



GASTRONOMÍA CREATIVA EN MINIATURA

¡PIENSA EN PEQUEÑO
Y DISFRUTA A LO GRANDE!

Los pinchos son parte de nuestra cultura e historia. No se trata de salir a comer, es más bien una filosofía de vida. Por eso, estamos ante uno de los iconos gastronómicos españoles que moviliza a más gente de todo el mundo. Son el reclamo perfecto en nuestra barra.

Igual que la cocina ha evolucionado a niveles inimaginables, los pinchos no se han quedado atrás. Estamos ante auténticas obras de arte en miniatura listas para disfrutar en no más de 2 bocados. Su pequeño tamaño lo convierte en el menú de degustación más amplio del mundo.



UN VIAJE A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

SABORES MARINEROS
Saca a flote los secretos que aguardan bajo el mar.



EMBUTIDOS E IBÉRICOS
Un reencuentro con nuestro origen.



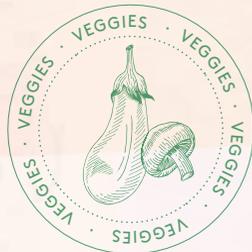
QUESOS Y SALAZONES
Un mundo lleno de posibilidades.



LA VUELTA A ESPAÑA
Redescubre tu tierra, tus recetas.



UNIVERSALES
Sin fronteras, sin límites.



VEGGIES
La revolución verde.

PANES

Una buena base puede marcar la diferencia. Elegir el pan ideal para cada elaboración puede suponer llevar a la máxima expresión tu receta. Por eso, hemos de tener en cuenta que no hay un único pan.

Hay infinidad de posibilidades que pueden aportar al pincho un toque crujiente, una base consistente o un aroma o sabor especial.

A continuación te presentamos una pequeña selección de nuestra amplia gama.

PEQUEÑOS

MINI PINTXO



22401

2,21 kg | 17 g | 8x14 | 15-20'

180-190° | 3-5' | 5 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

PULGA CRISTALINA



61241

96 u | 20 g | 4x14 | 5-10' | 7 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | ACEITE DE OLIVA

MEDIANOS

BAGUETTE GRAN RESERVA



22001

26 u | 260 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 55 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

BAGUETTE SEMILLADA

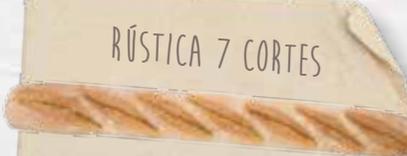


22284

40 u | 250 g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 54 cm

FUENTE DE FIBRA | RECICLADO EN SU MANO SAVOR

RÚSTICA 7 CORTES



66900

28 u | 310 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 55 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE

BARRA 7 CORTES



65050

32 u | 275 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 10-12' | 54 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE

BARRA EXTRA GRAN RESERVA



22415

26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm

MASA MADRE

RÚSTICA DE LEÑA



20610

16 u | 415 g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 53 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

GRANDES

HOGAZA DE ACEITUNAS GRAN RESERVA



20020

16 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

HOGAZA CLÁSICA GRAN RESERVA



20010

14 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

HOGAZA MULTIGRAIN GRAN RESERVA



28220

16 u | 445 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 25 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

HOGAZA DE NUECES GRAN RESERVA



28210

16 u | 425 g | 4x7 | 25-30' | 170-180° | 35-45' | 23 cm

100% NATURAL | CLEAN LABEL | MASA MADRE | GRAN RESERVA ORIGEN

SABORES MARINEROS

Como buenos habitantes de península, hemos crecido alrededor del agua. Fuente de alimento y progreso a lo largo de nuestra historia. Son muchos los pueblos ligados a este vasto y bello manto de agua al que llamamos mar.

Haciendo honor a nuestras raíces, nada como sacar a flote unas deliciosas recetas con todo el sabor del mar. Donde la materia prima, aromas y texturas sean las protagonistas. Una selección de fácil ejecución con la que seguro llegas a buen puerto.



GRUMETE

Atún desmigado, mahonesa, aceitunas picadas, navaja, mejillón y piparra.



PLAYERO

Boquerones en vinagre con picadillo de tomate, cebolla y pimiento verde.



GAMBARDINO

Gamba en gabardina con mahonesa a la naranja, pepinillos picados y salsa romesco.



PATXI

Queso de untar, tomatitos cherry, corazón de alcachofa y anchoas.



HADDOCK

Lonchas de bacalao ahumado con salsa tártara y gulas.



EMBUTIDOS E IBÉRICOS

Un clásico infalible que no puede faltar en una barra.

Nada como un buen embutido para enamorar a todo tipo de paladares, ya sea por su irresistible sabor o su asombrosa simplicidad.

Un producto que cuesta imaginarlo sin su acompañamiento estrella: el pan. Es por eso que estamos ante uno de los productos estrella para la elaboración de un buen pincho.



NACIONAL

Triángulo de tortilla de patatas con lonchitas de paletilla de jamón ibérico.



MORTADELO

Virutas de mortadela cortada en juliana muy fina, mahonesa, pepinillos picados, hojitas de rúcula y escamas de queso de oveja tierno.



PECADO INFERNAL

Choricito picante asado a la sidra con pimiento del padrón frito, champiñones al ajillo y daditos de queso de Burgos.



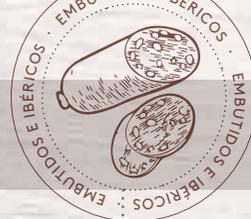
MACHOTE

Chistorra envuelta en beicon y frita con tiras de pimiento amarillo asado y piparra.



FUET TARTAR

Fuet picado con cebolleta, pepinillo y alcaparras, aderezado como un tartar con salsa worcestershire, mostaza, sal, pimienta y tabasco al gusto. Espolvoreado con cebollino picado.



QUESOS Y SALAZONES

Despierta los sentidos con un sin fin de posibilidades. Estamos ante dos de los ingredientes más variados que existen. Su gran diversidad de sabores, formas y aromas los convierten en la combinación ideal para cualquier receta, aunque tienen la personalidad y categoría suficiente para ser el ingrediente principal.

Deja volar tu imaginación y sorprende con elaboraciones originales e irresistibles.



GOURMET

Puntas de espárrago verde envueltas en lonchas de jamón ibérico untadas con Torta del Casar y horneadas al momento.



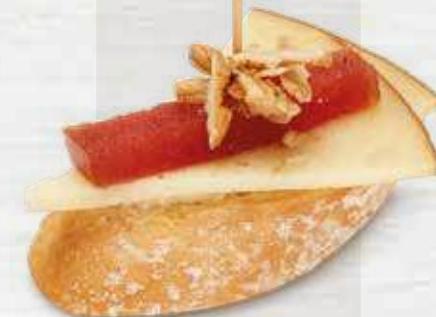
PALEO

Dados de solomillo de presa ibérica con setas de cardo salteadas y queso Manchego fundido.



FAVARITX

Crema de queso de Mahón (bechamel aromatizada con queso de Mahón semi y nuez moscada), espolvoreada con virutas crujientes de jamón y cebolla frita.



PELOTARI

Cuñas de Idiazábal ahumado con membrillo y nueces.



TINDAYA

Triángulos de queso Majorero empanados y fritos con mermelada de tomate, rúcula, germinados de cebolla y sésamo blanco.



LA VUELTA A ESPAÑA

Viaja por España sin moverte de la barra a través de diferentes pinchos o montaditos que nos transportarán a lugares únicos de nuestra tierra. Una ruta gastronómica que hará de los clásicos un éxito.

Es el momento de sacar el máximo partido a los productos nacionales y volver a enamorar.



GALLEGO

Rodajas de pulpo cocido, láminas finas de patatas asadas, mahonesa de pimentón de la Vera, picadillo de cebolla, zanahoria y pimiento verde y rojo y cebollino.



DONOSTIA

Bacalao ajoarriero, huevo duro rallado y perejil picado.



GADITANO

Pipirrana (picadillo de pimiento verde, tomate, pepino y cebolla) con lomito de caballa escabechada, mahonesa, aceitunas y huevo duro picado.



MALLORQUÍN

Sobrasada, berenjenas empanadas y fritas, queso fresco y pimientos del piquillo.



RIOJANO

Huevito de codorniz frito con rodajitas de chorizo y tiras de pimiento rojo asado.



UNIVERSALES

Descubre nuevas culturas a través de los sentidos. Sabores, texturas y aromas exóticos con los que viajarás alrededor del mundo. Una oportunidad para sorprender con una cocina fusión diferente y atrevida.

Rompe fronteras y aprovecha todo lo que el mundo puede ofrecerte, es el momento de dejar sin palabras a tus clientes.



RUSO

Ensaladilla rusa mezclada con aceitunas, ventresca de bonito, caviar de mújol y polvo de patatas fritas a la trufa pulverizadas.



NORUEGO

Salmón ahumado con salsa tártara y eneldo.



ARRIVEDERCI

Rollitos de carpaccio de ternera, mahonesa de mostaza, cebollitas, pepinillos, alcaparras y virutas de parmesano.



MACHU PICHU

Ceviche de merluza con guacamole, daditos de tomate y cebolleta, maíz dulce y hojitas de cilantro.



YANQUI

Hamburguesita de ternera con mahonesa, mostaza y topping de salsa barbacoa y pepinillos.



VEGGIES

Despierta tu lado healthy y ofrece una alternativa más natural. Sorprende con recetas saludables y vegetarianas. Una tendencia a la alza, que cada vez se asienta más en nuestro país.

Comer sano y respetar a los animales no tiene porque estar reñido con el sabor y el placer de disfrutar de un buen pincho. ¡Abre tu mente!



BETA

Tofu rebozado en panko y frito con hummus de remolacha y germinados de alfalfa.



GHANDI

Croquetas de calabacín y menta con alioli vegano de leche de soja.



KARMA

Champiñón relleno de boloñesa vegetal (de verduritas y seitán) y rúcula.



FRESH

Daditos de tempeh ahumado salteados con paté de guisantes y menta, cebollino y juliana de zanahoria encurtida.



BABÁ

Milhojas de berenjenas asadas con miso, relleno de babá ganoush (crema de berenjenas, tahina, limón y ajo), cebolla asada y sésamo negro.



TRUCOS

Te desvelamos algunos consejos o trucos para sacar el máximo partido a tus recetas. Presentaciones, Decoraciones, Conservación del producto, Utensilios...

SABOR, DECORACIONES Y TEXTURAS

Sabor, textura y color van de la mano en la cocina moderna. Las preparaciones deben estar siempre presentadas de la forma más elegante y vistosa. La filosofía del pincho se basa en la atracción. Es el reclamo por excelencia, amor a primera vista. La promesa de un pincho inolvidable, sabroso, llamativo y con diferentes colores y texturas hace es la clave del éxito.

LAS REGLAS DE ORO DEL CORTE

1. Corta siempre la barra al bias para obtener rebanadas de mayor tamaño y más vistosas.
2. Recuerda que el pan no se corta, se sierra. Utiliza un cuchillo adecuado y exagera el movimiento de sierra para evitar que la corteza se rompa.



TRUCOS

HUMEDAD: LA GRAN ENEMIGA

1. Evita que los ingredientes más húmedos, como lonchas de tomate, estén directamente en contacto con la miga para evitar que ésta se ablande.
2. Escurre bien todas las ensaladillas y salpicones que vayas a utilizar antes de mezclarlas con la mahonesa o disponerlas sobre el pan.
3. Procura tener la mayor rotación posible una vez preparados los pinchos.

TORTILLAS, UN CLÁSICO CON SECRETO

Admiten los ingredientes más variados. Las más clásicas contienen patata (con o sin cebolla), bacalao, pimientos verdes, calabacín, berenjena... Para que el resultado final sea óptimo deben estar bien cuajadas por fuera y algo jugosas por dentro pero... ¡atención! Cuida siempre que la exposición en la barra sea muy breve si la temperatura del local es alta.

BIBERONES Y PULVERIZADORES

La alta cocina los popularizó y hoy en día son imprescindibles en cualquier cocina que se precie. Los biberones te ayudarán a salsear tus pinchos de forma fácil, cómoda e higiénica. Utiliza los pulverizadores para minimizar el uso de aceite en las sartenes o para incorporar en el último momento de forma minimalista vinagretas y aceites aromatizados a tus pinchos, ensaladas y todo tipo de platos.

ESPIRALIZADORES Y MANDOLINAS

¡Olvídate del cuchillo! Conseguirás los cortes más precisos y homogéneos de verduras y hortalizas ayudándote con robots y picadoras. Con la mandolina podrás obtener láminas finísimas de cualquier producto. Y con los nuevos espiralizadores podrás improvisar toppings muy originales en forma de espirales o de espaguetis vegetales con zanahorias, calabacines...

GERMINADOS, SEMILLAS Y OTROS TOPPING

Los germinados están de moda, son sanísimos y aportan sabor, textura y color a tus toppings. Los más conocidos son: alfalfa, cebolla, lentejas, mostaza y remolacha, pero la variedad es enorme. Las semillas también son un recurso muy vistoso y original. Y no olvides utilizar crujientes como cebolla frita deshidratada, tortillitas mexicanas desmenuzadas, frutos secos o frutas deshidratadas.





 EUROPASTRY®

contact@europastry.com

www.europastry.com

900 118 888