43787).....	2,26€
1,5 l. Caldo de arroz.....	1,41€
4 gr. Azafrán (Ref.: 666003).....	2,00€

• Para el langostino:

900 gr. Gambón (Ref.: 28343).....	9,86€
100 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,28€
Mostaza en grano HS (Ref.: 36421).....	0,01€
20 ml. Vinagre balsámico Módena HS (Ref.: 346996)	0,07€
Ras el Hanout, jengibre en polvo, orégano, cilantro y perejil..	0,50€

• Para la muselina de ajo:

20 gr. Yema de huevo (Ref.: 33112).....	0,08€
150 ml. Aceite de girasol HS (Ref.: 78057).....	0,14€
10 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,03€

ESCANDALLO para 10 personas

Boletus



boletus & makro

Acompañamiento

CEREALES	Pasta, arroz bomba, pasta wonton, ravioli, cuscús.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, pimienta, zanahoria, calabacín, apio, ajo, coliflor, romanescu.
LEGUMBRES	Judías de El Barco de Ávila, garbanzo de Fuentesauco.
FRUTAS	Manzana, naranja, fresa.
QUESOS	Peccorino, parmesano, mozzarella, Manchego, Zamorano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Nata, leche, huevo de gallina, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Champiñón, shitake, lengua de vaca, trompetilla de la muerte.
FRUTOS SECOS	Piñón, nuez, pistacho, avellana caramelizada, almendra.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pimienta	●	●		●		●		
Castaña	●	●	●		●	●	●	●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Salvia		●	●				●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Cebollino		●					●	●
Ajo	●	●	●		●		●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●					●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●			●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●				●	●
Clavo	●		●				●	●

Arroz meloso con boletus



Coste
por ración
1'15€

500 gr. Arroz carnaroli (Ref.: 43787).....	1,89€
300 gr. Boletus enteros HS (Ref.: 135376).....	3,80€
250 gr. Queso parmesano HS (Ref.: 132025)	3,91€
30 ml. Vino blanco Señorío Real (Ref.: 107111)	0,10€
25 gr. Piñones tostados HS (Ref.: 36436)	1,59€
20 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,06€
Pimienta negra, sal y hierbabuena	0,20€
1l. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Shitake



shitake & makro

Acompañamiento

CEREALES	Pasta, arroz bomba, pasta wonton, ravioli, cuscús.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, pimienta, zanahoria, calabacín, apio, ajo, coliflor, romanescu.
LEGUMBRES	Judía de El Barco de Ávila, garbanzo de Fuentesauco.
FRUTAS	Manzana, naranja, fresa, paraguaya, níspero, tomate de árbol.
QUESOS	Peccorino, parmesano, mozzarella, Manchego, Zamorano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Nata, leche, huevo de gallina, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Champiñón, shitake, lengua de vaca, trompetilla de la muerte.
FRUTOS SECOS	Piñón, nuez, pistacho, avellana caramelizada, almendra.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●		●		
Daikon	●	●					●	●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Rábano		●					●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●					●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●			●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●			●	●	
Clavo	●		●				●	●

Carpaccio de ternera con shitake y tomillo



Coste
por ración
1'82€

1 kg. Lomo bajo de ternera (Ref.: 58796)	8,95€
350 gr. Shitake laminado (Ref.: 54373)	3,41€
225 gr. Queso parmesano HS (Ref.: 132025)	3,52€
125 gr. Tomillo HS (Ref.: 36510)	2,13€
Aceite girasol y sal gorda HS (Ref.: 78057)	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Champiñón



champiñón & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pinta, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus, níscalo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Mano de budha	●	●	●		●			●
Pimienta	●	●		●			●	
Ajo	●	●	●		●		●	
Eneldo	●	●		●			●	
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Pimpinela		●					●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Rúcula			●		●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●	●		●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●		●	●	●	●
Clavo	●		●		●		●	●

Huevo poché con rabo de toro y champiñones



Coste
por ración
1'33€

• **Para la patata:**

150 gr. Rabo de toro estofado (Ref.: 108306).....	4,23€
500 gr. Patata (Ref.: 33579).....	0,48€
1 cebolla HS (Ref.: 41687).....	0,09€

• **Para la douxelle:**

150 gr. Rabo de toro estofado picado (Ref.: 108306)	0,70€
300 gr. Champiñones (Ref.: 747539)	0,53€
20 gr. Trufa negra (Ref.: 34008)	5,71€

• **Otros ingredientes:**

10 yemas de huevo HS (Ref.: 407433)	1,08€
10 cintas de calabacín (Ref.: 55624).....	0,08€
200 ml. Salsa de carne.....	0,42€

ESCANDALLO para 10 personas

Tomate



tomate & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, arbóreo, macarrón, ravioli, espagueti.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, ajo, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, berenjena, pepino, rábano picante.
LEGUMBRES	Garbanzo, judía blanca, lenteja de la Arnuña, judía pinta.
FRUTAS	Aceituna negra, aceituna verde, aguacate, papaya, mango, fresa, leche de coco.
QUESOS	Mozzarella, queso de cabra, queso fresco, queso Manchego.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, mantequilla, leche de vaca.
SETAS	Champiñón, shitake, angula de monte, rebozuelo, níscolo.
FRUTOS SECOS	Nuez, piñón, avellana, nuez de macadamia, almendra, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Perejil	●	●	●				●	●
Pimienta	●	●		●		●		
Hinojo	●	●		●			●	
Eneldo		●		●		●		
Soja	●	●	●		●			●
Miel		●	●		●			●
Jengibre	●	●						
Albahaca		●			●	●	●	●
Romero	●	●	●	●	●		●	
Ajo	●	●	●				●	●
Orégano	●	●			●	●	●	●
Cilantro			●		●	●	●	
Alcaparra		●						
Anís		●			●		●	
Nuez Moscada	●	●	●		●		●	
Clavo	●		●				●	
Salvia	●	●		●		●	●	
Hierbabuena		●		●	●		●	●
Vainilla				●				

Ensalada de tomate con bonito en escabeche



Coste
por ración
1'51€

• Para la ensalada:

250 gr. Tomates pera (Ref.: 4979).....	0,12€
300 gr. Tomates rosa (Ref.: 327158).....	0,76€
100 gr. Aguacate (Ref.: 65393).....	0,27€
Aceite, sal y brotes de siso púrpura.....	0,80€

• Para el escabeche:

500 gr. Ventresca de bonito HS (Ref.: 92896).....	7,65€
300 ml. Vinagre de vino blanco HS (Ref.: 144066).....	0,19€
30 gr. Pimienta negra grano HS (Ref.: 36472).....	0,69€
60 gr. Ajo (Ref.: 5895).....	0,18€
Aceite, laurel y sal.....	0,10€
300 ml Agua	

• Para la escalibada:

200 gr. Pimiento rojo (Ref.: 321711).....	0,30€
200 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687).....	0,08€
150 gr. Calabacín (Ref.: 26869).....	0,52€
Aceite y sal.....	0,10€

• Para la vinagreta de frutos secos:

25 gr. Nueces HS (Ref.: 91991).....	0,46€
25 gr. Pipas HS (Ref.: 112688).....	0,16€
25 gr. Piñones HS (Ref.: 36436).....	1,59€
25 gr. Pistacho HS (Ref.: 108692).....	1,09€
25 ml. Aceite oliva HS (Ref.: 78296).....	0,08€

ESCANDALLO para 10 personas

Alcachofa



alcachofa & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, basmati, sémola de trigo, ravioli, tallarín, tapioca.
VERDURAS / ALGAS	Patata, zanahoria, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, espárrago, coliflor.
LEGUMBRES	Lenteja, judía pinta, garbanzo, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, pomelo, grosella, lima, aguacate, cebolla.
QUESOS	Queso curado, queso fresco, mozzarella, queso parmesano.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de cabra, mantequilla, huevo de gallina y codorniz, nata.
SETAS	Trufa, champiñón, boletus edulis, shitake, seta de cardo.
CARNES	Pollo, pularda, capón, ragout de ternera, pierna de cordero.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	CARNES
Jamón		●	●	●	●	●	●	●
Vino de Jerez	●	●	●	●			●	●
Laurel	●	●	●				●	●
Eneldo	●	●	●				●	●
Soja	●						●	●
Mejorana		●	●				●	
Jengibre	●	●					●	●
Curry	●	●	●		●	●	●	●
Romero	●	●	●		●	●	●	●
Perejil	●	●	●		●	●	●	●
Estragón	●	●					●	●
Cilantro	●	●	●		●		●	●
Ajo	●	●	●			●	●	
Pimienta	●	●	●		●	●	●	
Ostra		●		●				
Trufa	●	●	●		●	●	●	●
Aceituna		●			●			●
Orégano	●	●	●		●			●
Menta		●		●			●	

Corazones de alcachofa con gambas



Coste
por ración
2'17€

250 gr. Gamba (Ref.: 4160)	12,00€
20 corazones de alcachofa (Ref.: 35254).....	5,55€
5 puerros (Ref.: 423098).....	2,25€
5 quesitos (Ref.: 902720).....	0,51€
Aceite de oliva y sal	0,20€

• **Para la bechamel:**

1,5 l. Leche HS (Ref.: 97821).....	0,90€
50 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,02€
Nuez moscada, pimienta blanca y sal).....	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Berenjena



berenjena & makro

Acompañamiento

CEREALES	Pasta, arroz bomba y basmati, sémola de trigo, tapioca, harina de trigo sarraceno.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, ajo, calabacín, espárrago, pimiento rojo, pimiento verde.
LEGUMBRES	Frijol, judía pinta, judión de La Granja, garbanzo.
SETAS	Boletus edulis, champiñón, seta de cardo, shitake, níscalo, amanita caesarea.
QUESOS	Queso crema, mozzarella, curado Manchego, Torta de La Serena.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, huevo de codorniz, leche de oveja, leche de almendra.
CARNES Y PESCADOS	Cordero, cerdo, ternera, ave, pescado azul y blanco.
ESPECIAS	Jengibre, nuez moscada, guindilla, comino, orégano, tomillo.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	SETAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	CARNES Y PESCADOS	ESPECIAS
Nuez moscada	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Guindilla	●	●	●	●	●	●	●	●
Eneldo	●	●	●	●	●	●	●	●
Soja	●	●				●	●	●
Miel	●				●		●	●
Jengibre	●	●	●		●			●
Orégano	●	●		●	●	●	●	●
Romero	●	●	●	●	●	●	●	●
Perejil	●	●	●	●		●	●	●
Comino			●	●			●	●
Cilantro	●	●	●	●		●	●	●
Ajo	●	●	●	●			●	●
Vino dulce	●	●	●	●	●		●	●
Estragón		●		●				●
Pimpinela	●	●						●
Menta		●		●			●	●
Albahaca		●		●	●	●	●	●
Cerveza	●	●			●		●	●

Berenjena en compota de tomate y romero



Coste
por ración
0'48€

1,2 kg. Berenjenas (Ref.: 728663).....	0,99€
1,2 kg. Tomate rama (Ref.: 43171).....	0,99€
1,2 kg. Calabacín (Ref.: 55624)	1,94€
1 kg. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,43€
3 dientes de ajo grande (Ref.: 5895)	0,04€
Aceite de oliva HS (Ref.: 78296)	0,10€
Romero, orégano, albahaca y sal	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Bimi



bimi & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de maíz, arroz redondo, macarrón, espagueti, harina de garbanzo.
VERDURAS / ALGAS	Brócoli, coliflor, romanescu, patata, pimiento rojo, tomate, cebolla, ajo, espagueti de mar, wakame.
LEGUMBRES	Judía verde, judía blanca, lenteja pardina, garbanzo.
FRUTAS	Limón, lima, naranja, pomelo, kumquat, piña, melón, sandía.
QUESOS	Mozzarella, parmesano, queso de cabra, queso azul, queso fresco.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, yogur griego, nata, huevo de gallina, leche de oveja.
SETAS	Níscalo, angula de monte, champiñón, amanita caesarea.
FRUTOS SECOS	Anacardo, nuez de macadamia, avellana, almendra.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●				●	
Pimienta	●	●				●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●	●				●	
Salvia			●				●	
Mostaza	●	●					●	
Jengibre	●							
Curry rojo	●	●	●				●	
Romero			●	●	●		●	
Perejil	●	●	●				●	
Cilantro	●	●	●		●		●	
Chile	●	●	●				●	
Menta				●	●			
Vino blanco	●	●	●				●	
Cardamomo	●	●	●				●	
Miel	●	●					●	●
Pimentón	●	●	●					
Comino			●	●				
Vinagre			●				●	

Crema de bimi con espárrago y patata



Coste
por ración
1'33€

1 kg. Bimi (Ref.: 297388)	7,96€
250 gr. Espárragos (Ref.: 307684)	2,81€
250 gr. Filete de pollo (Ref.: 133470)	1,31€
700 gr. Patatas medianas (Ref.: 33579)	0,67€
500 gr. Cebolla mediana HS (Ref.: 41687)	0,22€
Nata, aceite de oliva y sal	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Calabacín



calabacín & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, pasta seca, pasta fresca, sémola de trigo, cuscús.
VERDURAS / ALGAS	Patata, zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, ajo, berenjena, espinaca, lechuga, tomate.
LEGUMBRES	Lenteja, garbanzo, judía blanca, pocha.
PESCADOS	Salmón, sardina, caballa, atún, rodaballo, salmonete, bogavante.
QUESOS	Queso fresco, queso crema, queso curado, mozzarella, queso de Mahón.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche, mantequilla, nata, huevo de codorniz, huevo de gallina.
SETAS	Seta de cardo, champiñón, shitake, boletus edulis, trompetilla, chantarella.
FRUTOS SECOS	Nuez, avellana, almendra, pistacho, nuez de macadamia.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	PESCADOS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Romero	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Laurel	●	●	●	●	●	●	●	●
Eneldo	●	●		●	●		●	●
Soja	●	●		●	●		●	●
Anís		●	●				●	●
Jengibre	●				●		●	●
Curry	●	●		●	●	●	●	●
Ajo	●	●	●	●		●	●	●
Perejil	●	●	●	●	●	●	●	●
Ajedrea		●					●	●
Cilantro	●	●	●	●	●	●	●	●
Menta	●	●		●				●
Albahaca	●	●	●	●	●		●	●
Hierbabuena	●	●	●		●		●	●
Tomillo	●	●						●
Orégano	●	●	●		●		●	●
Estragón	●	●	●	●				●
Chalotas	●	●	●	●			●	●

Langostino a la japonesa enrollado en calabacín



Coste
por ración
1'70€

• Para la salsa:

300 ml. Jugo de carne (Ref.: 800774).....	7,43€
30 gr. Estragón HS (Ref.: 36372)	0,89€
150 gr. Vinagre (Ref.: 75598)	0,18€
150 gr. Azúcar (Ref.: 107979)	0,09€

• Para el langostino:

30 langostinos 40/50 (Ref.: 28343).....	8,21€
100 gr. Calabacín (Ref.: 55624)	0,16€
100 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)	0,05€

ESCANDALLO para 10 personas

Calabaza



calabaza & makro

Acompañamiento

CEREALES	Sémola, avena, trigo, arroz, pasta, soja, cebada.
VERDURAS / ALGAS	Puerro, cebolla, patata, zanahoria, calabacín, bimi.
LEGUMBRES	Garbanzo, lenteja, judía blanca, judión de La Granja.
FRUTAS	Jengibre, lima, manzana, mango, guayaba, cereza, paraguaya.
QUESOS	Queso azul, queso de cabra, Torta del Casar, queso Manchego.
HUEVOS / LÁCTEOS	Nata leche, huevo de gallina, mantequilla, leche de oveja.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, shitake, níscalo, boletus edulis.
FRUTOS SECOS	Almendra, nuez moscada, nuez, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Romero	●	●	●			●	●	
Pimienta	●	●	●		●	●	●	●
Laurel	●	●	●			●	●	
Eneldo		●			●		●	●
Soja	●	●					●	●
Jengibre		●		●			●	●
Miel	●						●	●
Curry	●	●		●	●		●	
Ajo	●	●	●		●	●	●	
Perejil	●	●	●				●	●
Alcaravea		●					●	
Cilantro	●	●					●	●
Menta	●	●		●			●	●
Guindilla	●	●	●				●	●
Rosa				●		●		●
Vainilla	●		●			●		●
Nuez	●		●	●			●	●
Grosella				●	●		●	●
Clavo	●	●	●	●			●	●

Crema fría de calabaza y mango



Coste
por ración
0'76€

2,2 kg. Calabaza (Ref.: 382070)	2,81€
1 kg. Mangos (Ref.: 681356)	2,75€
400 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78296).....	1,28€
250 gr. Mango en dados (Ref.: 681356)	0,69€
Sal.....	0,10€

ESCANDALLO para 10 personas

Espárrago blanco



espárrago & makro

Acompañamiento

PESCADOS / MARISCOS	Merluza, rape, rodaballo, caballa, boquerón, sardina, langostino.
VERDURAS / ALGAS	Pimiento, tomate, cebolla, guisante, trufa, patata, boniato, yuca.
LEGUMBRES	Judía blanca, judión de La Granja, judía pinta, frijol.
FRUTAS	Naranja, limón, aguacate, mango, melón, paraguaya, níspero.
QUESOS	Queso curado Manchego, queso de Tetilla, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, mantequilla, nata, cuajada de leche de oveja.
SETAS	Colmenilla, trompetilla de los muertos, boletus edulis, shitake.
FRUTOS SECOS	Almendra, nuez, cacahuete, anacardo, avellana, piñón.

Combinación de sabores

	PESCADOS	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Menta	●	●					●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Laurel	●					●	●	
Eneldo	●	●				●	●	
Soja	●	●					●	
Hinojo			●				●	
Jengibre	●	●				●	●	
Perifollo			●				●	
Romero	●	●				●	●	
Perejil	●	●				●	●	
Cebollino			●			●	●	
Cilantro	●	●				●	●	
Ajo	●	●	●			●	●	●
Cacahuete	●	●	●	●	●			
Café			●	●			●	●
Orégano	●	●	●	●			●	●
Estragón	●	●	●					●
Vino blanco	●	●					●	●
Anís			●	●				●

Espárragos blancos en salsa de cava



Coste
por ración
0'62€

• **Para los espárragos blancos:**

200 gr. Espárragos blancos (Ref.: 10049)	2,07€
100 gr. Guisantes frescos (Ref.: 245752)	0,58€
50 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,32€
20 gr. Sal	0,10€
500 ml. Agua	

• **Para la salsa de cava:**

1 l. Nata HS (Ref.: 78337)	2,19€
50 ml. Cava Visiega Brut (Ref.: 87758)	0,12€
1 puerro (Ref.: 423098)	0,45€
20 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,13€
Pimienta blanca y sal	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Judía verde

Acompañamiento

Combinación de sabores



judía verde & makro

CEREALES	Arroz bomba, arroz arbóreo, tallarín, macarrón, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Patata, tomate, cebolleta, chalota, zanahoria, puerro, coliflor.
LEGUMBRES	Judía blanca, lenteja de la Armuña, garbanzo de pedrosillano.
FRUTAS	Aceituna, naranja, manzana Golden, fresa, mandarina, sandía.
QUESOS	Queso de cabra, queso fresco, queso de Cabrales, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, mantequilla, leche de vaca, de oveja, nata.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, níscolo, lengua de vaca, angula de monte.
FRUTOS SECOS	Avellana, almendra, nuez, anacardo, cacahuete, avellana.

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Nuez moscada	●	●	●					●
Pimienta	●	●						
Laurel	●		●					●
Eneldo	●	●	●		●			●
Mostaza	●	●						●
Cilantro	●	●	●		●			●
Jengibre	●		●					●
Albahaca fresca	●	●						●
Romero	●	●	●			●	●	
Perejil	●	●	●			●	●	●
Jamón			●					●
Guindilla	●	●	●		●			●
Tomillo	●	●	●			●	●	
Hierbabuena				●	●			●
Ajo	●	●	●					●
Clavo					●			●
Vino blanco	●	●	●					●
Cebolla	●	●	●					●
Aceite de oliva	●		●		●			●

Ensalada de burrata con pesto y judía verde



Coste
por ración
1'34€

• Para el pesto:

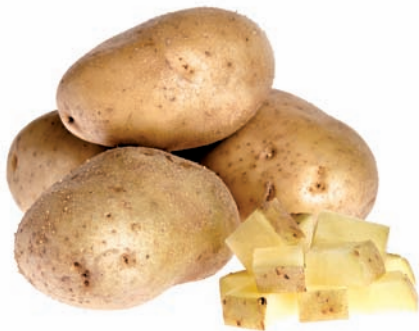
30 gr. Piñones HS (Ref.: 36436).....	1,90€
50 gr. Albahaca fresca HS (Ref.: 36307)	0,84€
200 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78296).....	0,64€
15 gr. Queso parmesano HS (Ref.: 132025)	0,23€

• Para el tomate osmotizado:

500 gr. Burrata (Ref.: 137850)	7,20€
300 gr. Judía verde (Ref.: 93631)	0,32€
100 gr. Tomate rama (Ref.: 43171).....	0,08€
30 gr. Anchoa (Ref.: 248872)	0,80€
30 gr. Jamón en juliana (Ref.: 134557).....	0,51€
20 gr. Brotes (Ref.: 56772).....	0,20€
150 gr. Aceite de oliva HS (Ref.: 78296).....	0,48€
20 ml. Vinagre de Jerez (Ref.: 75598)	0,02€
Orégano y sal	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Patata



patata & makro

Acompañamiento

CEREALES	Harina de trigo, harina de garbanzo, harina de maíz, pasta fresca.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, pimiento verde, tomate, guisante.
LEGUMBRES	Judía, lenteja, garbanzo, judión de La Granja.
FRUTAS	Manzana, melón, cereza, fresa, plátano, piña, granada, uva pasa.
QUESOS	Parmesano, peccorino, queso azul, queso Cabrales, mozzarella.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, leche, nata, mantequilla, leche de oveja.
SETAS	Shitake, boletus edulis, champiñón, níscolo, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Nuez, almendra, pistacho fresco, piñón, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Curry de Jaipur	●	●	●					●
Pimienta		●	●		●			●
Laurel		●	●					●
Eneldo		●		●				●
Soja	●		●					●
Pimentón		●	●					●
Jengibre		●	●					●
Ajo	●	●	●	●				●
Romero		●	●				●	●
Perejil	●						●	●
Canela				●				
Cilantro		●	●	●				
Mostaza	●		●		●	●	●	●
Orégano		●	●					●
Vinagre Módena		●	●		●			●
Salvia		●		●				●
Mora	●			●	●	●	●	●
Menta				●	●			
Hierbabuena				●	●			

VERDURAS · PATATA

Ensaladilla de bonito escabechado con verduritas al vapor



Coste
por ración
1'03€

• **Para la ensaladilla:**

250 gr. Bonito escabechado HS (Ref.: 506623).....	3,43€
10 patatas (Ref.: 33579)	2,40€
500 gr. Macedonia de verduras	2,80€
6 huevos cocidos HS (Ref.: 407433).....	0,65€
50 gr. Pimiento del piquillo HS (Ref.: 87300)	0,18€
Sal.....	0,10€

• **Para la mayonesa:**

500 ml. Aceite de girasol HS (Ref.: 78057).....	0,47€
1 huevo HS (Ref.: 407433)	0,11€
Vinagre y sal	0,14€

ESCANDALLO para 10 personas

Pimiento italiano



pimiento & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pintas, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus edulis, níscalo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Alcaparra		●					●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Alcaravea			●		●		●	
Perejil	●		●		●	●	●	●
Melisa		●	●				●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Mostaza		●	●				●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez moscada	●		●		●	●	●	
Clavo	●		●		●		●	●

Coca de pimiento italiano y ternera



Coste
por ración
0'41€

10 placas horneadas de empanada 15x6 cm (Ref.: 48682)...	1,50€
100 gr. Pimiento italiano (Ref.: 48023).....	0,13€
250 gr. Lomo bajo de ternera (Ref.: 58796)	2,24€
500 gr. Calabacín (Ref.: 55624)	0,78€
500 gr. Tomates maduros (Ref.: 43171).....	0,40€
500 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,22€
10 gr. Queso parmesano HS (Ref.: 132025)	0,16€
Aceite de oliva virgen extra y sal fina.....	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Pimiento Lamuyo



lamuyo & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pinta, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus edulis, níscalo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Mostaza		●	●				●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Alcaravea		●	●				●	
Perejil	●		●		●	●	●	●
Alcaparra		●	●				●	●
Ajo	●	●	●		●		●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●	●		●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●		●	●	●	
Clavo	●		●		●		●	●

Verduras de la huerta



Coste
por ración
1'23€

• **Para las verduras:**

200 gr. Espárragos trigueros (Ref.: 307684).....	2,25€
200 g. Apionabo (Ref.: 46774).....	1,80€
100 gr. Tirabeque (Ref.: 4432)	1,05€
200 gr. Romanescu (Ref.: 108992)	0,58€
200 g. Coliflor HS (Ref.: 103209)	0,33€
200 gr. Calabacín (Ref.: 55624)	0,31€
150 gr. Pimiento lamuyo (Ref.: 321711)	0,22€
150 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)	0,11€

• **Para el puré de calabaza:**

200 gr. Calabaza (Ref.: 382070)	0,25€
50 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,14€
Alcaravea y sal.....	0,20€

• **Para el puré de coliflor:**

200 gr. Coliflor HS (Ref.: 103209)	0,33€
50 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,14€
Pimienta blanca y sal	0,20€
20 ml. Leche HS (Ref.: 97821).....	0,01€

• **Para el aceite de chile y especias:**

250 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,70€
12 gr. Chile rojo (Ref.: 16244)	0,34€
Clavo, anís estrellado y canela en rama.....	0,40€

• **Para las tierras de cebolla:**

100 gr. Avellanas HS (Ref.: 238732).....	1,29€
150 gr. Cebolla frita (Ref.: 97893).....	0,99€
100 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,65€
50 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,04€

ESCANDALLO para 10 personas

Baby leaf



baby leaf & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, arroz arbóreo, tallarín, macarrón, harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Patata, tomate, cebolleta, chalota, zanahoria, puerro, coliflor.
LEGUMBRES	Judía blanca, lenteja de La Armuña, garbanzo pedrosillano.
FRUTAS	Aceituna, naranja, manzana golden, fresa, mandarina, sandía.
QUESOS	Queso de cabra, queso fresco, queso de Cabrales, queso azul.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, mantequilla, leche de vaca, de oveja, nata.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, níscalo, lengua de vaca, angula de monte.
FRUTOS SECOS	Avellana, almendra, nuez, anacardo, cacahuete, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Curry	●		●					●
Pimienta		●			●			●
Granada		●	●	●				●
Eneldo		●		●				●
Soja	●							●
Miel		●		●				●
Sésamo	●	●						●
Rábano	●	●		●				●
Citronela		●	●	●	●			●
Perejil	●						●	●
Anís estrellado				●				●
Cilantro		●		●				●
Mostaza	●		●		●	●	●	●
Orégano		●	●					●
Vinagre Módena		●	●		●			●
Anís				●				●
Mora	●			●	●	●	●	●
Menta		●		●	●	●	●	
Hierbabuena		●		●	●	●		

Ensalada de queso de cabra con bacon



Coste
por ración
1'53€

600 gr. Baby leaf (Ref.: 65881)	6,75€
500 gr. Queso de cabra (Ref.: 96762)	4,88€
2,5 mangos medianos (Ref.: 681356)	1,37€
10 lonchas bacon HS (Ref.: 110570)	1,76€
100 gr. Azúcar (Ref.: 107979)	0,06€
Aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico, mantequilla y sal (Ref.: 78296)	0,50€

ESCANDALLO para 10 personas

Canónigos



canónigos & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pinta, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus edulis, níscolo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Laurel	●	●	●		●			●
Pimienta	●	●		●			●	
Ajo	●	●	●		●		●	
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Citronela			●	●			●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Salvia		●	●				●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●	●		●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez moscada	●		●		●	●	●	
Clavo	●		●		●		●	●

Ensalada de canónigos con frutos rojos



Coste
por ración
1'47€

500 gr. Canónigos (Ref.: 27742)	4,31€
2 aguacates y medio (Ref.: 509262)	3,19€
125 gr. arándanos Fine Food (Ref.: 46969)	2,50€
125 gr. Moras Fine Food (Ref.: 47034)	2,45€
40 fresas medianas (Ref.: 53547)	1,45€
3 rodajas de piña (Ref.: 91)	0,37€
300 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,13€
Vinagre, aceite de oliva y sal	0,30€

ESCANDALLO para 10 personas

Espinacas



espinacas & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz redondo, basmati, ravioli, tallarín, trigo, cuscús, hummus.
VERDURAS / ALGAS	Guisante, maíz, espárrago, lechuga, ensalada, apio, brócoli, judía verde, patata, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento.
LEGUMBRES	Garbanzo pedrosillano, lenteja pardina, judía pinta, judión de La Granja.
FRUTAS	Limón, naranja, piña, ciruela, melocotón, lima, arándano, frambuesa, grosella.
QUESOS	Parmesano, Brie, Cheddar, Manchego curado, Mahón de leche cruda, Zamorano, Torta del Casar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche de cabra, nata, leche de soja, leche de avena, cuajada de vaca.
SETAS	Champiñón, seta de cardo, boletus edulis, níscolo, shitake, portobello, trompetilla, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, castaña, piñón, nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●			●	
Citronela	●		●		●		●	●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●			●	
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Manzanilla			●	●	●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	●
Pomelo	●	●		●	●		●	●
Cerveza	●	●			●		●	●
Vino tinto	●		●	●	●		●	●
Tomillo	●	●	●		●		●	
Hierbabuena		●	●	●	●			●
Nuez Moscada	●		●		●	●	●	●
Clavo	●		●		●		●	●

Ensalada de espinacas y jamón de pato



Coste
por ración
1'42€

500 gr. Espinacas HS (Ref.: 59759)	3,06€
400 gr. Mozzarella de búfala (Ref.: 107623)	6,49€
100 gr. Jamón de pato (Ref.: 167895)	5,25€
30 gr. Avellana HS (Ref.: 238732)	0,61€
30 gr. Cebolla frita (Ref.: 863746)	0,03€
Aceite de oliva, aceite balsámico y sal (Ref.: 78206)	0,10€

ESCANDALLO para 10 personas

Rúcula selvática



rúcula & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, pasta, pizza, ravioli, pasta wonton.
VERDURAS / ALGAS	Lechuga, frisse, canónigo, tomate, cebolla, pimiento, pepino, patata, cebolleta, zanahoria.
CARNES	Jamón de pato, carpacio de ternera.
FRUTAS	Aguacate, mango, fresa, manzana, papaya, manzana Granny Smith.
QUESOS	Queso de cabra, queso feta, Brie, queso azul, queso de oveja.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, nata, leche, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Boletus edulis, shitake, lengua de vaca, níscalo, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Piñón, nuez, anacardo, almendra frita, avellana, castaña.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	CARNES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Castaña	●	●	●					●
Pimienta		●			●			●
Regaliz		●	●		●			●
Eneldo		●		●				
Soja	●		●					●
Miel		●		●				●
Rábano picante		●	●		●			
Curry	●	●	●					●
Cardo		●	●					●
Perejil	●	●	●				●	●
Borraja		●	●					●
Cilantro		●		●				●
Mostaza	●		●	●	●	●	●	●
Orégano		●	●		●			●
Vinagre Módena		●	●		●			●
Anís	●			●				●
Mora	●			●	●	●	●	●
Menta		●		●	●			
Hierbabuena		●		●	●			

Rúcula con anchoas y queso de Cabrales



Coste
por ración
1'86€

500 gr. Rúcula HS (Ref.: 29835)	5,54€
200 gr. Anchoas en aceite de oliva (Ref.: 248872)	5,32€
250 gr. Queso de Cabrales (Ref.: 16960)	4,29€
150 gr. Nueces HS (Ref.: 91991)	2,75€
5 rodajas de piña natural (Ref.: 91)	0,64€
Aceite de oliva virgen extra HS (Ref.: 78296).....	0,10€

ESCANDALLO para 10 personas

Aguacate



aguacate & makro

Acompañamiento

PESCADOS / MARISCOS	Atún, salmón, rodaballo, carabinero, langostino, bogavante.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, pepino, lechuga, cebolla, pimienta verde, apionabo.
ESPECIAS	Cilantro, eneldo, nuez moscada, guindilla, pimienta blanca.
FRUTAS	Pomelo, piña, uva, mango, fresa, lima, limón, tomate de árbol.
QUESOS	Queso azul, queso fresco, mozzarella, queso crema, queso de Tetilla.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo de gallina, huevo de codorniz, leche de oveja, leche de almendra.
SETAS	Champiñón, boletus, seta de cardo, portobello, chantarela.
FRUTOS SECOS	Avellana, nuez, almendra, piñón, pistacho, anacardo.

Combinación de sabores

	PESCADOS	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Avellana		●	●	●		●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Espliego		●					●	
Eneldo	●			●	●			●
Café	●	●		●				●
Perifollo		●						
Jengibre	●	●						●
Curry	●		●	●	●	●		●
Cebollino		●					●	
Perejil	●	●					●	●
Nuez moscada		●	●	●	●		●	
Cilantro	●	●	●				●	●
Pepino	●			●			●	●
Chocolate			●	●				●
Guindilla	●	●		●			●	●
Cebolla roja	●	●	●	●			●	
Menta	●	●		●	●			●
Anís				●				●
Cardamomo	●	●		●				●

Tartar de atún con guacamole y chiles



Coste
por ración
1'32€

• **Para el tartar de atún:**

1 kg. Atún (Ref.: 74817).....	9,60€
10 gr. Chile rojo (Ref.: 16244)	0,29€
50 gr. Chalota (Ref.: 573768).....	0,20€
Pimienta y sal (Ref.: 36475)	0,15€

• **Para el aceite picante:**

250 ml. Aceite de oliva virgen extra HS (Ref.: 78296).....	0,80€
12 gr. Chile rojo (Ref.: 16244)	0,34€

• **Para la marinada:**

100 ml. Soja HS (Ref.: 87689)	0,38€
-------------------------------------	-------

• **Para el aguacate:**

50 ml. Zumo de lima (Ref.: 812643).....	0,66€
100 g. Aguacate (Ref.: 509262).....	0,42€
20 gr. Chalota (Ref.: 573768).....	0,08€
20 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,06€
Pimienta y sal	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Mango



mango & makro

Acompañamiento

PESCADOS / MARISCOS	Dorada, caballa, bogavante, gamba roja, centollo, nécora.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, cebolla, lechuga, zanahoria, lima, manzana, melocotón, naranja, piña.
ESPECIAS	Cardamomo, comino, guindilla, menta, orégano, anís, canela.
FRUTAS	Aguacate, albaricoque, coco, lima, manzana, pomelo, granada.
QUESOS	Queso crema, queso freco, queso Zamorano, queso de Mahón.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla de oveja, leche entera de vaca, nata, cuajada de oveja.
CEREALES	Cuscús, arroz bomba, arroz salvaje, trigo, cebada.
FRUTOS SECOS	Pasa, orejón, anacardo, nuez, almendra.

Combinación de sabores

	PESCADOS	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	CEREALES	FRUTOS SECOS
Aguacate	●	●	●	●				●
Pimienta	●	●	●		●			●
Laurel	●							●
Eneldo	●			●				
Guindilla	●	●						
Miel				●	●	●	●	●
Jengibre	●	●		●				
Curry	●	●		●	●			●
Ruibarbo	●			●				
Coco	●	●						
Canela				●			●	●
Cilantro	●	●	●	●				●
Albaricoque			●	●	●			●
Cilantro	●	●		●				
Comino		●		●	●			●
Naranja	●		●	●				●
Lima	●	●	●	●				●
Manzana	●		●	●				●
Ron			●	●				●

Sushi de arroz con leche con láminas de mango



Coste
por ración
0'61€

• Para el velo de mango:

150 gr. Puré de mango (Ref.: 93562).....	1,21€
6 hojas de gelatina vegetal (Ref.: 124754).....	0,99€
25 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,02€
100 ml. Agua	

• Para el arroz con leche:

75 gr. Arroz extra HS (Ref.: 78188).....	0,05€
600 ml. Leche HS (Ref.: 97821).....	0,37€
75 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,05€
1 rama de canela HS (Ref.: 36317).....	0,22€
100 gr. Ralladura de limón HS (Ref.: 437554).....	0,71€
2,5 gr. Anís estrellado HS (Ref.: 123442).....	0,05€

• Para el falso atún:

150 gr. Puré de frambuesa (Ref.: 93560).....	1,43€
6 gr. Gelatina vegetal (Ref.: 124754).....	0,53€

• Para el wasabi:

100 gr. Guisantes HS (Ref.: 5973).....	0,14€
2 gr. Pasta de wasabi (Ref.: 366054).....	0,13€
20 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,01€

• Para el falso jengibre:

50 gr. Remolacha (Ref.: 71178).....	0,06€
10 ml. Licuado de raíz de jengibre (Ref.: 943995).....	0,08€
15 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,01€
150 ml. Agua	

• Para la soja dulce:

20 ml. Salsa de soja HS (Ref.: 87689).....	0,08€
40 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,02€
50 ml. Agua	

ESCANDALLO para 10 personas

Manzana

Acompañamiento

Combinación de sabores



manzana & makro

CEREALES	Harina de trigo, harina de maíz.
VERDURAS / ALGAS	Zanahoria, remolacha, rábano picante, col, calabaza, apio.
LEGUMBRES	Lenteja.
FRUTAS	Arándano, mora, mango, pera, piña, naranja, limón, membrillo.
QUESOS	Queso cremoso, queso curado, queso de corteza lavada, queso de cabra.
HUEVOS / LÁCTEOS	Mantequilla, leche de vaca, nata.
SETAS	Shitake, champiñón, rebozuelo, trompeta de los muertos.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, cacahuete, nuez.

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●			●	
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●			●	
Anís	●			●				●
Miel		●	●				●	●
Jengibre	●	●						●
Granada		●		●			●	
Citronela		●		●	●			
Perejil	●		●		●		●	●
Canela			●	●	●		●	●
Cilantro	●	●	●		●		●	●
Azúcar		●						
Vino Oporto	●	●	●	●	●			●
Vainilla		●	●				●	●
Estragón	●		●				●	●
Vinagre		●		●	●		●	
Vino blanco	●	●			●		●	●
Regaliz		●		●			●	●

Milhoja de foie con queso de cabra y manzana



Coste
por ración
2'29€

- Para el queso de cabra:

300 gr. Queso de cabra (Ref.: 96762).....2,93€

- Para el foie:

400 gr. Foie gras canard trozos HS (Ref.: 78242)..... 18,87€

- Para la manzana:

100 gr. Manzana Granny (Ref.: 8306)0,14€

- Para la compota de manzana:

200 g. Manzana reineta (Ref.: 661219)0,35€

6 gr. Canela HS (Ref.: 36317)0,27€

10 ml. Zumo de limón (Ref.: 437554).....0,19€

75 gr. Azúcar moreno (Ref.: 4352)0,13€

ESCANDALLO para 10 personas

Naranja



naranja & makro

Acompañamiento

PESCADOS	Merluza, dorada, lubina, corvina, rape, calamar, chipirón.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, berro, espárrago.
ESPECIAS	Romero, semilla de cilantro, enebro, canela, azafrán, clavo.
FRUTAS	Piña, fresa, melocotón, frambuesa, pomelo, coco.
QUESOS	Queso crema, queso curado Manchego, queso Cheddar.
HUEVOS / LÁCTEOS	Nata, leche, huevo, mantequilla de oveja, cuajada de vaca.
CARNES	Solomillo de ternera, pularda, cerdo ibérico, jarrete de ternera.
FRUTOS SECOS	Nuez, almendra, pistacho, pasa, orejón.

Combinación de sabores

	PESCADOS	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	CARNES	FRUTOS SECOS
Hierbabuena	●	●	●	●	●	●	●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Regaliz	●	●	●	●	●	●	●	●
Eneldo	●	●	●	●	●	●	●	●
Soja	●	●	●	●	●	●	●	●
Miel	●	●	●	●	●	●	●	●
Jengibre	●	●	●	●	●	●	●	●
Granada	●	●	●	●	●	●	●	●
Menta	●	●	●	●	●	●	●	●
Perejil	●	●	●	●	●	●	●	●
Canela	●	●	●	●	●	●	●	●
Cilantro	●	●	●	●	●	●	●	●
Ron	●	●	●	●	●	●	●	●
Chocolate	●	●	●	●	●	●	●	●
Vainilla	●	●	●	●	●	●	●	●
Almendra	●	●	●	●	●	●	●	●
5 especias chinas	●	●	●	●	●	●	●	●
Aceituna	●	●	●	●	●	●	●	●
Anís	●	●	●	●	●	●	●	●

Cristal de frutos rojos con sorbete de naranja



Coste
por ración

1'41€

125 gr. Arándanos Fine Food (Ref.: 46969).....	2,50€
125 gr. Moras Fine Food (Ref.: 47034).....	2,45€
125 gr. Frambuesas frescas Fine Food (Ref.: 47112)	2,25€
125 gr. Grosellas Fine Food (Ref.: 47060)	2,25€
5 naranjas zumo HS (Ref.: 35666)	0,75€
125 gr. Fresas (Ref.: 53547).....	0,45€
140 ml. Licor Grand Marnier (Ref.: 88282)	2,43€
10 bolas de helado de naranja HS (Ref.: 139740).....	0,97€
100 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,06€

ESCANDALLO para 10 personas

Plátano



plátano & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, arroz salvaje, arroz basmati, arroz bomba, frijol.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, zanahoria, calabaza, calabacín, judía verde, pimiento verde.
LEGUMBRES	Canela, cardamomo, anís, café, chocolate, curry, azafrán.
FRUTAS	Naranja, fresa, melocotón, manzana, piña, kiwi, uvas.
QUESOS	Brie, mozzarella fresca, queso crema, queso curado.
HUEVOS / LÁCTEOS	Huevo, leche, nata, yogur, mantequilla, cuajada de oveja.
SETAS	Chantarela, boletus, pie azul, champiñón, portobello, níscalo.
FRUTOS SECOS	Almendra, avellana, cacahuete, nuez, pistacho, piñón, pasa, orejón.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Curry	●	●	●				●	●
Pimienta	●		●		●	●	●	
Azúcar moreno	●		●	●		●		
Vainilla	●	●	●		●	●		
Nuez moscada				●				●
Miel	●		●	●	●		●	●
Jengibre	●	●		●	●		●	●
Granada	●	●		●		●	●	●
Hierbabuena	●	●		●			●	●
Perejil	●	●	●	●	●		●	
Canela	●		●	●			●	●
Cilantro		●					●	●
Soja	●		●	●		●		●
Crema de licor	●			●			●	●
Menta			●	●	●			
Coñac		●	●	●			●	
Cardamomo	●	●		●				●
Chocolate	●		●	●				●
Ron	●		●				●	●

Sopa fría de cereza con plátano crujiente



Coste
por ración
0'73€

10 bolas de helado de chocolate blanco (Ref.: 138492).....	3,32€
5 plátanos (Ref.: 353769)	1,65€
375 gr. Cerezas (Ref.: 796237)	0,84€
50 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,32€
100 gr. Azúcar (Ref.: 107979).....	0,06€

• **Para los tubos de chocolate blanco:**

125 gr. Chocolate blanco (Ref.: 5970).....	1,08€
--	-------

ESCANDALLO para 10 personas

Huevos frescos



huevos & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz, cuscús, tapioca, espagueti, pasta, centeno.
VERDURAS / ALGAS	Tomate, cebolla, remolacha, berro, espárrago, guisante, jengibre, patata, pimienta, berenjena.
LEGUMBRES	Alubia, vaina judía verde, garbanzo de Fuentesauco.
FRUTAS	Limón, coco, naranja, tamarillo, pomelo, ruibarbo.
QUESOS	Parmesano, pecorino, Manchego curado, queso azul, queso de Mahón.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, nata, mantequilla, leche de soja.
SETAS	Seta de cardo, níscalo, boletus, rebozuelo, angula de monte, trompeta de los muertos, trufa.
FRUTOS SECOS	Anacardo, almendra, avellana, cacahuete.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Guindilla	●	●				●		●
Comino	●	●	●		●		●	●
Miel		●	●			●		●
Jengibre	●	●					●	
Curry		●	●	●		●		
Mejorana		●	●	●			●	●
Hierbabuena	●		●		●	●	●	●
Canela	●		●	●	●		●	●
Ajo	●	●	●		●		●	
Enebro	●	●	●				●	●
Tomillo	●	●	●	●	●			●
Mostaza		●	●			●	●	
Manzanilla	●		●			●	●	
Orégano		●		●	●		●	
Vinagre	●	●			●		●	●
Pimentón	●	●				●		●

Huevo de gallina con puntilla y patata



Coste
por ración
0'86€

• **Para el huevo:**

10 yemas de huevo (Ref.: 407433)	1,08€
50 gr. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,14€
6 gr. Sal	0,10€

• **Para la puntilla:**

200 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,56€
200 gr. Clara de huevo HS (Ref.: 407433).....	0,54€
6 gr. Sal	0,10€

• **Para la patata con champiñones:**

20 gr. Trufa (Ref.: 99036)	3,83€
200 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,56€
200 gr. Patatas (Ref.: 33579)	0,19€
100 gr. Champiñones (Ref.: 747539)	0,18€
30 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,01€
10 gr. Sal	0,10€

• **Para la crema de pimiento choricero:**

200 gr. Patatas (Ref.: 33579)	0,19€
Dados de tomate (Ref.: 43171).....	0,08€
20 ml. Aceite de oliva HS (Ref.: 78206).....	0,06€
50 gr. Cebolla HS (Ref.: 41687)	0,02€
Pimiento choricero y nuez moscada	0,50€
Ajo, sal y pimienta blanca	0,35€

ESCANDALLO para 10 personas

Manchego curado



manchego & makro

Acompañamiento

CEREALES	Macarrón, harina de trigo, harina de maíz, tallarín, ravioli, arroz.
VERDURAS / ALGAS	Calabaza, remolacha, guindilla, alcachofa, brócoli, coliflor, cebolla, chirivía, guisante.
LEGUMBRES	Curry de Jaipur, estragón, comino.
FRUTAS	Tomate, melocotón, albaricoque, pera, manzana, cereza, fresa, frambuesa, plátano, membrillo.
QUESOS	Edam, Cheddar, provolone, mascarpone.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, mantequilla, huevos de gallina, nata.
SETAS	Seta de cardo, boletus edulis, champiñón.
FRUTOS SECOS	Nuez, anacardo, cacahuete, almendra, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Romero		●	●		●		●	
Pimienta	●	●	●		●	●	●	
Laurel	●	●	●					
Eneldo		●	●			●	●	
Soja		●	●				●	
Miel		●		●	●		●	●
Jengibre		●	●		●		●	●
Curry		●	●			●	●	●
Ajo		●	●		●		●	
Perejil		●	●			●	●	●
Canela		●	●	●		●	●	
Tomillo	●				●		●	
Guindilla	●	●			●		●	●
Oporto	●	●	●		●		●	
Pimentón	●	●	●		●		●	
Vino tinto			●		●		●	
Membrillo		●		●		●		●
Cerveza			●		●			
Orégano	●		●				●	

Ravioli de crustáceos y queso Manchego



Coste
por ración
1'69€

• Para la pasta:

100 gr. Pasta ravioli (Ref.: 34316)	0,68€
Sal.....	0,08€
2 l. Agua	

• Para el relleno:

100 gr. Gamba pelada (Ref.: 130968)	0,60€
100 gr. Bogavante (114006)	3,57€
400 gr. Queso Manchego HS (Ref.: 79942)	4,76€
1 puerro (Ref.: 423098).....	0,45€
1 calabacín (Ref.: 55624).....	0,39€
200 gr. Champiñones (Ref.: 747539)	0,35€
1 berenjena (Ref.:728663)	0,16€
200 gr. Tomate frito HS (Ref.: 98024).....	0,16€
200 gr. Tomate rallado (Ref.: 43171)	0,16€
50 gr. Zanahoria (Ref.: 23790)	0,03€
Sal y pimienta.....	0,15€

• Para la salsa:

200 gr. Queso Manchego HS (Ref.: 79942)	2,38€
1l. Nata HS (Ref.: 78337).....	2,07€
50 ml. Cava Visiega Brut (Ref.: 87758).....	0,12€
1 puerro (Ref.: 423098).....	0,45€
20 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,13€
Sal y pimienta blanca.....	0,18€

ESCANDALLO para 10 personas

Queso Brie



brie & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz carnaroli, macarrón, tallarín, ravioli.
VERDURAS / ALGAS	Alcaparra, calabaza, guindilla, remolacha.
ESPECIAS	Tomillo, cardamomo, anís, enebro, mostaza.
FRUTAS	Fresa, cereza, higo, frambuesa, albaricoque, melocotón, manzana, membrillo.
QUESOS	Provolone, queso Cheddar, queso Edam.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, nata, huevo de gallina.
SETAS	Seta de cardo, boletus, amanita caesárea, rebozuelo.
FRUTOS SECOS	Anacardo, nuez, cacahuete, almendra, avellana, pistacho.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Ajo	●	●	●		●		●	
Pimienta	●	●		●		●		
Laurel	●	●	●		●			●
Eneldo	●	●		●		●		
Soja	●		●		●			●
Miel		●	●			●	●	●
Jengibre	●							
Curry		●	●	●		●		
Romero		●	●	●	●			
Perejil	●		●		●	●	●	●
Pimentón			●		●		●	●
Cilantro	●	●	●		●	●	●	
Vinagre	●	●		●	●		●	●
Oporto	●	●					●	●
Vainilla	●		●	●	●		●	●
Vino tinto	●	●			●		●	
Membrillo		●	●	●	●			●
Cerveza	●		●			●	●	
Orégano	●		●				●	●

Ensalada de queso Brie con kiwi y jamón



Coste
por ración
2'28€

600 gr. Mezcla de hojas de lechuga (Ref.: 65881).....	6,75€
500 gr. Queso Brie cortado en dados (Ref.: 104565)	3,18€
200 gr. Jamón de pato en lonchas (Ref.: 167895).....	10,50€
600 gr. Kiwi (Ref.: 834665)	2,21€
Aceite de oliva virgen y vinagre de Módena.....	0,20€

ESCANDALLO para 10 personas

Rulo de cabra



queso & makro

Acompañamiento

CEREALES	Arroz bomba, pasta, centeno.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, ajo, alcaparra, berro, calabaza, guindilla, remolacha.
ESPECIAS	Orégano, tomillo, cardamomo.
FRUTAS	Sandía, cereza, albaricoque, higo, pera, manzana reineta, limón, mora, frambuesa, aceituna, membrillo.
QUESOS	Queso provolone, Cheddar, Edam.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche, nata, huevo de gallina, huevo de codorniz.
SETAS	Seta de cardo, boletus edulis, niscalo.
FRUTOS SECOS	Nuez, anacardo, pistacho, avellana.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	ESPECIAS	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Mejorana	●	●					●	●
Pimienta	●	●	●		●		●	●
Laurel	●	●			●	●		●
Eneldo	●	●		●	●		●	
Azafrán	●	●	●		●		●	
Miel				●	●	●		●
Jengibre	●	●		●			●	●
Curry	●	●		●	●			●
Romero	●		●		●		●	
Perejil	●	●	●		●		●	●
Nuez moscada	●			●	●		●	●
Cilantro	●	●						●
Vinagre	●		●		●			●
Oporto	●		●		●		●	●
Vainilla				●	●		●	
Vino tinto	●		●			●		●
Membrillo	●			●		●		●
Cerveza	●		●			●	●	
Orégano	●		●		●		●	●

Buñuelos de queso de cabra con miel



Coste
por ración
0'52€

- **Para los buñuelos:**

400 gr. Queso de cabra (Ref.: 96762).....3,90€

200 ml. Aceite de oliva virgen HS (Ref.: 78206).....0,56€

4 yemas HS (Ref.: 407433).....0,43€

50 gr. Harina de trigo ARO (Ref.: 648635).....0,04€

- **Para decorar:**

50 ml. Miel de mil flores HS (Ref.: 120497)0,23€

ESCANDALLO para 10 personas

Chocolate



chocolate & makro

Acompañamiento

CEREALES	Avena, maíz, arroz bomba, arroz salvaje, cebada.
VERDURAS / ALGAS	Cebolla, zanahoria, puerro, patata, chile, chalota, cebolleta, calabaza, calabacín.
LEGUMBRES	Alubia, haba, guistante, garbanzo, judía.
FRUTAS	Manzana, melón, pera, uva, pasa, mango, papaya, fruta de la pasión, higo, naranja, mandarina, nectarina, kiwi, fresa.
QUESOS	Fresco, curado, de cabra, Idiazabal, crema.
HUEVOS / LÁCTEOS	Leche de vaca, nata, mantequilla, huevo de vaca.
SETAS	Shitake, champiñón, niscalo, boletus, lengua de vaca.
FRUTOS SECOS	Almendra, nuez, avellana, pistacho, nuez de macadamia, anacardo, cacahuete, castaña.

Combinación de sabores

	CEREALES	VERDURAS ALGAS	LEGUMBRES	FRUTAS	QUESOS	HUEVOS LÁCTEOS	SETAS	FRUTOS SECOS
Menta	●	●		●			●	●
Pimienta	●	●	●	●	●	●	●	●
Hierbabuena	●	●		●			●	●
Rosa				●				●
Jazmín				●				●
Miel	●			●				●
Jengibre	●			●				●
Curry	●		●					●
Romero	●		●				●	
Clavo	●		●					●
Canela	●			●				●
Hinojo		●		●				●
Café	●			●				●
Vainilla	●			●				●
Anís	●		●	●				●
Cardamomo	●		●					●
Orégano	●	●	●	●		●	●	
Azafrán	●	●		●				●
Coco	●		●	●			●	

Migas chocolateadas con helado de yogur



Coste
por ración
0'90€

• Para las migas de chocolate:

100 gr. Nuez triturada HS (Ref.: 91991)	1,83€
100 gr. Mantequilla HS (Ref.: 53482)	0,65€
100 gr. Azúcar moreno (Ref.: 4352)	0,15€
10 gr. Cacao en polvo (Ref.: 115971)	0,08€
100 gr. Harina ARO (Ref.: 648635)	0,07€
15 gr. Frambuesa liofilizada (Ref.: 138213).....	1,92€
15 gr. Polvo de yogur	1,53€
30 gr. Pistacho HS (Ref.: 108692).....	1,31€
Helado de yogur (Ref.: 138503).....	0,92€

• Para la espuma de leche:

100 gr. Leche condensada HS (Ref.: 686413)	0,31€
50 ml. Nata HS (Ref.: 78337).....	0,11€
Media hoja de gelatina (Ref.: 124754).....	0,08€
50 ml. Leche entera HS (Ref.: 97821).....	0,03€

ESCANDALLO para 10 personas



tú & makro

www.makro.es

 @makroESP

 Makro España

 makrorestauracion

mapa de sabores & makro

Colaboran:

