

# RAMÓN PEÑA-ORO

## BERBERECHOS AL NATURAL

### DESCRIPCIÓN

Los berberechos **Ramón Peña** son 100% procedentes de las rías gallegas. Seleccionan el mejor producto en la lonja, y empieza el proceso de eliminación de arena mediante la depuración. Después viene la cocción y el desconchado, por último, es colocada en la lata manualmente.

### NOTAS DE CATA

El nivel de exigencia y el cuidado en la elaboración permiten preservar los tonos yodados, el carácter salino y la delicadeza de su carne. En definitiva, el recuerdo al aroma y al sabor del mar.

### MARIDAJE

Nada como servir la lata abierta sobre un lecho de hielo picado y con unas gotas de lima o limón. Aconsejable, comerlos con cucharilla combinando el berberecho con el líquido de gobierno. Y para beber, champán, cava o un vino blanco con buena acidez.



### FORMATOS

**RO120:** Peso Neto- 120 Gr 25/30      **13,50 €/Lata + IVA**  
14 Unidades por caja

**RO120:** Peso Neto- 120 Gr 30/35      **11,70 €/Lata + IVA**  
14 Unidades por caja

## PULPO A LA GALLEGA



### DESCRIPCIÓN

(Octopus vulgaris) Medallones de pulpo gallego (sin colas, cabezas, ni trozos) rigurosamente seleccionados. Receta tradicional con cebolla fresca y pimentón.

Las rodajas de los tentáculos se presentan sin piel. Se retira a mano, con tijera y una a una. Se les añade cebolla y la ajada gallega.

### NOTAS DE CATA

La impresión fresca y crujiente que transmite la cebolla ofrece un agradable contraste con la textura del pulpo y la fuerza del aceite, la sal y el pimentón.

### MARIDAJE

En copa, sobre una base de puré de patata, con aceite y pimentón recrean elaboraciones de alta cocina. Para acompañarlos, blancos, rosados y tintos jóvenes.

### FORMATOS

**RO150:** Peso Neto- 150 Gr  
24 Latas por caja

**4,75 €/Lata + IVA**