ENSALADA DE BOGAVANTE CON
MINI VERDURAS Y CREMA DE MARISCO

EDICIÓN
#02



– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

C A T Á L O G O

O T O Ñ O - I N V I E R N O

2 0 2 6





– DESDE 1931 –

GARCIMAR

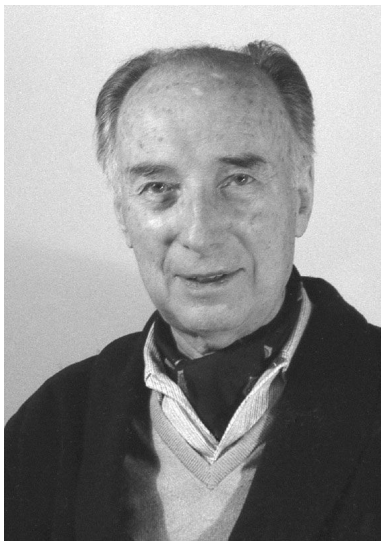
VERY FOOD SERVICE

Garcimar nació hace más de 90 años con un compromiso claro: seleccionar los mejores productos del mar y llevarlos directamente a nuestros clientes.

A lo largo de las generaciones, hemos evolucionado, adaptándonos a las necesidades del sector HORECA y ofreciendo soluciones gastronómicas de calidad, siempre con un enfoque en la frescura y la sostenibilidad.

Hoy, seguimos trabajando con la misma pasión, garantizando pescado y marisco fresco y congelado de la mejor calidad, con un servicio cercano y profesional que nos define.

HISTORIA DE UNA VOCACIÓN



FUNDACIÓN

Juan Bautista García, "Chimo" , crea Garcimar.

1931

1946

NUEVO PUESTO EN EL BORN

Garcimar compra un puesto en el mercado del Born de Barcelona, comenzando a vender pescado recibido de las distintas lonjas españolas.



1963

PESCADO CONGELADO

Garcimar es pionera en desarrollar la comercialización de pescado congelado. Se crea la empresa Frigoríficos de Tarragona, uno de los primeros almacenes de congelado construidos en España.

1983

MERCABARNA

Se traslada del Born a las nuevas instalaciones del Mercat del Peix en Mercabarna. Como empresa más antigua del mercado, tuvo el privilegio de escoger los tres puestos que todavía hoy dispone.



DISTRIBUCIÓN NACIONAL

Inicia el negocio de distribución, empezando en Cataluña. Pocos años después abre la delegación de Madrid para expandirse posteriormente a Zaragoza, Sevilla, Valencia, Mallorca, Málaga, Bilbao y Alicante.

1985

IFS FOOD

La empresa consigue la certificación IFS (International Food Standard), una norma de seguridad alimentaria que avala el compromiso con la transparencia y la seguridad alimentaria.

2016

2008

NUEVAS INSTALACIONES

Inaugura las actuales instalaciones con cámara de congelado de 4700 pallets, cámaras de fresco, túnel de congelación y salas de la elaboración compartimentadas para productos frescos y congelados.

2023

GRAN BLAU

GARCIMAR adquiere una participación mayoritaria en GranBlau, y se afirma como líder en el servicio y distribución de pescado y marisco fresco de alta gama en Barcelona y Baleares.

GranBlau
Et portem el millor del mar

2025

FSSC 22000

Conquistamos la certificación FSSC 22000, uno de los estándares internacionales de seguridad alimentaria más reconocidos y exigentes, avalado por la Global Food Safety Initiative (GFSI). También se consigue la certificación de bronza de Ecovadis.

FSSC 22000



2026

NUEVA NAVE DE MADRID

Un nuevo gran paso para GARCIMAR. En agosto inauguramos nuestra nueva nave en Madrid. Con 6.000 metros de superficie, reforzamos nuestra capacidad de distribución y consolidamos nuestra presencia en el centro del país.



GARCIMAR

DEL MAR LO SABEMOS TODO

Especialistas en pescados y mariscos fresco y congelados para chefs y profesionales. Con calidad garantizada, servicio diario y soluciones a medida para tu cocina.

PESCADO FRESCO · PESCADO CONGELADO · MARISCO CONGELADO · MARISCO FRESCO · AHUMADOS REFRIGERADOS · ELABORADOS DEL MAR

GARCIMARKET

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS
DE VALOR

Del pan al postre, nuestras elaboraciones ofrecen soluciones gastronómicas de alto valor y calidad para tu cocina.

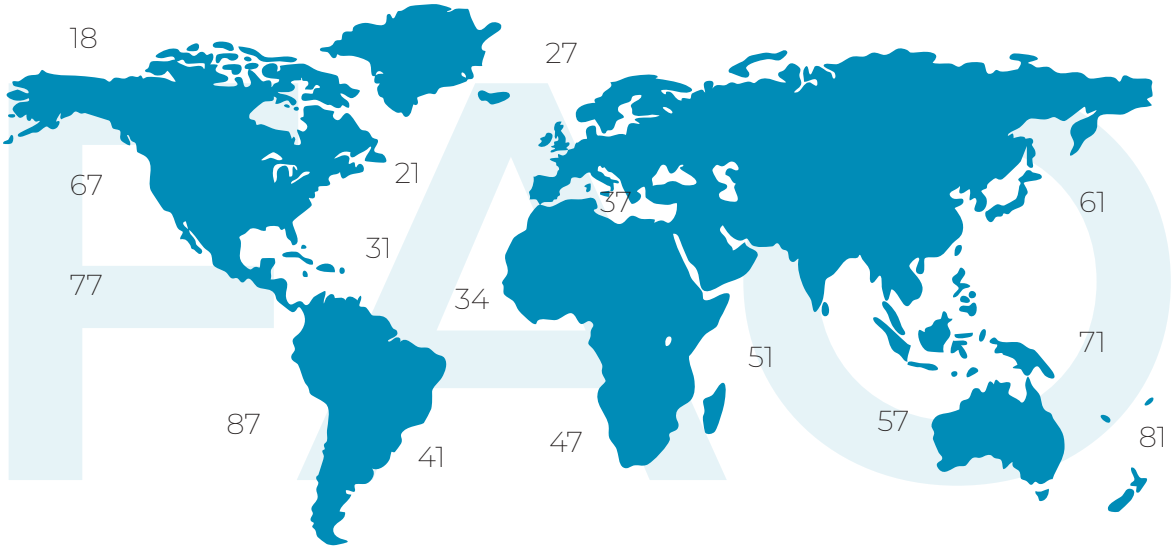
CARNE · PRECOCINADOS & ELABORADOS · QUINTA GAMA · VERDURA & FRUTA · PANADERÍA & BOLLERÍA · POSTRES



PESCADO **FRESCO**

En **Garcimar**, seleccionamos cuidadosamente cada pieza para ofrecerte el mejor producto, adaptado a las exigencias de la cocina profesional.

En cada entrega, garantizamos frescura, fiabilidad y cortes personalizados para facilitar tu trabajo en cocina. Porque un gran plato comienza con un gran producto.



¿Qué son las FAO?

Son zonas marítimas utilizadas para identificar el origen del pescado y marisco capturado en todo el mundo.
Cada zona tiene un número asignado y ayuda a garantizar la trazabilidad del producto, permitiendo conocer de dónde proviene cada especie y asegurando prácticas de pesca responsables.

En nuestro catálogo, encontrarás la FAO de cada producto, garantizando transparencia y calidad en cada selección.

LEYENDA CATÁLOGO

PRODUCTO RECOMENDADO
PRODUCTO RECOMENDADO

READY TO EAT
READY TO EAT

NEW
PRODUCTO NUEVO

PRODUCTO SOSTENIBLE

0% 5% 10% 15% 20% 25%
GLASEO

PRODUCTO DESTACADO

PRODUCTO ORIENTAL

PRODUCTO SIN LACTOSA

PRODUCTO SIN GLUTEN

VEGANO
PRODUCTO VEGANO

IQF (Individually Quick Frozen) → Congelado rápido individualmente.

IWP (Individually Wrapped Pack) → Empaquetado individualmente.

PBO (Pin Bone Out) → Sin espinas.

UMV → Unidad mínima de venta.

— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

GARCIMAR

PESCADO FRESCO

Producto de temporada y cortes para servicio. | Pág. 4

MARISCO FRESCO

Mariscos listos para brillar en carta. | Pág. 10

PESCADO CONGELADO

Formatos versátiles durante todo el año. | Pág. 16

MARISCO CONGELADO

Marisco todo el año para tu carta. | Pág. 28

ELABORADOS DEL MAR

Recetas y bases que agilizan la cocina. | Pág. 50

AHUMADOS & REFRIGERADOS

Listos para emplatar, ideales para aperitivo. | Pág. 52

ESPECIAL NAVIDAD

Formatos pensados para disfrutar en grupo. | Pág. 61

GARCIMARKET

CARNES

Cortes seleccionados para tu carta. | Pág. 68

ELABORADOS & PRECOCINADOS

Bases listas para agilizar el servicio | Pág. 76

QUINTA GAMA

Recetas listas para servir. | Pág. 84

FRUTAS & VERDURAS

Producto preparado para optimizar tiempos. | Pág. 90

PANADERÍA & BOLLERÍA

Panes para hornear, perfecto para la carta. | Pág. 96

POSTRES

El postre también se merece ser inolvidable. | Pág. 100




GARCIMAR



– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

01 PESCADO FRESCO

VIRREY (2-3) KG | 032030

GARCIMAR

A T Ú N

El atún es un producto imprescindible para una cocina que busca calidad, versatilidad y sabor.

Te ofrecemos distintos cortes para que puedas elegir el más adecuado para cada elaboración: lomo bajo, jugoso y equilibrado; akami, magro, limpio y de sabor intenso; ventresca, especialmente tierna y grasa; parpatana, sabrosa y perfecta para brasa o guisos; lomo, versátil y fácil de trabajar; y Chutopro, un corte premium con gran jugosidad y textura.

Una selección pensada para que puedas sacar el máximo partido al atún en cada plato.



LOMO 019005

LOMO BAJO
019008



CHUTORO
019018



VENTRESCA
019030



AKAMI
019019

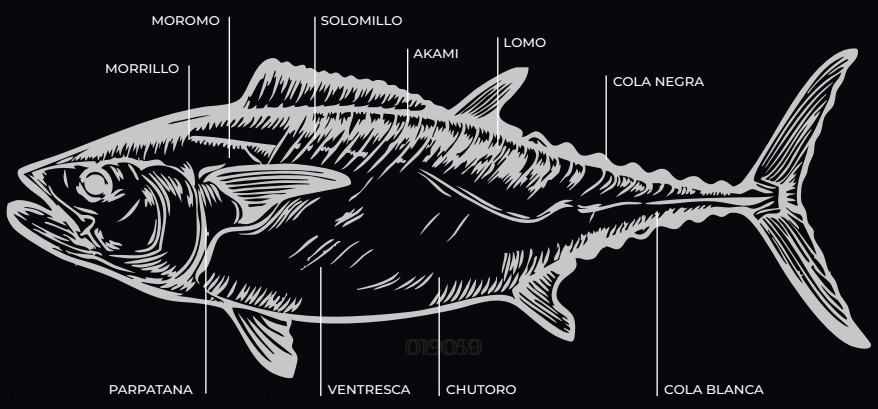


PARPATANA
019050



Nombre científico: *Thunnus thynnus.*
Zona de captura: Atlántico Este y Mediterráneo.
Método de pesca: Cerco / Palangre / Anzuelo.
Temporada óptima: Mayo a septiembre.
Tamaño habitual: 30 kg a más de 200 kg.
Textura: Carnosa y consistente.
Sabor: Intenso, con notas umami.

PESCADO FRESCO



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

S A L V A J E

El pescado salvaje aporta a tu cocina autenticidad, carácter y un sabor que refleja directamente su origen. Cada especie ofrece matices únicos, texturas diferentes y una gran riqueza gastronómica, convirtiéndose en una materia prima perfecta para crear platos con personalidad.

u variedad te permite adaptar la carta a la temporada y trabajar elaboraciones a la brasa, al horno, en crudo o en cocina tradicional, ofreciendo a tus clientes una experiencia basada en producto, frescura y sabor.





CABRACHO



(600g - 3 kg)

ALFONSIÑO



(600g - 1,5 kg)

PARGO



(800g - 5 kg)

GALLO DE SAN PEDRO



(800g - 4 kg)

MERO



(1 - 6) kg

RODABALLO



(1 - 30) kg

LENGUADO



(200g - 1,5 kg)

BACALAO



(2 - 6) kg

LUBINA



(800 g - 4 kg)

ANGULA



**La disponibilidad de cada especie puede variar según la temporada y la zona geográfica de la península.*

Para más información, contacte con su comercial o delegación habitual.

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

ACUICULTURA

El pescado de acuicultura es un gran aliado para tu restaurante porque te ofrece calidad, frescura y disponibilidad durante todo el año. Como chef, puedes contar con un producto homogéneo y seguro, que te ayuda a mantener la regularidad de tus platos y a controlar mejor las raciones y los costes.

Además, es un pescado versátil, sabroso y con origen trazable, perfecto para todo tipo de elaboraciones. Te permite trabajar con confianza en cocina y centrarte en lo más importante: crear grandes platos y sorprender a tus clientes.





CORVINA REX
AVRAMAR

Se cría en mar abierto, en un entorno controlado libre de anisakis, para asegurar los más altos estándares internacionales de sostenibilidad, bienestar animal y trazabilidad.

Apostamos por una acuicultura responsable desde el origen, brindando proteína marina de forma eficiente, segura y transparente.

Gracias a certificaciones como ASC, GlobalG.A.P. e ISO 14001, se garantiza un modelo productivo respetuoso con el medio marino y que promueve un consumo ético de recursos.

CORVINA NACIONAL

(2 - (+6) kg)

La corvina de acuicultura es una gran aliada para tu cocina: versátil, saludable y producida de forma responsable. Su carne firme, jugosa y de sabor suave te permite trabajarla a la brasa, al horno, en crudo o en elaboraciones más creativas, mientras que su producción controlada te ofrece trazabilidad, calidad constante y disponibilidad regular.

Además, es una excelente fuente de proteína de calidad, ideal para crear platos equilibrados y llenos de sabor que sorprendan a tus clientes.





RODABALLO

(400 g - 5 kg)



LENGUADO

(300 g - 1 kg)



SALMÓN

(2 - 9 kg)



DORADA NACIONAL

(200 g - 1,4 kg)



LUBINA NACIONAL

(200 g - 4,5 kg)



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

02 MARISCO FRESCO

ALMEJA FINA | 082605

ALMEJA FINA

1KG



082601	M
082602	MG
082605	G
082606	GG



ALMEJAS A LA MARINERA

ALMEJA JAPONICA



VIEIRA



MEJILLÓN GALLEGO



082800	Saco 5 kg

BERBERECHO





OSTRA REGAL

Ostra Regal es la "joya" de La Famille Boutrais: una ostra criada con paciencia y seleccionada para dar mucha carne, textura crujiente y un sabor muy fino.

Se cultiva en la "conche" de Bannow (Irlanda) y llega a la Bretaña (Francia) tras un proceso largo (alrededor de 4 años) que busca piezas redondas y bien formadas, de crecimiento lento (las que engordan más y dan mejor sabor enboca).

098025 N°2 (90-120 g)
098031 N°3 (70-90 g)

Cj. 24 uds.



CALIBRE	PESO	TAMAÑO
N°1	120–150 g	9–10 cm
N°2	90–120 g	8–9 cm
N°3	70–90 g	7–8 cm
N°4	50–70 g	6–7 cm

OSTRA REGAL ORO

La **ostra Regal Oro**, una selección exclusiva con crianza prolongada, destaca por su sabor elegante, profundo y persistente, perfecta para alta gastronomía, menús premium y momentos únicos donde solo lo mejor es suficiente.



OSTRA REGAL ORO

N°3 (80-100) g
Cj. 24 uds.
098014

LA FAMILLE BOUTRAIS

Orígen
FRANCIA

Detrás de cada ostra de la Famille Boutrais hay una historia de generaciones, de mar y de maestría. En las frías aguas de la Bretaña e Irlanda, esta familia de ostricultores lleva décadas perfeccionando el arte de criar ostras excepcionales. Sin atajos, sin prisas: solo respeto por los ciclos de la naturaleza, conocimiento profundo del medio y una dedicación absoluta a la calidad.

AMULETTE
BY OSTRA REGAL

La **ostra Amulette**, de tamaño medio y forma regular, presenta un sabor equilibrado con notas vegetales suaves, perfecta para aperitivos sofisticados o cócteles elegantes.

(50-70) g
Cj. 24 uds.
098043



Les Huitres de Céline
Cancale

La **ostra Céline**, también de tamaño medio, destaca por su perfil iodado, limpio y cremoso, ideal para entrantes frescos o como bocado ligero servido con limón o mignonette.

N°2 (100-120) g
Cj. 24 uds.
098030



SENTINELLE
SPECIAL OYSTER

La **ostra Sentinelle**, ofrece un tamaño medio-grande con carne abundante y un sabor intenso y mineral, ideal como plato principal o en degustaciones gourmet.

N°3 (80-100) g	N°3 (80-100) g	N°2 (100-120) g
Cj. 24 uds.	Cj. 48 uds.	Cj. 24 uds.
098015	**098013**	**098027**



OSTRA NACIONAL

OSTRAS DEL SOL

N°2
Cj. 25 uds.
098103



Destaca por su método de cultivo único, inspirado en el ritmo natural de las mareas y perfeccionado bajo el sol del Mediterráneo. Una ostra carnosa y delicada, de textura firme y sabor equilibrado, donde la intensidad marina se combina con elegantes notas dulces y yodadas.

OSTRA RIZADA DEL DELTA

N°2
Cj. 25 uds.
098102

N°3
Cj. 50 uds.
098104



La Ostra Rizada del Delta destaca por su carne generosa, textura firme y marcado carácter marino. Criada en las aguas del Delta del Ebro, ofrece un sabor fresco, equilibrado y ligeramente yodado, con una personalidad muy ligada a su entorno natural.

BOGAVANTE NACIONAL

De carne firme, jugosa y con un sabor marino intenso. Un producto versátil y muy agradecido en cocina, perfecto para arroces, calderetas, brasa o elaboraciones donde quieras dar protagonismo a una materia prima de gran calidad. que necesita poco para destacar en el plato.

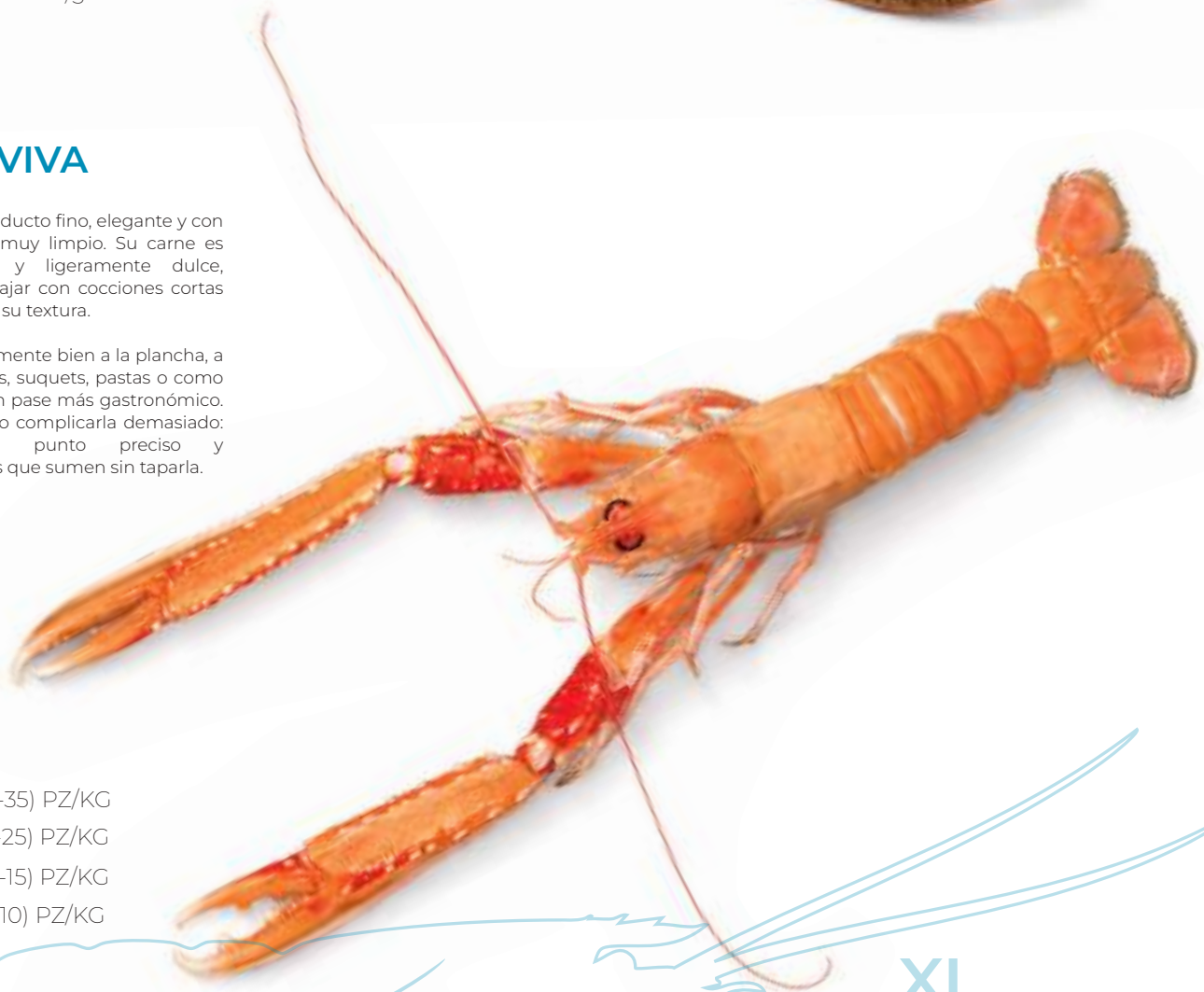


079019	(400-600)g
079020	(600-800)g
079030	(800-1000)g
079040	(+1000)g

CIGALA VIVA

La cigala es un producto fino, elegante y con un sabor marino muy limpio. Su carne es delicada, jugosa y ligeramente dulce, perfecta para trabajar con cocciones cortas que respeten toda su textura.

Funciona especialmente bien a la plancha, a la brasa, en arroces, suquets, pastas o como protagonista de un pase más gastronómico. La clave está en no complicarla demasiado: buen producto, punto preciso y acompañamientos que sumen sin taparla.



P	(25-35) PZ/KG
M	(15-25) PZ/KG
L	(10-15) PZ/KG
XL	(7-10) PZ/KG



GAMBA ROJA

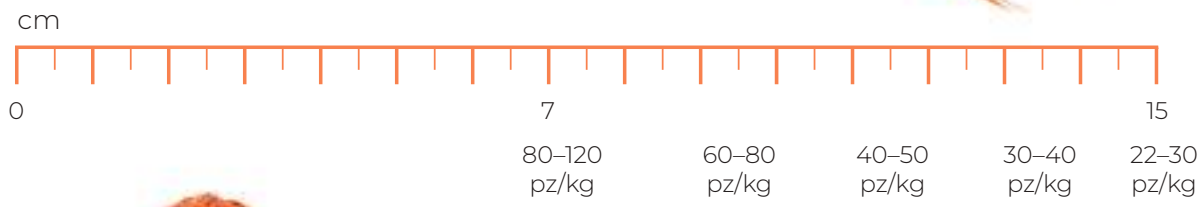
Gamba roja de sabor profundo, carne firme y textura jugosa. Un producto con carácter, ideal para trabajar a la plancha, a la brasa, en arroces o en elaboraciones donde quieras que el mar sea el protagonista.

Su intensidad y su punto ligeramente dulce permiten sacarle mucho partido con cocciones cortas y precisas. Un producto gastronómico que necesita poco para destacar en el plato.

075000	(22-30) Pz/kg	075015	(60-80) Pz/kg
075012	(30-40) Pz/kg	075016	(80-120) Pz/kg
075010	(40-50) Pz/kg		









CENTOLLA

La centolla es uno de esos productos que no necesitan demasiada presentación. Tiene sabor, tiene personalidad y, bien trabajada, te da muchísimo juego en cocina. Su carne es fina, jugosa y muy sabrosa, con ese punto marino profundo que la convierte en una base perfecta tanto para platos muy limpios como para elaboraciones más complejas.

Puedes llevarla a una ensalada templada, una pasta fresca, un arroz, una crema, un relleno o servirla prácticamente sola, dejando que el producto mande. La carne de las patas aporta una textura más firme, mientras que el interior de la cabeza concentra toda la intensidad y te permite construir salsas, fondos y emulsiones con muchísimo carácter.

Es un marisco ideal para cuando buscas elevar un plato sin necesidad de sobrecargarlo. Una cocción precisa, un buen fondo y pocos elementos bien escogidos son suficientes para sacar todo su potencial. En carta funciona muy bien porque transmite producto, temporada y cocina de verdad.

(300 g - 1,5 kg)



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

03 PESCADO CONGELADO

SALMÓN ROJO DE ALASKA | 111042

RAPE

Lophius piscatorius / Lophius vomerinus.



Un rape pensado para tu cocina: firme, limpio y con ese sabor suave que te permite llevarlo a muchas elaboraciones sin perder protagonismo. Funciona igual de bien en una buena plancha, en un guiso marinero, al horno o con una salsa con personalidad.

Trabajamos rape congelado del Mar del Norte y del Cabo, dos orígenes de confianza para que puedas escoger la pieza que mejor encaja con tu carta, tu ritmo de servicio y el tipo de cocina que quieres ofrecer.

Un producto versátil, práctico y con buen rendimiento, ideal si buscas regularidad, calidad y margen de maniobra en cocina sin complicarse.

COLA DE RAPE

MAR DEL NORTE · GRAN SOL · SIN PIEL · 0%



UMV Kg

106319	(3-4) kg	Cj. 4,5 kg · PV
106209	(1-2) kg	Cj. 4,5 kg · PV
106309	(2-3) kg	Cj. 4,5 kg · PV

COLA DE RAPE

DEL CABO · SIN PIEL · 0%



UMV Kg

106184	(250-500) g	Cj. 10 kg

CARRILLERAS DE RAPE

IQF · 10%



UMV Caja

105100	(+/- 150) g ud.	Cj. 7 kg ·PV

FILETE DE RAPE

SIN PIEL · 6 BOLSAS · 25%



UMV Caja

110780	(80-150) g	Cj. 6 kg

A T Ú N

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

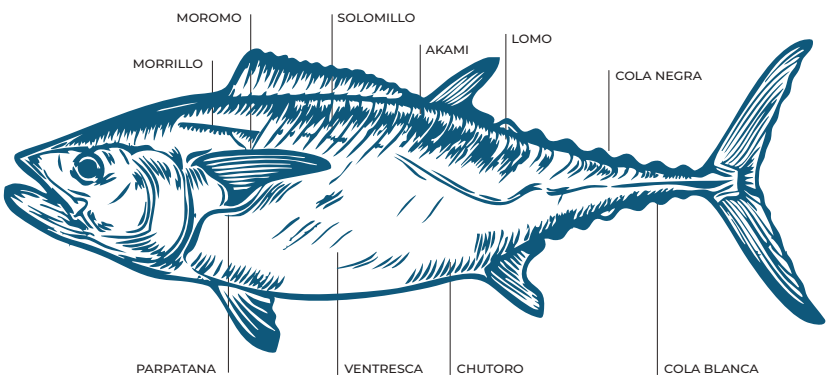


Nombre científico: *Thunnus albacares*.
Método de pesca: Captura salvaje.
Tamaño habitual: Según corte y formato.
Textura: Firme, compacta y jugosa.
Sabor: Suave, limpio y equilibrado.

ATÚN YELLOWFIN

El Yellowfin es un atún versátil, equilibrado y con un excelente rendimiento en cocina. Su carne firme, de color rojizo y sabor limpio permite trabajar cortes precisos y conseguir presentaciones impecables. Una materia prima que responde tanto en elaboraciones en crudo como en cocciones breves.

Puedes servirlo en tartar, tataki, sashimi, ceviche o carpaccio, pero también marcarlo a la plancha dejando el centro jugoso. Su sabor suave acepta marinados, cítricos, salsas asiáticas y condimentos intensos sin perder su personalidad. Una elección segura para crear platos frescos, actuales y rentables, con el atún como verdadero protagonista.



SAKU

SIN PIEL · SIN SAN GANCHO · 0%



UMV Kg

100822	IQF	Cj. 5 kg

STEAK

SIN PIEL · SIN SAN GANCHO · 2 UNIDADES POR BOLSA · 0%



UMV Caja

100864	(150-200) g 2 uds. x Bolsa	Cj. 6,5 kg ·PV

TATAKI

2 UNIDADES POR BOLSA · 0%



UMV Kg

100861	(8 Bol. x 375 g) 2 uds. x Bolsa	Cj. 3 kg

KATSUO DE BONITO BRASEADO

READY TO EAT · 0%



UMV Kg

100863	(250-550) g	Cj. 2,5 kg ·PV

LOMO DE ALETA AMARILLA

0%

Una pieza pensada para ponértelo fácil en cocina: limpia, sin piel, sin hueso y sin sangacho, lista para ir directo al corte. Su textura firme y regular te permite trabajarla con precisión en sushi, sashimi, tartar, tataki o platos fríos, manteniendo siempre una buena presencia en el plato y un servicio ágil.

100762	(1,5-2,5) kg	Cj. 10,5 kg · PV



UMV Unidad · AL VACÍO · READY TO EAT

B A C A L A O

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE



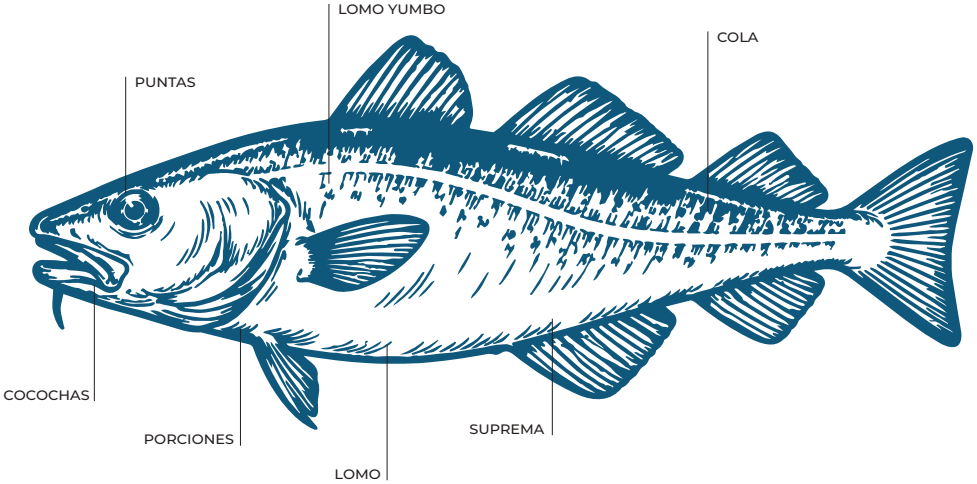
BERBERECHO M
083450

LOMO DE BACALAO
101383

BACALAO

El bacalao de Islandia te ofrece una carne blanca, limpia y firme, con una textura regular que responde muy bien en el servicio diario. Es un producto versátil, fácil de trabajar y pensado para que puedas sacarle partido en diferentes elaboraciones sin complicarte.

Al horno, a la plancha, confitado, en guisos o en platos más clásicos, mantiene una buena presencia en el plato y un sabor suave que encaja muy bien en carta.



MORRO

0%

CON PIEL · +200 g · SIN ESPINAS



UMV Bolsa

101387	IQF (6 Bol. x 2 kg)	Cj. 12 kg

COCOCHAS

0%

SIN ESPINAS · PRIMERA CONGELACIÓN



UMV Estuche

101040	IWP (6 Est. x 2 kg)	Cj. 12 kg

LOMO

15%

CON PIEL · SIN ESPINAS · PRIMERA CONGELACIÓN



UMV Caja

101383	IQF (600-900) g	Cj. 5 kg
101382	IQF (+900) g	Cj. 5 kg

FILETE

10%

PRIMERA CONGELACIÓN · CON PIEL · SIN ESPINAS



UMV Caja

101303	IQF (500-1000) g	Cj. 11 kg

BACALAO NEGRO DE ALASKA

0%

El bacalao negro de Alaska es gran pieza para tu cocina, ya que te ofrece una carne melosa, jugosa y con ese punto graso que marca la diferencia en el plato. Es un producto noble, elegante y muy agradecido en cocción, pensado para que puedas trabajarlo con precisión y sacar elaboraciones con personalidad.

100095	(1,8-2,27) kg	Cj. 4 kg ·PV
100097	(2,2-3,2) kg	Cj. 3 kg ·PV



UMV Kg

*El proceso de desespinado no garantiza la ausencia total de espinas.



S A L M Ó N

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

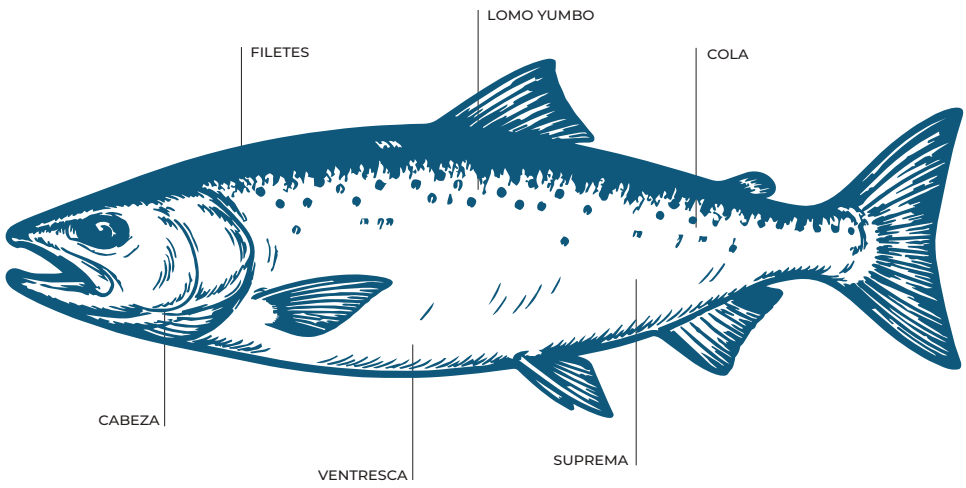


Nombre científico: *Salmo salar*.
Método de producción: De cría.
Zona de captura/cría: Atlántico Norte.
Tamaño habitual: Según corte y formato.
Textura: Tierna, firme y jugosa.
Sabor: Suave y ligeramente graso.

SALMÓN

Trabajar con salmón Garcimar es ganar en control de coste, reducir mermas y asegurar un resultado constante en cada servicio.

Además, al disponer de prácticamente todos los cortes posibles, puedes construir una sección completa de carta (entrantes, principales, plancha, horno) usando un solo producto base y adaptándolo a distintos tickets.



SUPREMA

SIN ESPINAS · SALMÓN SALAR · CON PIEL · TRIM D

10%



UMV Kg

111160	160 g	Cj. 7 kg

VENTRESCA

SIN ESPINAS · SALMÓN SALAR · SIN PIEL

10%



UMV Kg

116090	(350-500) g	Cj. 7 kg

FILETE

AL VACÍO · SALMÓN SALAR · SIN PIEL · SIN ESPINAS

0%



UMV Kg

111018	(1,4-1,8) kg	Cj. 6 kg ·PV
111017	(1,8-2,2) kg	Cj. 6 kg ·PV

FILETE

SALMÓN SALAR · CON PIEL · SIN ESPINAS

0%



UMV Kg

111016	(1,4-1,8) kg	Cj. 6 kg ·PV
111015	(1,8-2,2) kg	Cj. 6 kg ·PV

SALMÓN ROJO DE ALASKA *(FILETE)*

0%

Su textura compacta y su sabor más marcado te permiten sacarle partido en elaboraciones frías, marinados, ahumados, plancha suave o platos donde el producto tenga protagonismo. Una opción ideal para salir del salmón habitual y ofrecer al comensal una pieza más elegante, salvaje y con una identidad propia.

111042	(500-800) g	Cj. 10,5 kg ·PV



UMV Unidad · AL VACÍO · SIN ESPINAS

SAKU

SALMÓN SALAR · SIN PIEL · 3 UNIDADES POR BOLSA

0%



UMV Kg

116102	+360 g 3 Bdjas. x 360 g	Cj. 1,1 kg ·PV

COLAS

SALMÓN SALAR · CON PIEL

10%



UMV Kg

116082	(200-300) g	Cj. 7 kg

BROCHETAS

SALMÓN SALAR · SIN PIEL · 16 UNIDADES POR BOLSA

0%



UMV Kg

116002	(75-85) g 8 uds. x Bdja. 2 Bdjas.	Cj. 1,3 kg ·PV

DADOS

SALMÓN SALAR · SIN PIEL · READY TO EAT

0%



111053	(11 Bol. x 500 g)	Cj. 5,5 kg

CORTE CARPACCIO

SALMÓN SALAR

0%



UMV Kg

115990	(25 uds. x 80 g)	Cj. 2 kg

CORTE TARTAR

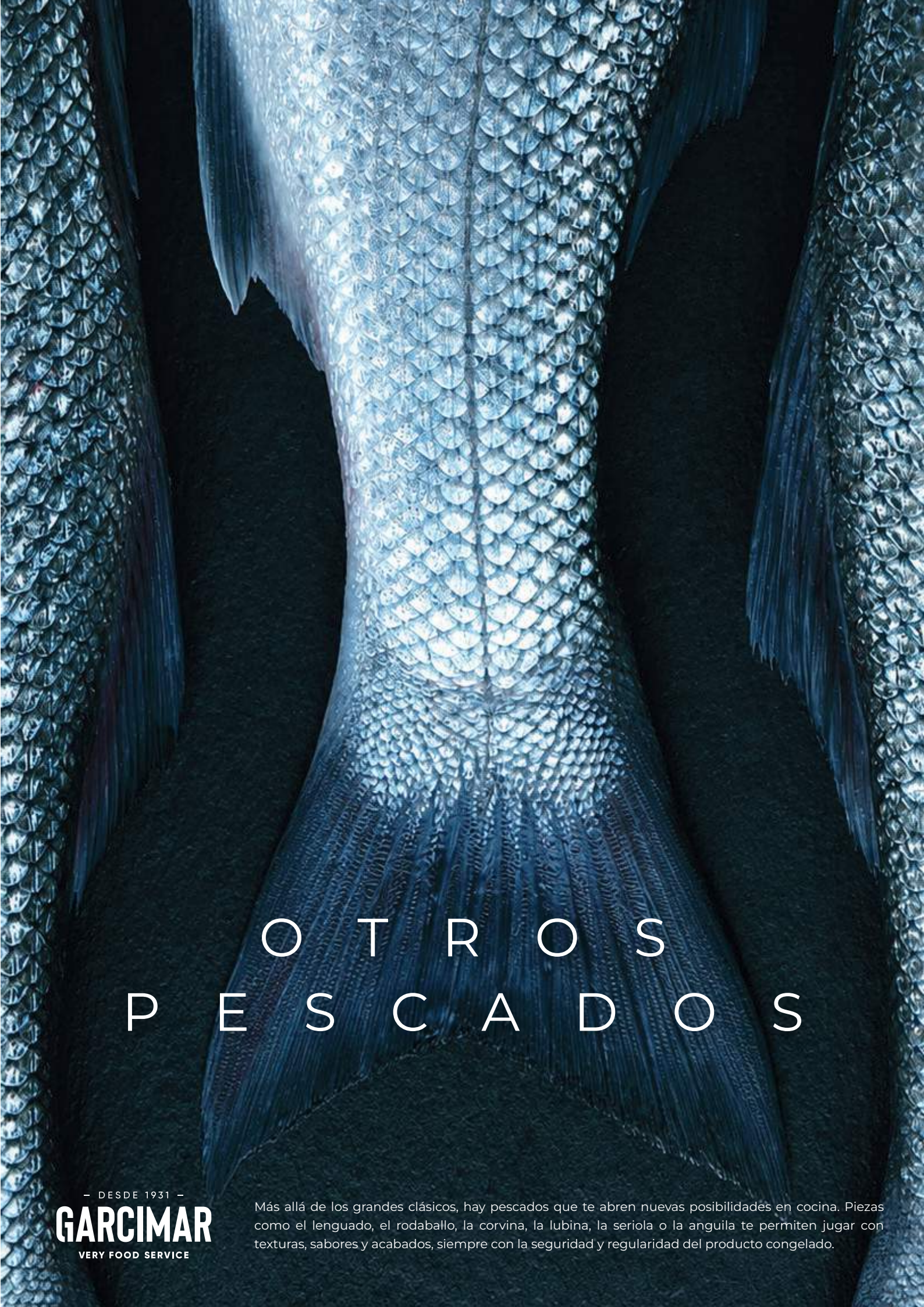
SALMÓN SALAR · 3 UNIDADES POR BOLSA

0%



UMV Unidad

116202	3 Bdjas. x (+450) g	Cj. 1,5 kg ·PV



OTROS PESCADOS

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Más allá de los grandes clásicos, hay pescados que te abren nuevas posibilidades en cocina. Piezas como el lenguado, el rodaballo, la corvina, la lubina, la seriola o la anguila te permiten jugar con texturas, sabores y acabados, siempre con la seguridad y regularidad del producto congelado.

FILETE DE CORVINA

SIN PIEL · AL VACÍO · 0%



UMV Kg

109494	(500-1000) g	Cj. 7 kg · PV

SUPREMA DE CORVINA

CON PIEL · AL VACÍO · 0%



UMV Unidad

109493	(2 bol. x 125 g)	Cj. 2 kg

LENGUADO RUBIO

EVISCERADO · 0%



UMV Kg

121040	(400-600) g	Cj. 14 kg · PV

FILETE DE LUBINA

AL VACÍO · 0%



UMV Kg

121612	(200-220) g	Cj. 5 kg · PV

FILETE SERIOLA

AL VACÍO · 0%



UMV Unidad

118005	500 g	Cj. 7,8 kg ·PV

ANGUILA BRASEADA

AL VACÍO · 0%

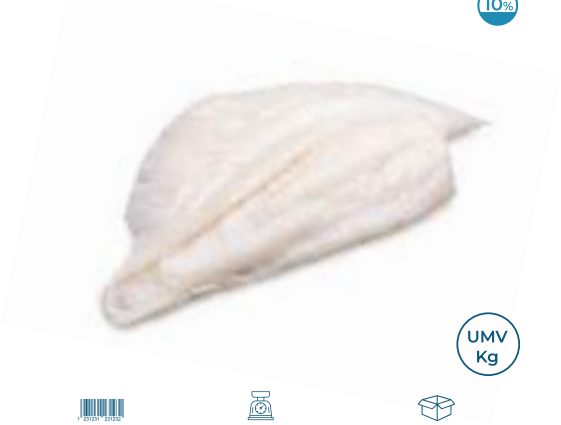


UMV Kg

156601	(200-300) g	Cj. 5 kg ·PV

FILETE DE RODABALLO

10%



UMV Kg

140952	(150-300) g	Cj. 2 kg ·PV

SUPREMA DE RODABALLO

10%



UMV Kg

140956	(110-130) g	Cj. 2 kg ·PV

PORCIÓN DE RODABALLO

10%



UMV Kg

140958	(200-250) g	Cj. 2 kg ·PV

FILETES DE MERLUZA NEGRA

0%



UMV Kg

108097	(0,6-2) kg	Cj. 6,5 kg · PV

LOMO DE MERLUZA

0%

DEL CABO · CON PIEL · 160-200 G



UMV Unidad

133025	(2 Estuches x 5 kg)	Cj. 10 kg

RODAJA DE MERLUZA

10%

AUSTRAL



UMV Kg

N5	144955	(180-250) g	Cj. 7 kg
N6	144990	(+250) g	Cj. 7 kg

RISOTTO DE CREMA DE BOGAVANTE CON CARABINEROS



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

04 MARISCO CONGELADO

COLA DE CARABINERO PELADA | 300826

CARNE DE VIEIRA

SIN CORAL

8%



UMV Unidad

360010	(20-30) pz/lb 5 Bol. x 1 kg	Cj. 5 kg

MEDIA CONCHA DE VIEIRA DEL PACÍFICO

20%



UMV Unidad

360177	(30-40) pz/kg 10 Bol. x 1 kg	Cj. 10 kg

NAVAJA

0%



UMV Kg

308807	(11-15) cm 6 Bol. x 1 kg	Cj. 6 kg

CAÑAÍLLA COCIDA

0%



UMV Caja

310098	Cj. 3 kg

CARACOL BOCINA

0%



UMV Caja

310120	(20-60) pz/kg 10 Bol. x 1 kg	Cj. 10 kg

MEJILLÓN CHILENO COCIDO MEDIA CONCHA

10%



UMV Caja

309058	(90-120) pz/kg	Cj. 5 kg



P U L P O

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

El pulpo te permite sumar valor a la carta con un producto reconocible, versátil y con muy buena salida. Puedes llevarlo a la brasa, servirlo en frío, incorporarlo a arroces, ensaladas o tapas, y adaptarlo tanto a propuestas tradicionales como a platos más actuales.

Con el pulpo Garcimar trabajas con mayor agilidad en cocina, ajustas mejor las raciones y mantienes una presentación regular en cada servicio.

PATA COCIDO EN SU JUGO

0%

2 PATAS



UMV Kg

420074	200-300 g	Cj. 3,75 kg

PATA COCIDA DE MARRUECOS

0%

2 PATAS



UMV Kg

420061	240-300 g	Cj. 4 kg ·PV
420060	300-500 g	Cj. 5 kg ·PV

PATAS COCIDAS

10%

170-270 G



UMV Kg

420055	(3 Bdjas. x 8 uds.)	Cj. 5,85 kg ·PV

CARPACCIO

0%



UMV Kg

420051	(10 uds. x 100 g)	Cj. 1 kg

PATA COCIDA EN SU JUGO

0%

El pulpo cocido en su propio jugo te permite trabajar con una pieza tierna, sabrosa y lista para adaptar a tu cocina. Conserva mejor su sabor natural y su textura, facilitando un resultado regular tanto a la brasa como en plancha, ensaladas, tapas o platos más elaborados.

Una solución práctica para ahorrar tiempo, controlar las raciones y mantener la calidad en cada servicio.

420078	(100-210) g	Cj. 4 kg · PV
420077	(200-300) g	Cj. 3,75 kg ·PV



UMV Kg



C A L A M A R

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Calamar, puntilla, choco y pota: una selección con la que puedes dar forma a tapas, frituras, arroces, guisos, plancha o propuestas más elaboradas. Diferentes texturas, tamaños y posibilidades en cocina para que encuentres el producto que mejor encaja con cada plato, cada servicio y cada nivel de carta.

CALAMAR DE POTERA

FAO 34 · EN VUELTO · 0%

Una opción perfecta para tu carta si buscas un calamar tierno, de textura firme y con un sabor marino limpio, ligeramente dulce.

A la plancha, a la brasa, en arroces o guisos, responde muy bien en cocina y te permite sacarle mucho partido en elaboraciones muy diferentes.

Nombre científico: *Loligo vulgaris.*
Zona de captura: FAO 34.
Método de pesca: Potera.
Tamaño habitual: 20 a 40 cm.
Textura: Firme y tierna.
Sabor: Suave y ligeramente dulce.

UMV Kg



402063	GG	Cj. 6 kg ·PV
402104	G	Cj. 6 kg ·PV
402158	M	Cj. 6 kg ·PV
402199	P	Cj. 6 kg ·PV
402299	2P	Cj. 6 kg ·PV
402399	3P	Cj. 6 kg ·PV

CALAMAR DE MARRUECOS

EN VUELTO · 0%

402058	GG	Cj. 6 kg ·PV
402107	G	Cj. 6 kg ·PV
402159	M	Cj. 6,5 kg ·PV
402300	2P	Cj. 5 kg ·PV

UMV Kg



CALAMAR TROCEADO

20%

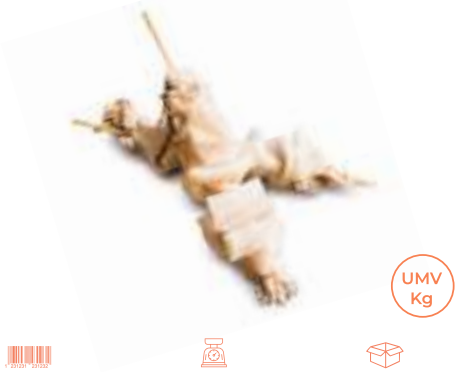


UMV Kg

404403	(6 Bol. x 1 kg)	Cj. 6 kg

BROCHETA DE CALAMAR PATAGÓNICO

0%



UMV Kg

403200	(5 Bol. x 900 g)	Cj. 4,5 kg

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO

10%



UMV Kg

404405	(6 Bol. x 1 kg) (10-12) cm	Cj. 6 kg
404420	(6 Bol. x 1 kg) (9-12) cm	Cj. 5 kg

CHOCO LIMPIO

FAO 34

10%



UMV Caja

406165	(200-300) g	Cj. 6 kg
406166	(300-500) g	Cj. 6 kg

TUBO DE POTA *(INTERFOLIADO)*

LIMPIO 5%

El tubo de pota es una opción muy práctica para tu cocina, con una carne firme, sabrosa y capaz de aguantar muy bien diferentes elaboraciones. Puedes trabajarlo a la plancha, rebozado, relleno, en arroces o guisos, consiguiendo siempre un buen resultado.

Además, al venir limpio y listo para preparar, te ayuda a ganar tiempo, reducir mermas y mantener un coste más controlado en cada servicio.

401361	L (23-27) cm	Cj. 6 kg

UMV Caja



TACOS DE CHOCO MONGO

15%

IQF



UMV Kg

407561	(2 x 2 cm)	Cj. 6 kg

ANILLAS DE POTA

20%

ILLEX M



UMV Kg

400305	M (5 Bol. x 1 kg)	Cj. 5 kg

PUNTILLA

20%

SIN PLUMA CHINA IQF

La puntilla de China es una opción práctica y versátil para tu cocina, ideal para preparar tapas y raciones con un coste bien controlado. Enharinada y frita consigue un exterior crujiente y un interior tierno, pero también puedes incorporarla a arroces o salteados.

Un producto fácil de trabajar, con buen rendimiento y pensado para mantener la agilidad incluso en los servicios más intensos.

421605	(3-6) cm	Cj. 6 kg

UMV Caja



UMV Caja



PUNTILLA DE VIETNAM

SIN PLUMA IQF 15%

La puntilla de vietnam es un producto perfecto para tapas y raciones, con una textura tierna y un sabor marino que funciona de maravilla en carta. Enharinada y frita queda crujiente por fuera y jugosa por dentro, aunque también puedes darle tu toque en arroces o salteados.

Una opción sabrosa, fácil de trabajar y con muy buena salida en cualquier servicio.

421607	(6 Bol. x 1 kg) (3-6) cm	Cj. 6 kg



LANGOSTA
BOGAVANTE

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

La langosta y el bogavante son dos grandes opciones para dar un punto especial a tu carta. Con una carne firme, jugosa y llena de sabor, funcionan de maravilla a la brasa, al horno, en arroces o en guisos marineros. Dos productos con una presencia espectacular en el plato, perfectos para crear elaboraciones que el cliente recuerda.



UMV Caja

BOGAVANTE EUROPEO

0%

Nuestro bogavante de carne firme, jugosa y con un sabor marino profundo, perfecto para dar un punto especial a tu carta.

Cada pieza se procesa mediante la técnica japonesa *Ikejime*, un método de sacrificio rápido que se realiza antes de la congelación para reducir el estrés del animal y frenar el deterioro de la carne. Así conserva mejor su textura, su sabor y sus jugos naturales, ofreciéndote un resultado muy cercano al producto fresco.

Ideal para trabajar a la brasa, al horno, en arroces o en guisos .

300902	(400-600) g	Cj. 3,5 kg ·PV
300900	(600-800) g	Cj. 3 kg ·PV
300901	(800-1000) g	Cj. 3,5 kg ·PV

MEDIO BOGAVANTE CON PINZA PELADA

0%



UMV Caja

300904	(180-200) g	Cj. 18 ud.

CABEZA DE BOGAVANTE

0%

IQF



UMV Kg

300813	(10 Bol. x 500 g)	Cj. 5 kg ·PV

BOGAVANTE SOSTENIBLE

10%

300715	(350-400) g	Cj. 5 kg
300704	(400-550) g	Cj. 5 kg
300711	(550-650) g	Cj. 5 kg



UMV Caja

COLA ROTA PELADA



UMV Unidad

300695	(4 Bol. x 1 kg)	Cj. 4 kg

COLAS Y PINZAS

25 UDS.

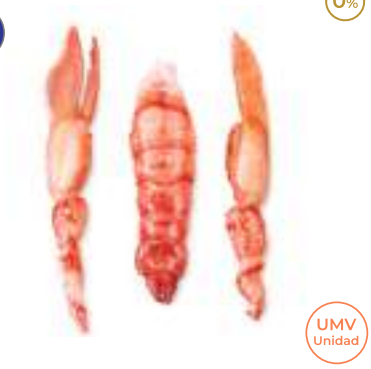


UMV Unidad

300738	(120-150 g)	Cj. 3,375 kg

COLAS Y PINZAS

10 UDS.



UMV Unidad

300741	(140-190 g)	Cj. 1,65 kg

CARNE ROTA



UMV Unidad

300700	(140-200) g	Cj. 4 kg

BOGAVANTE COCIDO SOSTENIBLE

El bogavante cocido sostenible te permite llevar a tu carta un producto de gran calidad con la comodidad de tenerlo listo para trabajar. Su carne firme, jugosa y de sabor marino conserva toda la esencia del bogavante, mientras que su origen responsable aporta un valor añadido a tu propuesta.

Perfecto para ensaladas, arroces, entrantes o platos fríos, te ayuda a ahorrar tiempo en cocina y mantener un resultado constante en cada servicio.

300725	(350-450) g	Cj. 5 kg



UMV Kg

LANGOSTA VERDE



UMV Caja

305000	(200-300) g	Cj. 5 kg

LANGOSTA CRUDA CORTADA



UMV Kg

305201	(470-760) g	Cj. 6 kg

LANGOSTA EUROPEA

UMV Caja

El verdadero secreto de su calidad reside en el ***Ikejime***, la técnica tradicional japonesa que aplicamos de forma instantánea antes de la congelación: al eliminar el estrés del animal, evitamos la degradación de la carne, bloqueamos sus jugos naturales y mantenemos la fibra intacta.

El resultado es un producto con una textura y frescura prácticamente idénticas a las de una pieza recién pescada, con un rendimiento impecable que responderá a la perfección en tus elaboraciones a la brasa, al horno, en guisos o en tus mejores arroces.



305410	(1000-1500) g	Cj. 3 kg ·PV
305400	(1500-2000) g	Cj. 3,5 kg ·PV

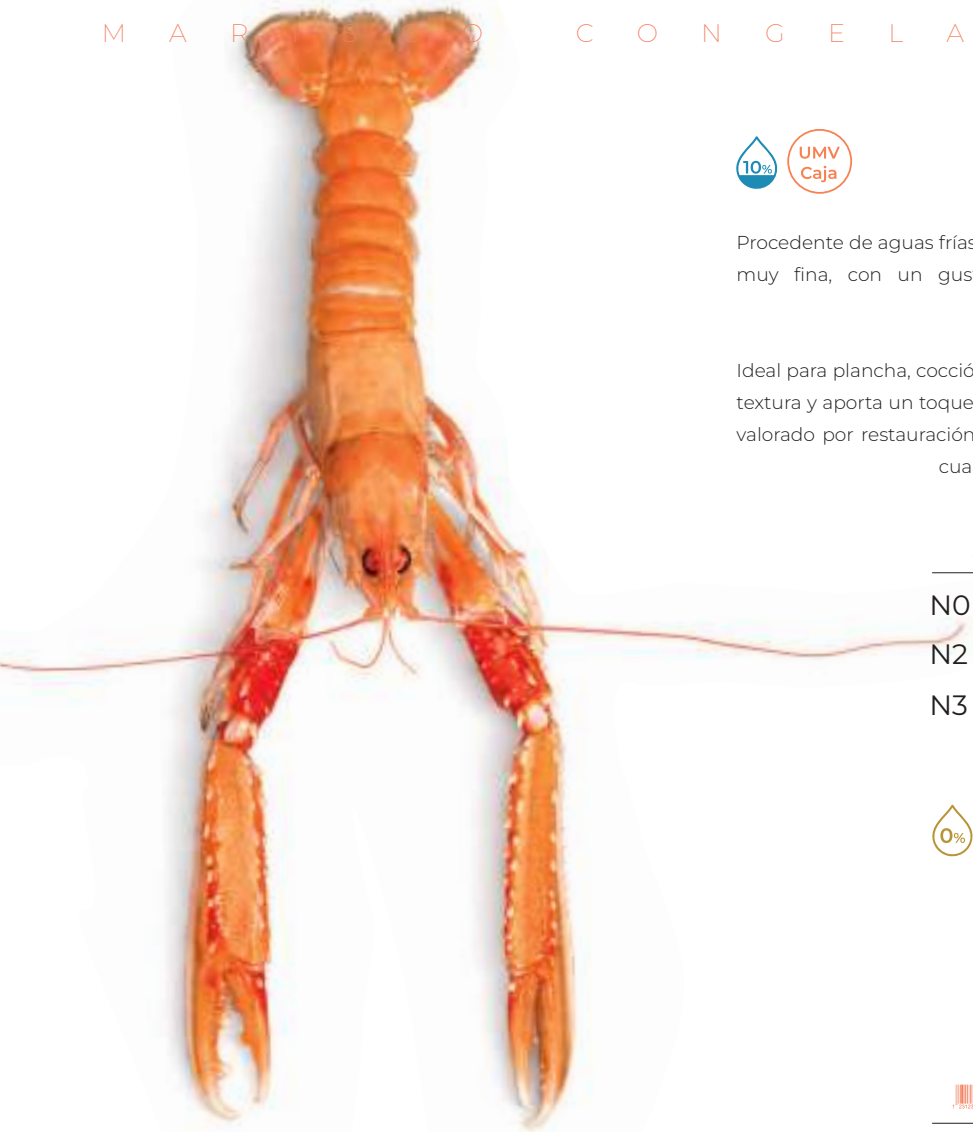


– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Con nuestras cigalas puedes cubrir desde tapas y arroces hasta parrilla, plancha o platos de alta cocina. Diferentes tamaños, intensidades y perfiles de sabor para que elijas la opción que mejor encaja con cada elaboración y con el precio de tu carta.



10% UMV Caja

CIGALA DE ESCOCIA

Procedente de aguas frías del Atlántico norte, ofrece una carne blanca, firme y muy fina, con un gusto suave y ligeramente dulce que destaca en preparaciones sencillas.

Ideal para plancha, cocción suave, arroces y mariscos, mantiene una excelente textura y aporta un toque gastronómico inmediato al plato. Un producto muy valorado por restauración por su calidad constante y su capacidad de elevar cualquier propuesta con una materia prima reconocible.

N0 301700	(8-12) pz/kg	Cj. 3 kg
N2 301401	(16-20) pz/kg	Cj. 6 kg
N3 301301	(21-25) pz/kg	Cj. 6 kg

0%

COLA DE CIGALAS PELADAS



UMV Unidad

300818	(10 Bol. x 126 g)	Cj. 1,26 kg

CIGALA DE CRIANZA

UMV Caja · FAO 27 · 0%

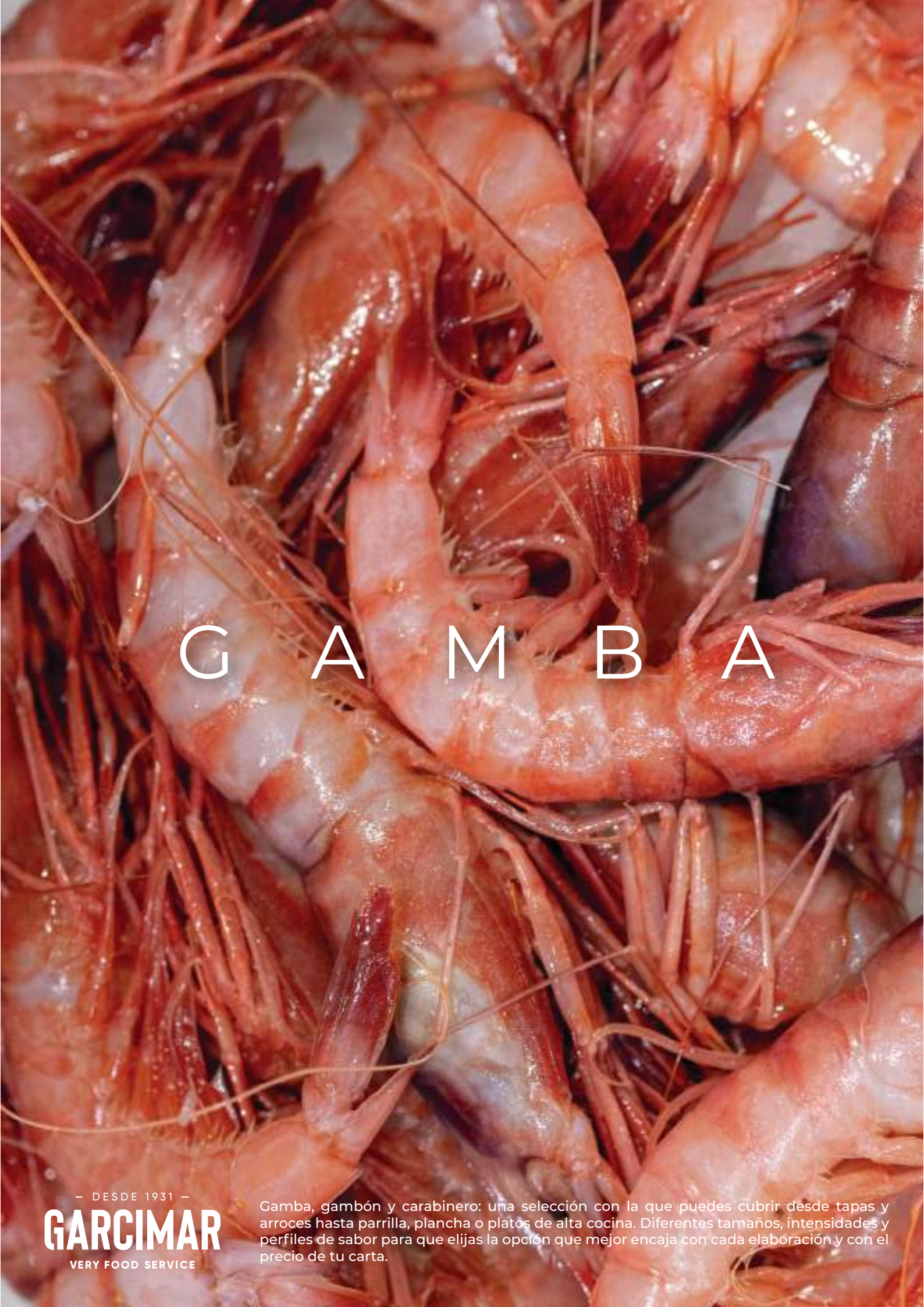
Proviene de las aguas frías y limpias del Atlántico Noroeste y Mar del Norte, especialmente de las costas de Escocia, Irlanda y el Cantábrico.

Gracias a la técnica Ikejime la carne conserva su firmeza, frescura y pureza durante más tiempo, ofreciendo una experiencia gastronómica superior y una vida útil prolongada.

Este proceso asegura que las fibras musculares permanezcan intactas y que el producto mantenga su calidad y sabor original incluso después de varios días.

301713	(11-15) pz/kg	Cj. 2 kg
301712	**00** (8-10) pz/kg	Cj. 2 kg
301711	**000** (5-7) pz/kg	Cj. 2 kg
301710	**0000** (3-4) pz/kg	Cj. 2 kg





G A M B A

— DESDE 1931 —
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Gamba, gambón y carabinero: una selección con la que puedes cubrir desde tapas y arroces hasta parrilla, plancha o platos de alta cocina. Diferentes tamaños, intensidades y perfiles de sabor para que elijas la opción que mejor encaja con cada elaboración y con el precio de tu carta.

GAMBA ROJA ALISTADA

UMV Unidad · 0%

Procedente de aguas profundas, la gamba roja alistada destaca por su carne firme y delicada y un sabor potente y elegante, con claras notas marinas y un punto dulce que marca la diferencia en platos de marisco.

Ideal para plancha, salteados, arroces y fideuás, aporta color, presencia y un rendimiento excelente. Un producto muy apreciado en restauración por su calidad gastronómica, su intensidad de sabor y su capacidad de elevar cualquier propuesta con una materia prima premium.



303400	**A1** (40-50) pz/kg	Cj. 1,1 kg ·PV
303190	**A1E** (30-36) pz/kg	Cj. 1,1 kg ·PV

PRODUCTO GARCIMAR PRODUCTO



TARTAR DE GAMBA ROJA ALISTADA



UMV Kg

302030	10 uds. x 80 g	Cj. 0,8 kg

CARPACCIO DE GAMBA

0%



UMV Unidad

302024	10 sobres x 75 g	Cj. 750 g

GAMBA BLANCA DE TÚNEZ

0%

G2



UMV Unidad

303066	(90-110) pz/kg	Cj. 12 kg

GAMBA BLANCA Nº4

0%



UMV Unidad

303010	+180 pz/kg	Cj. 5 kg

GAMBÓN ARGENTINO

0%

EN BARCO



UMV Unidad

303700	(10-20) pz/kg	Cj. 12 kg
303901	(21-30) pz/kg	Cj. 12 kg

COLA DE GAMBÓN PELADA

0%



UMV Unidad

302005	(10-30) pz/lb 20 Bol. x 500 g	Cj. 5 kg

COLA DE GAMBÓN ARGENTINO

20%

TAIL-ON



UMV Unidad

302960	(10-20) pz/lb 6 Bol. x 1 kg	Cj. 6 kg

BROCHETA DE GAMBÓN ARGENTINO

0%



UMV Kg

303970	(5 Bol. x 900 g)	Cj. 4,5 kg

CAMARÓN SOLDADO



UMV Unidad

302750	(90-95) pz/kg	Cj. 3 kg · PV

CAMARÓN COCIDO BOREAL



UMV Caja

302714	(90-120) pz/lb	Cj. 5 kg

CARABINERO BRILLANTE

Nuestro carabinero brillante es un imprescindible para tu carta. Con su color intenso, su carne jugosa y ese sabor profundo que eleva cualquier elaboración, funciona de maravilla a la plancha, a la brasa, en arroces o como protagonista de un plato más creativo.

Disponemos de toda la gama de calibres, desde las piezas más grandes de (6-8) hasta las más pequeñas de (40-60), para que encuentres la opción que mejor encaja con cada receta, presentación y coste. Un producto con carácter, presencia y mucho sabor al que podrás sacar un gran partido en tu cocina.





UMV Unidad

300830	(6-8) pz	Cj. 1,1 kg ·PV
300840	(8-10) pz	Cj. 1,1 kg ·PV
300828	(10-12) pz	Cj. 1,1 kg ·PV
300831	(14-16) pz	Cj. 1,1 kg ·PV
300832	(20-24) pz	Cj. 13,2 kg ·PV

LANGOSTINO DE TÚNEZ

0% UMV Unidad

Nuestro langostino de Túnez es una apuesta segura para tu carta. De carne firme y jugosa, con un sabor marino limpio y ligeramente dulce, responde de maravilla a la plancha, a la brasa, en arroces o en platos más elaborados. Un producto versátil, con una presencia atractiva y capaz de adaptarse al estilo de tu cocina.

Puedes utilizarlo como protagonista del plato, incorporarlo a una tapa o aprovechar todo su sabor para potenciar fondos, salsas y arroces. Una opción con mucho recorrido que te permite crear elaboraciones diferentes y mantener un resultado constante en cada servicio.





306200	(16-20) pz/kg	Cj. 800 g
306300	(21-30) pz/kg	Cj. 800 g
306199	(12-15) pz/kg	Cj. 800 g

COLA DE LANGOSTINO DE TÚNEZ

20% STG



UMV Unidad

302370	(40-55) pz/cj (12 Bol. x 800 g)	Cj. 9,6 kg

LANGOSTINO NOBASHI

0%

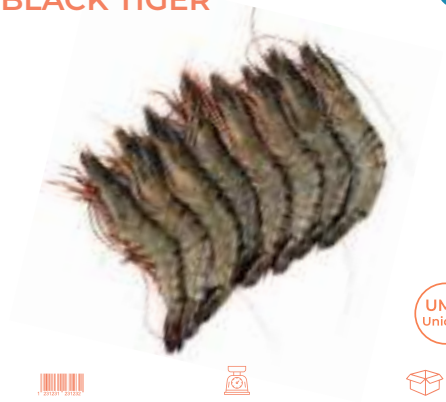


UMV Kg

302486	(10 Bol. x 420 g)	Cj. 4,2 kg

LANGOSTINO BLACK TIGER

25%



UMV Unidad

306306	(6-8) pz/kg	Cj. 10 kg
306307	(8-12) pz/kg	Cj. 10 kg

COLA DE LANGOSTINO BLACK TIGER

25%

SIN PIEL



UMV Unidad

302298	(16-20) pz/lb	Cj. 10 kg

COLA DE LANGOSTINO BLACK TIGER

25%

CON PIEL



UMV Unidad

302294	(13-15) pz/lb	Cj. 10 kg

COLA DE LANGOSTINO VANNAMEI

15%

CON PIEL



UMV Unidad

302390	(21-25) pz/lb	Cj. 12 kg

COLA DE LANGOSTINO VANNAMEI

20%

SIN PIEL



UMV Unidad

302451	(13-15) pz/lb	Cj. 10 kg

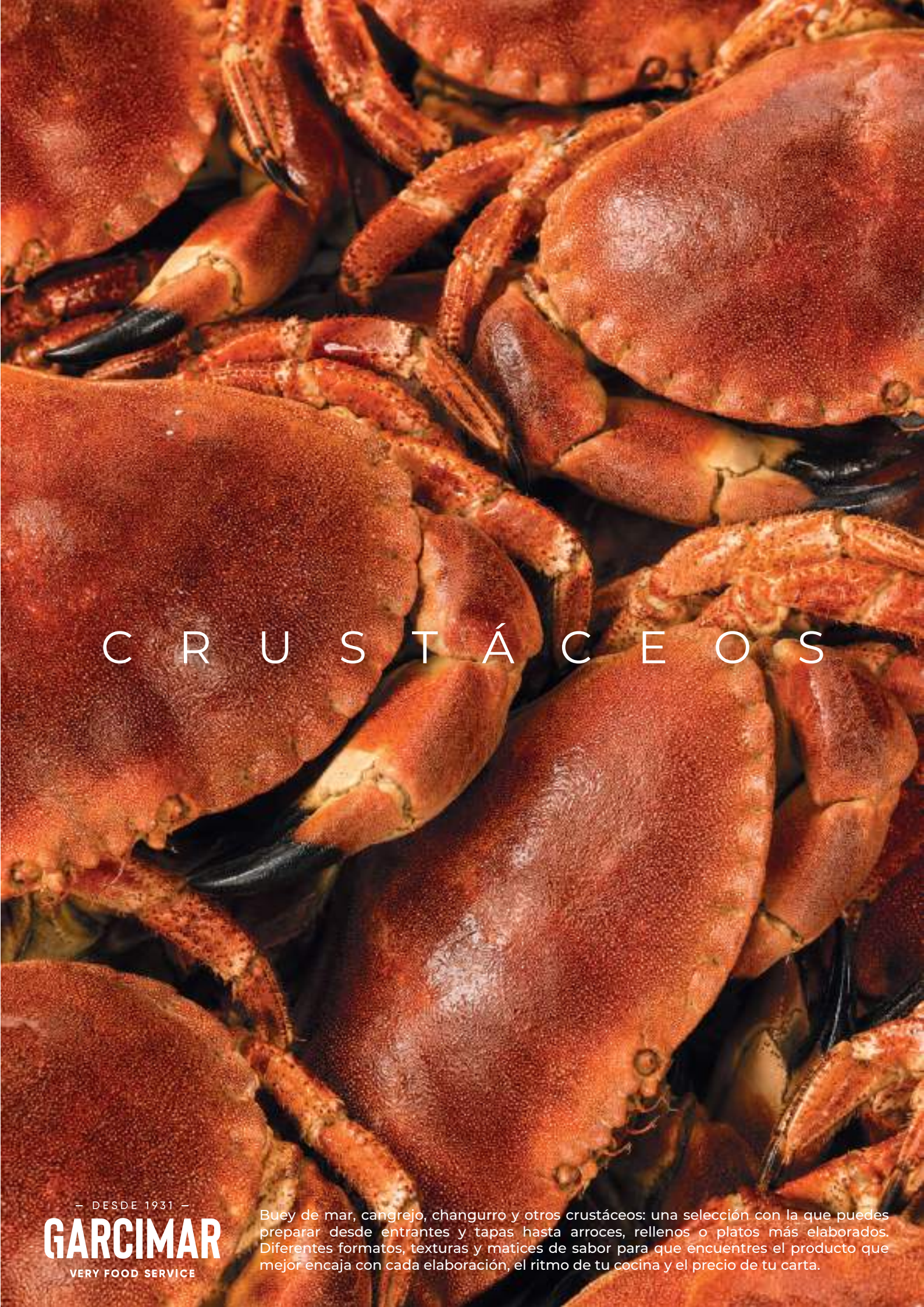
LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO

0%



UMV Unidad

308504	(30-40) pz/kg (4 Bol. x 2 kg)	Cj. 8 kg



CRUSTÁCEOS

— DESDE 1931 —
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Buey de mar, cangrejo, changurro y otros crustáceos: una selección con la que puedes preparar desde entrantes y tapas hasta arroces, rellenos o platos más elaborados. Diferentes formatos, texturas y matices de sabor para que encuentres el producto que mejor encaja con cada elaboración, el ritmo de tu cocina y el precio de tu carta.

BOCA DE CANGREJO



300656	L (70-90) g	Cj. 14 kg · PV

CHANGURRO



300835	Bandeja 1 Kg

BUEY DE MAR COCIDO



300805	(600-800) g	Cj. 10 kg

CANGREJO AZUL



310082	(6-8) pz/kg	Cj. 6 kg
310081	(8-12) pz/kg	Cj. 12 kg

CARNE DE BUEY DE MAR COCIDO



300807	500 g	Cj. 500 g

CARNE DE CENTOLLO



360180	500 g	Cj. 500 g

TARTAR DE VIEIRA CON CREMA DE MARISCOS



– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

05 ELABORADOS DEL MAR

TARTAR DE VIEIRA | 710670

FUMET DE PESCADO Y CIGALA | 710670

TARTAR DE VIEIRA



UMV Unidad

710670	(20 uds. x 100 g)	Cj. 2 kg

VIEIRA RELLENA DE PESCADO Y MARISCO



UMV Unidad

710616	(14 uds. x 150 g)	Cj. 2,1 kg

RABAS ENHARINADAS



UMV Unidad

704652	(4 Bol. x 1 kg)	Cj. 4 kg

TORTILLITAS DE CAMARÓN



UMV Kg

740383	Cj. 2 kg

FUMETS

Nuestros fumets están pensados para ayudarte a ganar tiempo en cocina sin renunciar a un fondo con sabor y personalidad. Dispones de fumet de pescado y cigala, más intenso y con todo el carácter del marisco, y fumet de pescado rojo, profundo y equilibrado, ideal para dar cuerpo a tus elaboraciones.

Perfectos para arroces, fideuás, sopas, salsas o guisos marineros, te permiten mantener un resultado constante en cada servicio y reducir tiempos de preparación. Dos bases con mucho recorrido para que puedas centrarte en dar tu toque final al plato.

FUMET DE PESCADO Y CIGALA

762155	Bote 1,25 L	Cj. 5,6 kg

FUMET CONCENTRADO DE PESCADO ROJO

750840	Bote 1 L	Cj. 4 kg

CALDERETA DE BOGAVANTE Y ALMEJAS	BOGAVANTE EUROPEO	300900
	ALMEJA MARRÓN	308650
	FUMET DE PESCADO ROJO	750840

UMV Unidad



TAGLIATELLE AL HUEVO CON GAMBA ROJA, BOTARGA DE MÚJOL Y PERLAS DE ARENQUE



– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

06 AHUMADOS & REFRIGERADOS

BOTARGA DE MÚJOL | 951935

PERLAS DE ARENQUE | 936002

GAMBA ROJA ALISTADA | 303185

TAGLIATELLE AL HUEVO | 750421

LOMO DE BACALAO AHUMADO PRECORTADO

UMV Unidad



951156	(1-1,5) kg	Cj. 1,5 kg

SALMÓN AHUMADO ENTERO

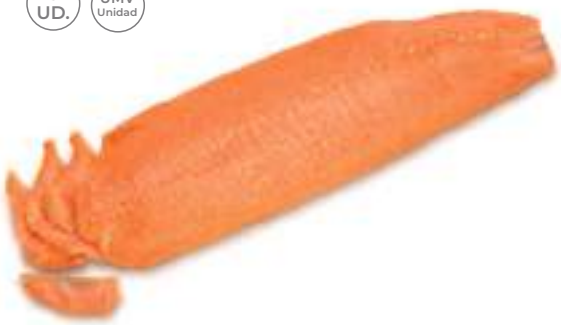
UMV Unidad



950720	(1-1,6) kg	Cj. 1,6 kg

SALMÓN AHUMADO NORUEGO PRECORTADO

6 UD. UMV Unidad



950010	(1,2-1,4 kg)	Cj. 7,8 kg ·PV

COCOCHAS DE BACALAO DE ISLANDIA DESALADAS

UMV Unidad



904117	Cj. 250 g

PATA DE PULPO COCIDA EN SU JUGO

UMV Unidad



940002	(+300) g	Cj. 300 g
940003	(200-300) g	Cj. 300 g
940004	(+150) g	Cj. 150 g

MEJILLÓN COCIDO EN SU JUGO

UMV Unidad



951945	(8 Bol. x 1 kg)	Cj. 8 kg

GARCIMAR

CAVIAR PERLAS HUEVAS



Nuestra selección de caviar, perlas y huevas te permite aportar un toque de sofisticación, sabor y color a todo tipo de elaboraciones de una forma práctica y versátil. En el catálogo encontrarás diferentes variedades pensadas para realzar aperitivos, canapés, entrantes, platos de pescado, sushi y propuestas gastronómicas más creativas, con opciones que destacan por su delicada textura, su intensidad y su atractiva presentación

CAVIAR AMUR

De tonos verdosos, grisáceos y destellos azabache, es un caviar conducido por una mineralidad maravillosa que nos va abriendo paso paulatinamente a un dulzor sofisticado, ligeramente astringente y graso al mismo tiempo, notas de vino rancio salpican el conjunto con destellos suculentos, en la boca se convierte en un puro bombón de caviar.



UMV Unidad

BELUGA



926022	100 g
926016	50 g
926015	10 g

OSETRA



926019	10 g

UMV Unidad



CAVIAR BELUGA IRANÍ

De color gris plata, estas huevas esconden una magia inigualable. Majestuosamente ensamblado en su composición, se muestra con la salinidad de un vino del sur, pletórico en los frutos secos y el yodo. Es un masaje en el paladar por su textura grasa, redonda y rotunda en un mar de complejas sensaciones que no nos dejarán indiferentes.

926008	100 g
926007	50 g
926006	30 g
926005	10 g

PERLAS DE ANCHOA



935948 Tarro 55 g

PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



935945 Tarro 50 g

PERLAS DE SOJA



936006 Tarro 55 g

PERLAS DE ARENQUE AHUMADO



936002 Tarro 120 g

PERLAS DE DÁTIL



936010 Tarro 55 g

PERLAS DE LIMA Y LIMÓN



936005 Tarro 55 g

PERLAS DE ESTURIÓN



936009 Tarro 100 g

PERLAS DE FRUTA DE LA PASIÓN



936007 Tarro 55 g

PERLAS DE VINAGRE DE MÓDENA



936008 Tarro 55 g

HUEVAS DE TRUCHA



951090 Tarro 100 g

HUEVAS DE SALMÓN



950800 Tarro 100 g

HUEVAS DE LUMPO



Rojo	926040	340 g
Negro	926030	340 g

GARCIMAR

C O L M A D O



En nuestra sección de colmado encontrarás esos productos que siempre apetece tener a mano en cocina. Anchoas y boquerones del Cantábrico, seleccionados en distintos formatos, junto con gildas de anchoa, boquerón y matrimonio listas para servir. Productos con mucho sabor, perfectos para montar un aperitivo, completar una tapa o dar ese toque salino que marca la diferencia en tus platos.

Pandereta 700 g

GILDAS

Nuestras gildas son una apuesta segura para completar tu oferta de aperitivos con sabor, calidad y personalidad. Puedes elegir entre anchoa del Cantábrico, boquerón, matrimonio o una propuesta diferente de queso y trufa, todas acompañadas de ingredientes seleccionados que consiguen un bocado equilibrado e intenso.

Listas para servir y presentadas en panderetas de 25 unidades, te ayudan a agilizar el servicio, controlar las raciones y ofrecer siempre el mismo resultado. Un imprescindible para tu barra, tus tapas o como aperitivo de bienvenida.



GILDAS DE ANCHOA

925171
25 uds

Anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna gordal.

UMV Unidad



GILDAS DE BOQUERÓN

925172
25 uds

Boquerón del Cantábrico, pimiento caramelizado, piparra y aceituna gordal picante.

UMV Unidad



GILDAS MATRIMONIO

925170
20 uds

Anchoa y boquerón del Cantábrico, piparra y aceituna gordal.

UMV Unidad



GILDAS DE QUESO Y TRUFA

925173
20 uds

Queso semicurado, oliva trufada, tomate seco y piparra.

UMV Unidad



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO PREMIUM EN ACEITE

UMV Unidad



951109	40 Filetes Bdja. 300 g	Cj. 1,2 kg

BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN ACEITE

UMV Unidad



925100	30 Uds. Bdja. 625 g	Cj. 3,75 kg

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN MARIPOSA

Nº0 UMV Unidad



951114	25 Filetes Bdja. 350 g	Cj. 2,5 kg

ANCHOAS PREMIUM EN ACEITE

UMV Unidad



951124	Bdja. 1,8 kg

FILETE DE ANGUILA AHUMADA

3-5 UD. UMV Unidad



951125	Sobre 100 g

FILETES DE SARDINA AHUMADA

UMV Unidad



950850	18-21 Filetes (8 Bdjas. x 850 g)	Cj. 6,8 kg

GARCIMAR

A L G A S

Nuestra selección de algas te permite llevar a tu cocina todo el sabor y la frescura del mar. Nori, codium, kombu, espagueti y lechuga de mar, uva de mar, algatinado, musgo estrellado y diferentes mezclas en salazón, además de crema de plancton marino para aportar intensidad y profundidad.

Ingredientes con personalidad, perfectos para arroces, pescados, mariscos, ensaladas, salsas o platos de alta cocina. Una gama versátil con la que podrás jugar con nuevas texturas, colores y sabores y dar a cada elaboración un toque marino diferente.

ALGA NORI EN SALAZÓN

UMV Unidad



937005	Cj. 500 g

ALGATINADO EN SALAZÓN

UMV Unidad



937006	Cj. 1 kg

CODIUM
RAMALLO DE MAR

UMV Unidad



937009	Cj. 2 kg

ESPAGUETI DE MAR EN SALAZÓN

UMV Unidad



937150	Cj. 500 g

KOMBU EN SALAZÓN

UMV Unidad



937200 Cj. 500 g

LECHUGA DE MAR EN SALAZÓN

UMV Unidad



937008 Cj. 1 kg

MIX DE ALGAS EN SALAZÓN

UMV Unidad



937208 Cj. 500 g

MUSGO DE MAR ESTRELLADO EN SALAZÓN

UMV Unidad



937210 Cj. 500 g

CREMA DE PLANCTON MARINO

UMV Unidad



937209 Cj. 40 g

UVA DE MAR EN SALAZÓN

UMV Unidad



937220 Cj. 100 g

BOTARGA DE MÚJOL

UMV Unidad



951935	(10 Bol. x 250g)	Cj. 2,25 kg ·PV

MOJAMA DE ATÚN

UMV Unidad



951700	Cj. 2,5 kg · PV

TRIPAS DE BACALAO SALADO

UMV Unidad



909402	(10 Bol. x 1 kg)	Cj. 10 kg

COLA DE LANGOSTINO COCIDA Y PELADA

UMV Unidad



952100	90 pz (6 Bol. x 900 g)	Cj. 5,4 kg

ANGULAS

UMV Unidad



100705	(4 Bdjas. x 250 g)	Cj. 1 kg

VENTRESCA DE ATÚN CLARO

UMV Unidad



252164	(12 Latas x 900 g)	Cj. 10,8 kg

Menú de Navidad

— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Menú Chimo

ENTRANTES

1. Foie gras de pato mi cuit con Chutney de mango

Foie gras de pato entero mi-cuit - 687720
Dados de mango - 840361
Frutas del bosque - 840400

2. Gran canelón de pollo, foie trufado con salsa al oporto

Gran canelón de pollo, foie y trufada - 687720
Foie gras de pato entero mi-cuit - 687720
Salsa vacuno - 747240
Boletus entero - 737274

PRINCIPALES

3. Rodaballo al horno con refrito de ajos tiernos y pimiento rojo caramelizado

Porción de Rodaballo - 140958
Pimiento asado caramelizado - 540021
Ajos tiernos - 500756

4. Magret de pato con salsa de setas y boletus salteados

Confit de Pato - 748862
Mezcla de setas silvestres - 737950
Boletus entero - 737274

POSTRE

5. Tarta tatín con helado de caramelo y mantequilla.

Tarta Tatin - 845020
Helado de caramelo y mantequilla - 848002

PAN

6. Chusco redondo 790604

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE


1
2
3
4
5
6

Menú Lonja

ENTRANTES

1. Mariscada

Langostino Black tiger - 306308
Bogavante europeo - 300901
Cigala Escocia Nº0 - 301703
Ostra Regal Nº3 - 098031
Cigala 0000 - 301710

PRINCIPALES

2. Caldereta de bogavante con almejas

Bogavante europeo - 300901
Crema de Bogavante - 749016
Fumet de pescado Rojo - 750840
Almeja Japónica Nº1 - 082509

3. Filete de San Pedro a la plancha y carabinero en su jugo

Filete Gallo de San Pedro - 109546
Carabinero Brillante - 840350

POSTRE

4. Tarta de queso cremosa con culis de fresa

Tarta de queso cremosa - 850256
Fresa congelada - 840350

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE


1
2
3
4

Menú Serrallo

ENTRANTES

1. Escalopas de Foie gras con salsa de frutos rojos y tatín de mango

Lonchas de Foie gras - 687720
Dados de mango - 840361
Frutas del bosque - 840400

2. Carpaccio de gamba con huevas de salmón y mayonesa de Placton.

Carpaccio de gamba - 302024
Crema de Placton marino - 937209
Huevas de salmón - 950800
Perlas de esturión - 936009

PRINCIPALES

3. Solomillo de buey con salsa oporto y chalotas caramelizadas

Ribeye de vacuno - 670610
Boletus entero - 737274
Mezcla de setas silvestres - 737950

4. Filete de lenguado, crema de guisantes y almeja al ajillo

Lenguado rubio eviscerado - 121041
Guisante extrafino - 516210
Almeja japónica Nº1 - 082509

POSTRE

5. Lemon mango pie con culis de frambuesa

Dado de mango - 840361
Lemon pie - 749100

PAN

6. Chusco redondo 790604

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE


4
3
6
1
2
5



GARCIMARKET

0 8 CARNES

RIBEYE DE VACUNO | 670610

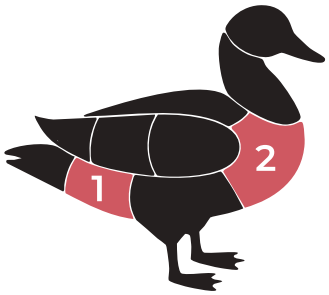
BASTONES DE BONIATO | 550125

P A T O

Anas platyrhynchos domesticus

El pato es una apuesta segura para dar personalidad y un punto diferente a tu carta. Su carne jugosa, de sabor profundo y con una grasa que aporta mucha untuosidad, permite trabajar desde el magret y el confit hasta piezas enteras. A la plancha, al horno, a baja temperatura o con un acabado a la brasa, ofrece una piel dorada y crujiente que marca la diferencia en cada bocado.

Un producto con mucha presencia y recorrido en cocina, perfecto tanto para recetas clásicas como para elaboraciones más creativas. Solo tienes que controlar bien el punto de cocción y aprovechar su propia grasa para potenciar el sabor, mantener la carne tierna y conseguir un plato que el cliente recuerde.



1 FOIE GRAS 2 MAGRET

FOIE GRAS MI-CUIT

FOIE GRAS ENTERO DE PATO (98%)



UMV Unidad

687720	(40 ud. x 80 g)	Cj. 480 g

FOIE GRAS EN LONCHAS



UMV Kg

687705	(20-40) g	Cj. 3 kg



MAGRET

AL VACÍO

MAGRET DE PATO CON ZANORIA ASADA	MAGRET ZANAHORIA BABY 645525 865676

El clásico imprescindible: carne jugosa y sabrosa, ideal para plancha/parrilla con cocciones medias. Muy agradecido en carta porque ofrece un plato "de chef" con poca manipulación. Marida perfecto con salsa de naranja, frutos rojos, vino tinto, pimienta, setas o trufa, y permite presentaciones modernas y tradicionales.

687710	(8 uds. x 375 g Aprox.)	Cj. 3 kg ·PV

UMV Caja



T-BONE DE VACUNO GALLEGO

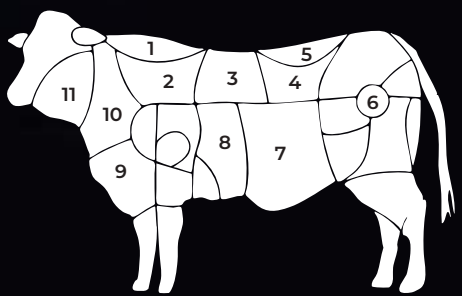
(4 uds. x 1 kg) | Cj. 4 kg ·PV

670615

V A C U N O

La carne de vacuno es una apuesta segura para dar fuerza y personalidad a tu carta. Su sabor profundo, su jugosidad y la variedad de texturas que ofrece te permiten trabajar cada pieza de una forma diferente. Cortes como el solomillo, el lomo alto, la entraña o la picaña funcionan de maravilla a la brasa, a la plancha o con cocciones más cuidadas.

Un producto versátil y con mucho valor para tu cocina, capaz de encajar tanto en platos sencillos donde manda la calidad de la carne como en elaboraciones más creativas. Solo tienes que elegir el corte adecuado y respetar su punto de cocción para potenciar todo su sabor y conseguir un resultado que el cliente recuerde.



1 MORRILLO	4 LOMO BAJO	7 FALDA	10 PEZCUEZO
2 AGUJA	5 SOLOMILLO	8 COSTILLAR	11 CARRILLADA
3 LOMO ALTO	6 TAPA	9 PECHO	

CHULETÓN DEL NORTE

LOMO ALTO



UMV Kg

670600	500 g	Cj. 2,5 kg ·PV

RIBEYE



UMV Kg

670610	(15 uds. x 200 g)	Cj. 3 kg ·PV

ENTRAÑA AÑOJO

CON PIEL · AL VACÍO



UMV Caja

670592	(2 uds. x 180 g)	Cj. 6 kg · PV

CARRILLERA DE VACUNO



UMV Caja

670590	600 g	Cj. 4,5 kg ·PV

CARPACCIO DE BUEY



UMV Unidad

670008	(20 uds. x 70 g)	Cj. 1,4 kg

CARPACCIO DE VACA MADURADA

30D MADURACIÓN



UMV Unidad

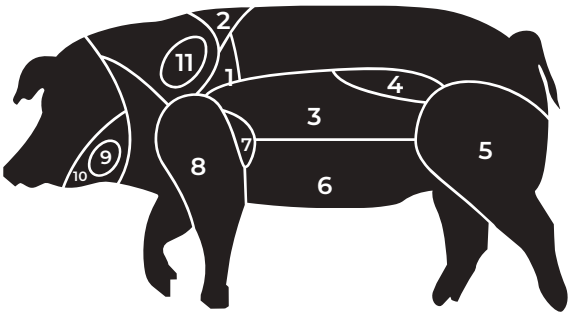
670009	(15 uds. x 60 g)	Cj. 900 g

CERDO IBÉRICO

Sus scrofa domesticus.

El cerdo ibérico es una apuesta segura para dar personalidad a tu carta. Su grasa infiltrada aporta jugosidad, una textura tierna y ese sabor intenso tan característico que marca la diferencia en cada bocado. Cortes como el secreto, la presa, la pluma o el solomillo funcionan de maravilla a la brasa, a la plancha o con cocciones más cuidadas.

Un producto versátil y con mucho valor para tu cocina, capaz de encajar tanto en platos sencillos donde manda la materia prima como en elaboraciones más creativas. Solo tienes que respetar el punto de cocción para sacarle todo su sabor y conseguir un resultado que el cliente recuerda.



1 PLUMA	4 SOLOMILLO	7 SECRETO	10 PAPADA
2 PRESA	5 JAMÓN	8 JAMÓN	11 BOLA
3 COSTILLA	6 PANCETA	9 CARRILLERA	

PLUMA IBÉRICA



UMV Kg

652070 (8 Bol. x 1 kg) Cj. 7,5 kg ·PV

PRESA IBÉRICA



UMV Kg

652016 (8 Bol. x 1 kg) Cj. 8 kg · PV

LAGARTO IBÉRICO

AL VACÍO



UMV Kg

652073 (5 Bol. x 1 kg) Cj. 5 kg · PV

SECRETO IBÉRICO

AL VACÍO



UMV Unidad

652020 (5 Bol. x 1,1 kg) Cj. 5,5 kg ·PV

SOLOMILLO IBÉRICO

AL VACÍO



UMV Unidad

652010	(5 Bol. x 1,1 kg)	Cj. 5,5 kg ·PV
	3 uds./Bolsa	

CARRILLERA IBÉRICA

AL VACÍO



UMV Unidad

652050	(5 Bol. x 1,1 kg)	Cj. 5,5 kg ·PV
	6 uds./Bolsa	

C O R D E R O

Ovis aries

El cordero es una apuesta segura para dar carácter y sabor a tu carta. La paletilla destaca por su carne tierna y jugosa, con ese sabor profundo tan característico que se potencia durante una cocción lenta. Al horno, a baja temperatura o terminada a la brasa, consigue una textura melosa y un exterior dorado que marca la diferencia en cada bocado.

Una pieza con mucha presencia y valor para tu cocina, perfecta tanto para una receta tradicional como para una elaboración más actual. Solo tienes que respetar su tiempo de cocción para conseguir que la carne se desprenda fácilmente del hueso y llegue a la mesa en su mejor punto.

PALETILLA ASADA CON PATATAS	PALETILLA PATATA PARISINA **660512** **534104**



PALETILLA ENTERA



UMV Kg

660512	(900-1400) g	Cj. 14 kg ·PV

PALETILLA CORTADA



UMV Kg

660516	27 uds.	Cj. 12 kg ·PV

GARCIMARKET

ESPECIAL BURGUERS



ANGUS

UMV Kg

RAZA ANGUS 100% · DOBLE PICADA · NACIONAL



∅ 9,5 CM - 10 CM

635154

Hamburguesa Angus con textura suave, sabor redondo y jugosidad constante. La infiltración natural de esta raza permite una experiencia agradable en boca, fácil de usar. Se comporta de forma estable en distintos puntos de cocción y es una apuesta segura para tu carta.

12 unidades	180 g	Cj. 2,16 kg

PAN DE BRIOCHE

MANTEQUILLA

20 min Temp. amb.

UMV Kg



Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790625	(60 uds. x 90 g)	Cj. 5,4 kg

BUEY



10 unidades | Cj. 2,22 kg

Ø10 CM - 11 CM

220 g

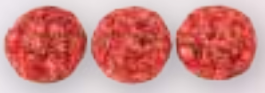
AUTÉNTICO BUEY · DOBLE PICADA · NACIONAL · +4 AÑOS

635153



UMV Kg

SMASH DE VACUNO



30 unidades | Cj. 2,4 kg

Ø 5,5 CM - 6,5 CM

80 g

100% VACUNO · DOBLE PICADA · NACIONAL

635152



UMV Kg

DRY AGED



24 unidades | Cj. 4,32 kg

Ø 9,5 CM - 10 CM

180 g

DOBLE PICADA · NACIONAL

635148



UMV Kg

BBQ RIBS

AL VACÍO · UD 550G

4 Bol. x 2,5 kg | Cj. 10 kg · PV

Horno 15'-20' a 200º.

748852



UMV Caja

TORREZNOS & FRIES

1 Tiras 220 g · 2 Tiras x Bol.

TORREZNOS

(10 Bol. x 440 g) | 2 uds. x Bolsa | Cj. 4,4 kg

748832



UMV Caja

NACHOS CON GUACAMOLE

GUACAMOLE SILVESTRE

Bote de 1 kg

580605



UMV Caja



GARCIMARKET

09 ELABORADOS & PRECOCINADOS

TAGLIATELLE AL HUEVO | 748862

CANELONES XL

Nuestro gran canelón está pensado para convertirse en el protagonista del plato. Su formato XL aporta presencia, permite lucir mejor el relleno y ofrece una ración generosa con un resultado muy vistoso. Solo tienes que acompañarlo con tu salsa, gratinarlo y darle tu toque personal para llevar a la mesa una propuesta sabrosa, elegante y fácil de servir.

Una solución práctica para agilizar tu servicio, controlar las raciones y mantener un resultado constante. Solo tienes que añadir tu salsa, gratinar y darles tu toque personal para conseguir un plato sabroso y con acabado casero.



GRAND CANELÓN DE POLLO, FOIE Y TRUFA

24 uds. x 140 g - Granel | Cj. 3,36 kg

710312

REGENERACIÓN Y EMPLATADO

UMV Caja



Descongelar canelón en refrigeración durante 12h.



Poner canelón en una bandeja, tapar con film y calentar en el horno a 80°.



Hacer la salsa deseada



Sacar el canelón del horno, ponerlo en un plato y cubrirlo con la salsa.



GRAN CANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO

24 uds. x 140 g - Granel | Cj. 3,36 kg

710314



GRAN CANELÓN DE PATO Y FOIE

33 uds. x 140 g - Granel | Cj. 4,62 kg

710310



GRAN CANELÓN DE BOLETUS

24 uds. x 140 g - Granel | Cj. 3,36 kg

710313



GRAN CANELÓN DE MARISCO

24 uds. x 140 g - Granel | Cj. 3,36 kg

710320

GARCIMARKET

C R O Q U

CROQUETAS SUPER CREMOSAS

Con una bechamel cremosa y equilibrada elaborada con leche Pastoret, rebozado crujiente y un relleno sabroso que mantiene toda su personalidad tras la fritura. Ofrecen un resultado regular en cada servicio, con buena estabilidad (no se abren, no se deshacen) y un formato ideal para controlar coste por ración y trabajar con rapidez en cocina.

Perfectas para tapas, menús y eventos, permiten ampliar la carta con un producto de gran aceptación, alto valor percibido y una excelente relación calidad-precio, asegurando un bocado gourmet con mínima manipulación.

(4 Bol. x 1 kg)
Cj. 4 kg

35 g x ud.

Freidora 4' a 180°.

PASTORET
FUNDADA 1992
· FAMILIA PONT ·

Croquetas elaboradas con **Lecha Pastoret.**



JAMÓN IBÉRICO 708908



VACUNO 708907



QUESO AZUL Y CEBOLLA 708909



BOLETUS Y TRUFA 708906



RISOTTO Y HONGOS 708911

J E T A S



UMV Unidad

CROQUETAS SIN GLUTEN

Con un estilo tradicional: interior sabroso y bien ligado, textura consistente y un rebozado fino y crujiente que dora de forma uniforme. Ofrecen un resultado muy estable en fritura, con buena resistencia para servicio y delivery, y permiten trabajar con rapidez y control del coste por ración.

Una opción ideal para incorporar una alternativa sin gluten en carta, manteniendo un bocado de calidad constante, buen rendimiento y un perfil de sabor que gusta a todo tipo de cliente.

QUESO AZUL	BOLETUS	JAMÓN IBÉRICO
706020	706015	706000

(8 Bol. x 500 g)
Cj. 4 kg

35 g x ud.

Freidora 4' a 180°.

UMV
Unidad

GARCIMARKET

LA PASTA È SEMPRE UN'IDEA VINCENTE!

Nuestra selección de pastas te permite crear platos con personalidad sin complicar el servicio. Encontrarás pasta rellena con propuestas como bogavante, setas, berenjena con parmesano o pato, además de tagliatelle al huevo, tagliolini con tinta de sepia y diferentes variedades de gnocchi.

Una gama versátil y práctica, perfecta para combinar con tus salsas, fondos e ingredientes y darle tu propio acabado. Productos con un resultado constante que te ayudan a controlar las raciones, reducir tiempos de preparación y llevar a tu carta platos atractivos con todo el sabor de la cocina italiana.

1 Hierve agua abundante a fuego lento en una olla grande. Añade una pizca de sal y echa la pasta con cuidado.

2 Cuécelos durante 2-3 minutos para dejar la pasta al dente o 4 minutos para cocción nomal, escúrrelos bien.

3 Combinar inmediatamente con la salsa para una textura perfecta. ¡A disfrutar!



20 g Aprox.

GNOCCHI
DE PATATA

750422	(5 Bol. x 1 kg)	Cj. 5 kg

RAGGIO DI SOLE
DE BERENJENA Y PARMESANO

750429	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg



TAGLIATELLE
AL HUEVO

750425	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg

TAGLIOLINI
CON TINTA DE SEPIA

750425	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg

20 g Aprox.

RAGGIO DI SOLE
DE PATO

750424	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg

35 g Aprox.

GRAN GIRASOLE
DE BOGAVANTE

750425	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg

CANAPÉS EVASIÓN



UMV Unidad

780010	63 uds.	Cj. 520 g

CANAPÉS TRADICIONALES



UMV Unidad

780040	42 uds.	Cj. 42 ud.

BOCADITOS DE QUESO CABRALES



UMV Unidad

735243	24 g	Cj. 6 kg

BOCADITOS DE PATATA



UMV Unidad

703000	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

BOMBAS DE MORCILLA



UMV Unidad

704754	(48 uds. x 12 g)	Cj. 2,3 kg

JALAPEÑOS RELLENOS DE CREMA DE QUESO



UMV Caja

735285	(3 Bol. x 1 kg)	Cj. 3 kg

PATATAS BOMBA BOLOÑESA

Und: 40 g Aprox.



UMV Unidad

737033	(2 Bol. x 1 kg)	Cj. 2 kg

GRATÉN DE PATATA Y SETAS

Und: 100 g Aprox.



UMV Unidad

732501	(6 Bol. x 1,5 kg)	Cj. 9 kg

MINI TRIÁNGULOS DE QUESO BRIE EMPANADO

Und: 22 g Aprox.



UMV Unidad

735242	(10 Bol. x 500 g)	Cj. 5 kg

MINI CAMEMBERT EMPANADO

Und: 25 g Aprox.



UMV Unidad

735241	(10 Bol. x 500 g)	Cj. 5 kg

SAMOSAS DE BUEY AL CURRY

Und: 20 g Aprox.



UMV Unidad

737450	(2 Bol. x 40 uds.)	Cj. 800 g

ALMOHADITAS DE CHISTORRA Y CEBOLLA

Und: 15 g Aprox.



UMV Unidad

702316	(130 uds. x 15 g)	Cj. 1,95 kg



GARCIMARKET

10 QUINTA GAMA

CONFIT DE PATO | 748862

PATATAS AL MORTERO CON TRUFA | 300826

V GAMA GOURMET

CARRILLERA DE CERDO

AL VACÍO



747225 (16 uds. x 210 g) Cj. 3,36 kg

Monoración - 16 Raciones

COSTILLAR DE COCHINILLO DESHUESADO

AL VACÍO



748844 (4 Bol. x 1 kg) Cj. 4 kg · PV

Ración a cortar

PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA

AL VACÍO



747205 (16 uds. x 190 g) Cj. 3,04 kg

Monoración - 16 Raciones

TERRINA DE RABO DE VACUNO

AL VACÍO



747236 (16 uds. x 190 g) Cj. 4 kg ·PV

Monoración - 16 Raciones

RODABALLO A LA MEUNIÈRE

AL VACÍO



749091 (8 uds. x 340 g) Cj. 2,72 kg

Monoración - 8 Raciones

SUPREMA DE SALMÓN CON VERDURAS

AL VACÍO



749090 (8 uds. x 280 g) Cj. 2,24 kg

Monoración - 8 Raciones

RINCÓN ASIÁTICO
亜細亜

En Rincón Asiático reunimos una selección pensada para disfrutar los sabores más representativos de Asia en un solo lugar. Recetas llenas de color, contrastes y personalidad, elaboradas para compartir y descubrir nuevas combinaciones en cada bocado.

Desde entrantes frescos y ligeros hasta gyozas, baos, sushi y sashimi, nuestra propuesta combina texturas, aromas y sabores intensos, con ese equilibrio entre lo dulce, lo salado, lo cítrico y lo picante que hace única a la cocina asiática.

Un pequeño viaje por Asia, servido a nuestra manera.

ENTRANTES



EDAMAME

505351 | (5 Bol. x 1 kg) | Cj. 5 kg



ENSALADA DE WAKAME

505320 | (12 Bol. x 0,5 kg) | Cj. 6 kg



AGUACATE EN MITADES

840096 | (5 Bol. x 1 kg) | Cj. 5 kg



GYOZAS

Freidora 3' a 180°.

Las gyozas son empanadillas de inspiración japonesa, rellenas normalmente de carne y verduras bien condimentadas, y envueltas en una masa fina. Su gracia está en la doble textura: se cocinan primero para quedar doradas y crujientes por debajo y después se terminan al vapor, quedando tiernas y jugosas.

GYOZA DE CAMARÓN
海老餃子

766036 | (50 Uds. x 20 g) (10 Bol. x 1 kg) | Cj. 10 kg

GYOZA VEGETAL
野菜餃子

766041 | (30 Uds. x 20 g) 10 Bol. x 600 g) | Cj. 6 kg

WAGYU CHILE



GYOZA DE WAGYU
和牛餃子

766043 | (30 Uds. x 20 g) 10 Bol. x 600 g) | Cj. 6 kg

PAN BAO

Nuestro pan bao blanco destaca por su textura suave, ligera y esponjosa. Perfecto para rellenar con carnes, pescados o vegetales y crear bocados originales que aporten un toque diferente a tu carta.

30 G UND

20 min Temp. amb.

Producto listo al uso. Recomendamos tostar la parte interior.

790635 | (10 Bol. x 20 uds.) | Cj. 6 kg





BROCHETA YAKITORI

703345 | (40 uds. x 40 g) | Cj. 1,6 kg

Freidora 3' a 180°.



TEMPURA DE VERDURAS

740365 | (4 Bol. x 1 kg) | Cj. 4 kg

Freidora 5' a 180°.



ROLLITO DE PRIMAVERA

737312 | (90 uds. x 45 g) | Cj. 4 kg

Freidora 5' a 180°.



ESPECIAL CORTE PARA SASHIMI

LOMO DE ATÚN S/PIEL Y S/SANGACHO

100867 | (800–1200 g) | Cj. 7 kg · PV

LINGOTE DE SALMÓN SALAR

116102 | (3 uds. x (+360 g) | Cj. 1,1 kg · PV

SUSHI

(3 Bol. x 900 g)

Cj. 2,7 kg

740197



GARCIMARKET

SANDWICHES & ROLLS



20 cm de largo

PASTRAMI



(8 uds. x 230 g)
Cj. 1,84 kg

PASTRAMI, QUESO CREMA, SALSA DE MOSTAZA Y SALSA DE SOJA

749078

MALLORQUÍN



(8 uds. x 190 g)
Cj. 1,52 kg

QUESO MAHÓN TIERNO, SOBRASADA Y MIEL

749077

TRUFADO



(8 uds. x 230 g)
Cj. 1,84 kg

JAMÓN DULCE, QUESO CREMA Y ACEITE DE OLIVA TRUFADO

749076

180-200 °C.

CADUCIDAD: 6 MESES

CRISTALINOS XXL

5 min. HORNO
2 MIN. MICRO

Los Cristalinos son una gama de bocadillos premium elaborados con pan cristalino XXL, pensados para ofrecer una solución rápida, sabrosa y fácil de regenerar en el punto de venta. Su formato permite servirlos calientes en pocos minutos, manteniendo una textura crujiente en el pan y un relleno cremoso y equilibrado.

LOBSTER ROLL



PERLAS DE AOVE

935945	Tarro 50 g	Tarro 50 g

CARNE DE BOGAVANTE PELADA

300700	(140-200) g	Cj. 3 kg

ROLL DE BRIOCHE

790632	(54 uds. x 80 g)	Cj. 4,32 kg

SANDWICH & PASTRAMI



PASTRAMI FILETEADO

748857	(8 Bol. x 500) g	Cj. 4 kg

PAN DE MOLDE BRIOCHE CORTADO

790631	(3 uds. x 1,9 kg)	Cj. 5,7 kg



ALCACHOFA CONFITADA CON VIRUTAS DE FOIE

GARCIMARKET

11 FRUTAS & VERDURAS

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE | 537760

FOIE GRAS DE PATO | 687705

GARCIMARKET

P A T A T A S



Nuestra gama de patatas te permite encontrar la guarnición adecuada para cada plato: boniato en dados, patatas gajo saborizadas o sin piel, julienne Supercrunch, parisinas, rösti redondas o triangulares y patatas rústicas.

Opciones prácticas, versátiles y con un resultado constante, pensadas para agilizar tu servicio, controlar las raciones y reducir mermas. Desde una hamburguesa o un sándwich hasta carnes, pescados y platos más elaborados, siempre tendrás una guarnición que encaje con tu carta.

PATATAS RÚSTICAS

550120	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

UMV Caja

PATATAS JULIENNE *SUPERCRUNCH*

UMV Caja



534201	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

PATATAS PARISINAS

UMV Caja



534102	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

PATATAS GAJO ESPECIADAS

UMV Caja



533200	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

PATATAS GAJO

UMV Caja

SIN PIEL



532900	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg



ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

12-16 MM

505615	(5 Bol. x 1 kg)	Cj. 5 kg

UMV Unidad

VERDURAS
CONGELADAS

Nuestra selección de verduras te ayuda a incorporar sabor, color y variedad a tus platos de una forma práctica y constante. En el catálogo encontrarás propuestas como la flor de alcachofa confitada en AOVE, boletus, calabaza, castañas, edamame, espárragos trigueros, habas baby, judía extrafina, pimiento asado caramelizado y zanahoria baby, además de muchas otras opciones.

Productos versátiles y listos para facilitarte el trabajo, reducir mermas y agilizar el servicio. Perfectos para preparar entrantes, guarniciones, arroces, ensaladas o elaboraciones más creativas, con la tranquilidad de disponer siempre del producto que tu cocina necesita.

VERDURA & FRUTA



PIMIENTO ASADO CARAMELIZADO

540021	(8 Bdjas. x 540 g)	Cj. 4,32 kg

UMV Unidad

BOLETUS ENTEROS PEQUEÑOS

UMV Unidad



737274	(5 Bol. x 1 kg)	Cj. 5 kg

CALABAZA EN DADOS

10 MM



UMV Caja

500959	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE

UMV Unidad



537760	(4 Bdja. x 16 uds.) *64 uds.*	Cj. 7 kg

ZANAHORIA BABY

UMV Caja



536100	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

JUDÍA EXTRAFINA

UMV Caja



528500	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

HABAS BABY

UMV Caja



522100	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

GARCIMARKET

VERDURA & FRUTA

FRUTAS

Nuestras frutas congeladas son una apuesta segura para tu cocina: mantienen todo su sabor, color y textura, reducen mermas y te permiten disponer del producto durante todo el año. Arándanos, frambuesas, fresas, frutas del bosque, mango, aguacate y piña, en formatos prácticos para agilizar el servicio y controlar mejor cada ración.

Perfectas para postres, batidos, salsas, desayunos, ensaladas, guarniciones o elaboraciones más creativas. Solo utilizas la cantidad que necesitas, consiguiendo regularidad en cada plato y sacando el máximo rendimiento al producto.





FRESAS

840350	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

UMV Caja



FRAMBUESAS

840300	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

UMV Caja



ARÁNDANOS

840405	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

UMV Caja



MANGO EN DADOS

UMV Caja



15X15 MM

840361	(6 Bol. x 1 kg)	Cj. 6 kg

PIÑA TROCEADA

UMV Caja



840362	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

FRUTOS DEL BOSQUE

UMV Caja



840400	(4 Bol. x 2,5 kg)	Cj. 10 kg

AGUACATE EN DADOS

UMV Caja



15X15 MM

840092	(5 Bol. x 1 kg)	Cj. 5 kg



12 PAN & BOLLERÍA

Detrás de cada pan hay tiempo, oficio y respeto por la materia prima. Una elaboración cuidada, basada en procesos artesanales e incluyendo referencias con masa madre fermentada, consigue cortezas doradas, migas llenas de carácter y una textura constante en cada servicio.

Desde panes rústicos y de cristal hasta flautas y formatos para hamburguesa, seleccionamos una gama versátil pensada para la cocina profesional: fácil de terminar, regular y preparada para acompañar cada elaboración sin quitarle protagonismo. Panes que elevan el plato y se recuerdan desde el primer bocado.



CHUSCO REDONDO

(30 uds. x 220 g) | Cj. 6,6 kg

790604

UMV Caja

20 min Temp. amb.

180 °C.

10-12 min.



Imponente y sustancioso, este pan ofrece una corteza dorada y crujiente que encierra una miga esponjosa y llena de carácter.

Perfecto para quienes buscan un pan contundente y versátil, ideal para acompañamientos que destacan su sabor robusto.

PAN DE CRISTAL

(9 uds. x 650 g) | Cj. 5,85 kg

790605

UMV Caja

20 min Temp. amb.

180 °C.

5-7 min.



Corteza dorada y de textura crujiente y ligera. Alveolos de gran tamaño y miga blanca y suave para acompañar y resaltar el sabor de los mejores productos que queramos degustar.

Para conseguir estas características tan especiales este producto se elabora en obradores de manera totalmente manual, haciendo de cada unidad una pieza única.





BARROTE TRAD.

(9 Bol. x 800 g) | Cj. 7,2 kg

790602

UMV Caja

20 min Temp. amb.

180 ºC.

10-12 min.



Pieza de panadería clásica y versátil. Con una textura esponjosa y un sabor suave, es ideal para hacer bocadillos, tostadas o acompañar comidas.

Su presentación en formato de 1 kg lo hace perfecto para trabajarlo a rebanadas de diferentes grosores según la necesidad.

BARROTE MULTI.

(9 Bol. x 850 g) | Cj. 7,65 kg

790603

UMV Caja

20 min Temp. amb.

180 ºC.

10-12 min.



El barrote multicereales es una pieza de corteza crujiente que encierra una miga esponjosa y rica en cereales con un toque dulzón muy particular.





FLAUTA CRISTAL

(50 Uds. x 45 g) | Cj. 2,25 kg

790601

UMV Caja

No requiere.

180 ºC.

5-7 min.



Corteza dorada y de textura crujiente y ligera. Alveolos de gran tamaño y miga blanca y suave para acompañar y resaltar el sabor de los mejores productos que queramos degustar.

PAN DE HAMBURGUESA DE CRISTAL

(30 Uds. x 85 g) | Cj. 2,55 kg

790626

UMV Caja

20 min Temp. amb.

180-200 ºC.

6-7 min.



Corteza dorada y de textura crujiente y ligera. Alveolos de gran tamaño y miga blanca y suave para acompañar y resaltar el sabor de los mejores productos que queramos degustar.



SURTIDO DE REPOSTERÍA DE CHOCOLATES



GARCIMARKET

13 POSTRES

REPOSTERÍA VARIADA | 840535

PETITS FOURS DE CHOCOLATE | 840590

BROWNIE SIN GLUTEN



UMV Unidad

844005 (36 uds. x 100 g) Cj. 3,6 kg

SEIS TEXTURAS DE DELICIA DE CHOCOLATE



UMV Unidad

749097 (12 uds. x 120 g) Cj. 1,44 kg

Monoración 120 g

LEMON PIE



UMV Unidad

749100 (9 uds. x 100 g) Cj. 0,9 kg

Monoración 100 g

TORRIJA



UMV Unidad

844015 (20 uds. x 130 g) Cj. 2,6 kg

Monoración 130 g

PROFITEROLES DE NATA Y DE TRUFA



UMV Caja

(8 Bol. x 500 g)

NATA
837240 (17-19) g Cj. 4 kg

TRUFA
837250 (18-20) g Cj. 4 kg

COULANT DE CHOCOLATE



UMV Unidad

850017 (20 uds. x 100 g) Cj. 2 kg

Monoración 100 g

GARCIMARKET

T A R T A S

Nuestras tartas de repostería te permiten completar tu carta con una selección pensada para todos los gustos: brownie, carrot cake, tarta de queso cremosa, muerte por chocolate, cheesecake americano con fresas, Red Velvet, Selva Negra y tarta Tatin. Desde propuestas intensas y chocolateras hasta opciones más frescas, afrutadas o especiadas.

Porque un buen postre no es solo el final de una cena: es el sabor con el que tu cliente la recordará. Una selección imprescindible para cerrar cada servicio a la altura de tu cocina.

UMV Unidad



TARTA DE QUESO CREMOSA

12

Nuestra tarta de queso destaca por su interior muy cremoso, su textura fundente y su sabor lácteo equilibrado.

Un postre irresistible y listo para servir, perfecto para completar tu oferta dulce.

Una propuesta prácticamente obligatoria en tu carta.

850256	12 raciones x 125 g/ud.	1,5 kg

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE

PRECORTADO · 18



850071	18 raciones x 130 g/ud.	Cj. 2,6 kg

CARROT CAKE

PRECORTADO · 18



850073	18 raciones x 128 g/ud.	Cj. 2,3 kg

TARTA TATIN INDIVIDUAL

120 G



845020	18 raciones x 120 g/ud. *Monoración.*	Cj. 2,16 kg

TARTA DE QUESO AMERICANO CON FRESAS

120 G/UD · 12



850630	12 raciones x 120 g/ud.	Cj. 1,45 kg

TARTA BROWNIE



850081	Plancha Entera para porciones	Cj. 1,8 kg

TARTA SELVA NEGRA

PRECORTADO · 30



850403	30 raciones x 60 g/ud.	Cj. 1,8 kg

TARTA RED VELVET

PRECORTADO · 10

Nuestra tarta Red Velvet de arándanos combina un bizcocho suave y esponjoso con una crema delicada y el punto fresco y ligeramente ácido de la fruta. Su contraste de sabores consigue un resultado equilibrado, nada pesado y muy agradable hasta el último bocado.

Una propuesta vistosa que aporta color y personalidad a tu carta, perfecta para servir sola o acompañada de helado. Un postre diferente y reconocible con el que puedes cerrar la experiencia dejando un buen recuerdo en tu cliente.



850650	10 raciones x 120 g/ud.	Cj. 1,2 kg

LA FORMA MÁS DULCE DE AUMENTAR TU TICKET MEDIO



¿POR QUÉ ELEGIRLOS?

15 uds. x Caja

UMV Caja

MERMA ZERO Y SIN COSTES OPERATIVOS

Operativa muy simple, aguantan 12 meses en congelado y hasta 7 días en nevera, merma y costes operativos ZERO

POSTRES 100% ARTESANALES

El proceso es 100% artesanal y siempre lo será, postres caseros hechos a mano uno a uno.

CONSIGUE MEJORAS EN EL TICKET MEDIO

Aumenta tu ticket medio entre un 3% y un 8% en menos de tres meses, demostrado.

PLASTIC FREE

¡Ofrece a tus clientes un producto con packaging 100% reciclable y reutilizable!

OREO® CREAM

844105



Receta secreta de tarta de ueso combinada on galletas Oreo®.

TRES LECHES

844125



Leche condensada, leche evaporada y nata sobre un bizcocho suave y esponjoso.

LEMON PIE

844115



Tarta casera de limón que sorprende por su exquisita cremosidad.

SALTY CARAMEL & LOTUS®

844120



Caramelo artesanal con galleta Lotus®, un toque salado que te hará recordar a otros iempos.

HELADOS & SORBETES

GLACES DES ALPES
maître artisan

UMV
Unidad

Nuestros helados y sorbetes artesanales aportan a tu carta un producto de gran calidad, elaborado en Francia con ingredientes seleccionados y de proximidad. Los helados se preparan con mantequilla Échiré, reconocida por su textura fina, su cremosidad y su delicado sabor lácteo, que consigue un resultado más untuoso y equilibrado en boca.

Elaborados en Alta Saboya siguiendo el saber hacer tradicional francés, ofrecen una textura homogénea, sabores definidos y un rendimiento constante en cada servicio. Los sorbetes no contienen gluten ni lactosa, por lo que también son aptos para clientes veganos e intolerantes.



FORMATO:
CUBETAS DE 2,5 L.

BEURRERIE ÉCHIRÉ 1894
Helados Elaborados con **Mantequilla Échiré.**



Bola de 50 g



Quenelle de 35 g

Precio estimado por bola sin IVA: **0,52 €**
Precio estimado por quenellesin IVA: **0,36 €**



Stéphane Vindret
Maître Artisan Glacier

SORBETES



60% FRUTA

MANDARINA
848026



52% FRUTA

FRAMBUESA
848016



27% FRUTA

LIMA
848024



45% FRUTA

MANGO
848028



LIMONCELLO
848025



CHOCOLATE

848004



VAINILLA

848045



COCO

848040



CARAMELO Y MANTQUILLA SALADA

848002



TÉ VERDE MATCHA

848040



TURRÓN DE JIJONA

848041



VIOLETA

848047



YOGURT

848050



PISTACHO

Nuestro helado de pistacho, elaborado artesanalmente en Alta Saboya con mantequilla Échiré, destaca por su textura cremosa y su sabor intenso y equilibrado. Una opción elegante y versátil para completar tus postres o servir como protagonista en tu carta.

848035

GARCIMAR NEWS

CATÁLOGO
Otoño -
Invierno **2026**

¿DÓNDE ENCONTRARNOS?

Este año podrás encontrarnos en las principales ferias gastronómicas del país. Ven a visitarnos, conoce todas nuestras novedades y descubre todo lo que Garcimar puede aportar a tu cocina.

26 OCTUBRE – 28 OCTUBRE 2026
VALENCIA
GASTRÒNOMA
Av. de les Fires, s/n, Pobles de l'Oest, 46035 València, Valencia

08 FEBRERO – 10 FEBRERO 2027
MÁLAGA
H&T
Palacio de Ferias y Congresos, Av. de José Ortega y Gasset, 201, Cruz de Humilladero, 29006 Málaga



02 NOVIEMBRE – 04 NOVIEMBRE 2026
BARCELONA
GASTRONOMIC
FORUM BARCELONA
Av. Joan Carles I, 64, Barcelona

01 MARZO – 03 MARZO 2027
MADRID
IFEMA
Av. del Partenón, 5, Barajas, 28042 Madrid

GARCIMAR CRECE: ABRIMOS NUEVA NAVE EN MADRID

Un nuevo centro desde el que estar más cerca de nuestros clientes.

Ya hemos abierto oficialmente nuestra nueva nave en Getafe, Madrid. Esta inauguración marca una nueva etapa para Garcimar y supone un paso importante dentro de nuestro plan de crecimiento y expansión.

Las nuevas instalaciones nos permitirán ampliar nuestra capacidad operativa, optimizar la distribución y ofrecer una respuesta todavía más rápida, eficiente y cercana. Queremos acompañar a nuestros clientes en su día a día, entender las necesidades de cada cocina y proporcionarles un servicio de confianza, respaldado por un catálogo amplio y cuidadosamente seleccionado.

Esta apertura es también el resultado del esfuerzo de todo el equipo y de la confianza que nuestros clientes depositan en nosotros cada día. Seguimos creciendo sin perder nuestra esencia: el compromiso con la calidad, la atención personalizada y la vocación de servicio.

Madrid se suma así a nuestro proyecto como un nuevo punto estratégico desde el que continuar avanzando, abrir nuevas rutas y llegar cada vez más lejos. Una nueva nave, nuevos retos y el mismo objetivo de siempre: estar al lado de los profesionales para que sus cocinas nunca se detengan.

Nos encontrarás en:

C/ Severo Ochoa, 69
Pol. Ind. Los Gavilanes
28906 Getafe, Madrid







NUEVA LÍNEA DE PESCADO FRESCO EN MÁLAGA

Más frescura, mayor proximidad y un mejor servicio para la hostelería andaluza.

A partir del 1 de noviembre de 2026, pondremos en marcha una nueva línea de pescado fresco en nuestra delegación de Málaga. Con esta incorporación, Garcimar refuerza su presencia en Andalucía y amplía su capacidad para abastecer a los profesionales de la hostelería de diferentes zonas de la comunidad.

Esta nueva línea nos permitirá ofrecer una selección de pescado fresco adaptada a las necesidades de cada cocina, garantizando un servicio más cercano, ágil y eficiente. Nuestro objetivo es facilitar a chefs y restauradores el acceso a productos de calidad, con una distribución pensada para preservar al máximo su frescura desde el origen hasta su llegada al cliente.

La delegación de Málaga se convierte así en un punto estratégico para continuar ampliando nuestras rutas y mejorar la cobertura en parte del territorio andaluz. Un paso más dentro del crecimiento de Garcimar y de nuestro compromiso por estar cada vez más cerca de nuestros clientes.

Seguimos avanzando para ofrecer un servicio más completo, reforzar nuestra especialización en productos del mar y responder a las exigencias diarias del sector HORECA.



¡ DESCUBRE TODO LO QUE HACEMOS EN INSTAGRAM !

– DESDE 1931 –
GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE



GARCIMAR
en casa

– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

TRADICIÓN Y CALIDAD AL SERVICIO DE TU COCINA DESDE 1931.

CONTACTA CON NUESTRAS DELEGACIONES

ALICANTE
POLÍGONO INDUSTRIAL FAIMA ALCAY S/N
03330 CREVILLENT
ALICANTE

T. 96 166 74 34

BARCELONA
CALLE DE LA F, 26
SECTOR C
ZONA FRANCA
08040 BARCELONA

T. 93 336 51 61

MADRID
POL. IND. LOS GAVILANES
C/ SEVERO OCHOA 69
28906 GETAFE
MADRID

T. 91 601 91 51

VALENCIA
POLÍGONO INDUSTRIAL LA REVA
SECTOR 12
CALLE MALLORCA, 2
OFICINA 403 4º PISO
46190 RIBA-ROJA DE TÚRIA

T. 96 166 74 34

MALLORCA
C/POU D'EN BAUÇA, 13
POL. IND. BINISSALEM
07350 ILLES BALEARS

T. 971 74 57 02

SEVILLA
FRIGORÍFICOS FRIGOODACKS
AVDA. DE LA RAZA, 22
41012 SEVILLA

T. 954 23 84 83

MÁLAGA
DIODORO, 13
(FRENTE A
MERCAMÁLAGA)
29196 MÁLAGA

T. 952 03 87 35

ZARAGOZA
POLÍGONO INDUSTRIAL
CENTROVÍA
LOS ÁNGELES, 15. NAVES 2-3 50196 LA MUELA
ZARAGOZA

T. 976 47 46 48

DESCÚBRENOS

WWW.GARCIMAR.COM