

PRODUCTO

## Meloso de ternera

Carrillada de añojo.  
Animal de más de un año,  
criado en libertad.  
Peso aproximado: 300 g.

Cocinamos a baja temperatura y lentamente 24 horas,  
con aceite de oliva, sal y pimienta negra, consiguiendo  
un producto de máxima calidad.



**Presentación del producto congelado**



### **Sugerencia de cocinado**

Meloso de ternera laminado con parmentier trufado, verduritas (espárrago, mini zanahoria, tomate cherry) y salsa en su jugo.

## PRODUCTO

## Braón de cordero

Braón de la pierna de cordero sin punta.

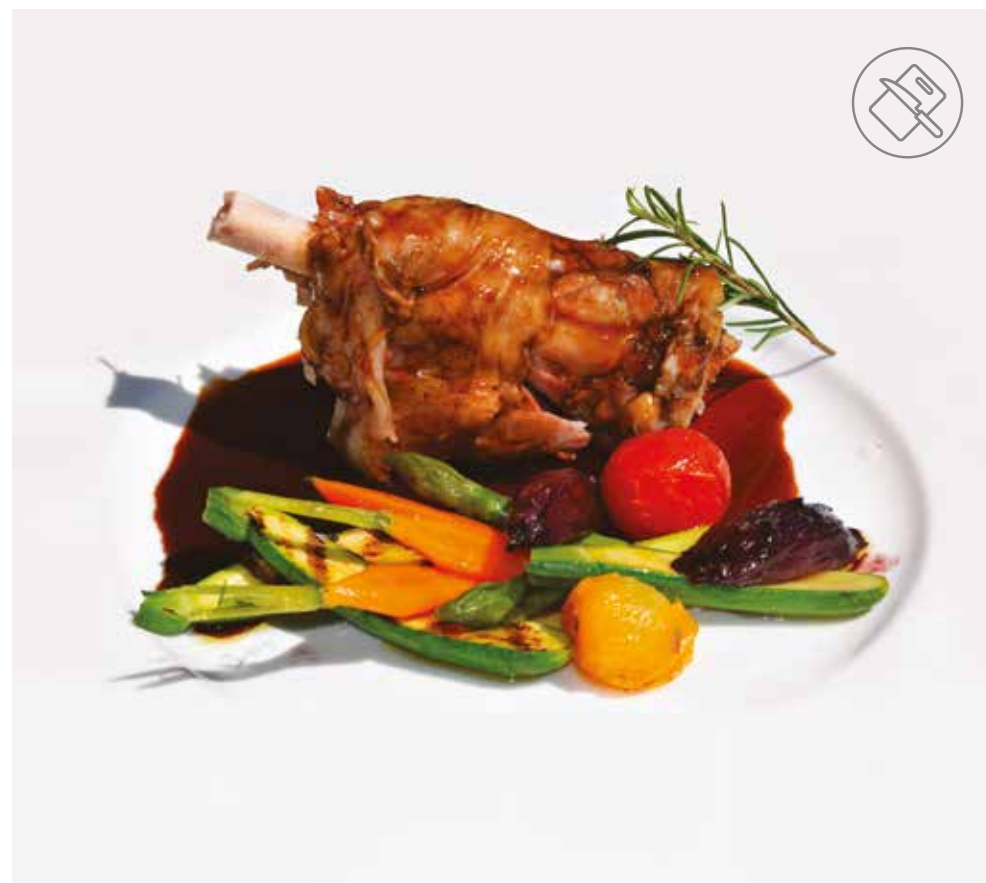
Peso aproximado: 400 g.

Cordero recental de 10-12 kg.

Cocinamos a baja temperatura y lentamente 12 horas, con aceite de oliva, sal y pimienta negra, consiguiendo un producto de máxima calidad.



**Presentación del producto congelado**



### Sugerencia de cocinado

Braón de cordero con mini verduritas (tomate cherry rojo y amarillo), chalotas al vino tinto y salsa de cordero a la miel y romero.

PRODUCTO

## Costilla de ternera

Cortadas manualmente de animales de menos de un año.  
Peso aproximado: 400 g.

Cocinamos a baja temperatura y lentamente 18 horas, con aceite de oliva, sal y pimienta negra, consiguiendo un producto de máxima calidad.



**Presentación del producto congelado**



### **Sugerencia de cocinado**

Costilla de ternera con salsa barbacoa, tatén de chalotas al vino tinto y patatas “pont neuf”.

## PRODUCTO

## Espalda de cabrito

Peso aproximado: 400 g.  
Cabritos nacionales de 5 kg.

Cocinamos a baja temperatura y lentamente 12 horas, con aceite de oliva, sal y pimienta negra, consiguiendo un producto de máxima calidad.



**Presentación del producto congelado**



### Sugerencia de cocinado

Espalda de cabrito con guarnición (patatas cocidas con piel, sazonadas con tomillo, orégano, perejil, ajo picado, sal, pimienta y aceite de oliva).

PRODUCTO

## Pierna de cabrito

Peso aproximado: 450 g.

Cabritos nacionales de 5 kg

Cocinamos a baja temperatura y lentamente 16 horas, con aceite de oliva, sal y pimienta negra, consiguiendo un producto de máxima calidad.



**Presentación del producto congelado**



### Sugerencia de cocinado

Pierna de cabrito con guarnición de (champiñones esculpidos a la plancha, judía perona al dente salteada y cortada a bias, con virutas de jamón y rúcula frita por encima).