Layaya

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Fideuá marinera

Ref. 0031

Plato típico de nuestra cocina, elaborado con sepia, sofrito casero y nuestro fumet hecho en el chup-chup durante horas.

Alérgenos: gluten, pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos.





Canelones de carne

Ref. 0086

Elaborada con la mejor carne asada, ligera bechamel y mozzarella. Solo habrá que gratinar al horno o al microondas a máxima potencia.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados.

Tallarines carbonara

Ref. 0314

Tallarines cocinados en su punto de cocción, con salsa carbonara hecha con queso Grana-Panado y bacón curado.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados, sulfitos.





Macarrones boloñesa

Ref. 0048

Receta típica de casa, nuestros macarrones boloñesa no dejarán indiferente a nadie.

Alérgenos: gluten y sulfitos.

Lasaña boloñesa

Ref. 0222

Elaborado tradicionalmente con la mejor pasta fresca y su cremosa bechamel.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados, sulfitos.





Arroz de montaña

Ref. 1946

Plato típico de la cocina catalana, con un potente sofrito que resalta todo su sabor, y con setas de temporada.

Alérgenos: sulfitos.

Lasaña vegetal

Ref. 0246

Elaborada con pasta fresca, con las mejores verduras de temporada elegidas por nuestro cocinero, recubierta de bechamel y mozzarella.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados, sulfitos.





Udon con verduras y gambas

Ref. 1663

Plato típico de la cocina china, hecho con verduras y gambas con un toque de salsa teriayaki.

Alérgenos: gluten, crustáceos, soja y sulfitos.

Noodles con verduras y ternera

Ref. 1670



Fideos de trigo de sarraceno que contiene altas propiedades de proteína y fibra. Acompañado de verduras y carne de ternera hace que sea un plato nutricionalmente muy equilibrado.

Alérgenos: gluten, soja, sulfitos y sésamo.

Pastel de atún

Ref. 1939

Pastel frío de atún, ideal para cualquier época del año. Como entrante y plato principal.

Alérgenos: gluten, huevo, pescado y soja.





Risotto de gambas y verduras

Ref. 0307

Receta italiana, elaborada con arroz carnaroli, y las mejor verduras según temporada, gambas y queso Grana-Padano de primera calidad, todo esto con un fumet de gambas rojas que hace espectacular el conjunto.

Alérgenos: lácteos y derivados, pescado, crustáceos, sulfitos.

Paella de marisco

Ref. 0079

La paella es un plato típico elaborado con nuestro fumet casero, calamar, gambas y mejillones.

Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos.





Esqueixada de bacalao

Ref. 0208

Plato típico de la cocina Catalana con ingredientes frescos y de máxima calidad.

Alérgenos: pescado.

Merluza en salsa verde

Ref. 0253

Plato típico del país vasco, elaborado con suprema de merluza, salsa verde y la clásica patata panadera.

Alérgenos: pescado y sulfitos.





Bacalao con pisto

Ref. 1922

Bacalao cocinado de forma tradicional con pisto casero.

Alérgenos: pescado.

Pulpitos encebollados

Ref. 0284

Receta típica nuestros pulpitos. Guisados a fuego lento hasta conseguir su mejor textura, y con cebolla caramelizada.

Alérgenos: moluscos y sulfitos.



Ensaladilla rusa

Ref. 0017

La ensalada rusa es un plato en toda casa de nuestro país. Está hecho con verduras de primera calidad y suave y cremosa salsa.

Alérgenos: huevo, pescado y sulfitos.





Trinxat de la Cerdanya

Ref. 0321

Plato tradicional de la Cerdanya, elaborado con patata, col y de acompañamiento panceta salteada.

Sin alérgenos.

Garbanzos con huevo

Ref. 0178

Receta tradicionalmente catalana, hecho al chup chup y con huevo duro. Consiguiendo un plato completo y lleno de

Alérgenos: gluten, huevo y frutos secos.





Risotto de setas

Ref. 0291

Receta italiana, elaborada con arroz carnaroli con setas según temporada y queso Grana-Padano de primera calidad, con caldo y cocción lenta, que hace espectacular el conjunto.

Alérgenos: lácteos y derivados.

Croquetas de setas

Ref. 1878

Croquetas de shiitake, seta y nameko, aptas para vegetarianos y preparadas en 3 minutos. Sin necesidad de freidora.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados, apio.



Costillas de cerdo BBQ

Ref. 0024

Es un plato de la cocina tradicional americana hecho durante 18 horas a baja temperatura y caramelizadas con una salsa barbacoa.

Sin alérgenos.





Alitas de pollo BBQ

Ref. 0185

Crujientes y jugosas así definimos nuestras alitas de pollo.

Sin alérgenos.

Albóndigas con samfaina

Ref. 0277

Clásicas albóndigas hechas tradicionalmente con verduras seleccionadas y sofrito de tomate.

Alérgenos: sulfitos.





Estofado de ternera

Ref. 1694

Cocinado a baja temperatura durante horas para conseguir la textura melosa de la carne.

Alérgenos: sulfitos.

Carrilleras de ternera y patata

Ref. 0147

Están elaboradas a fuego muy lento, caramelizando la carne con su propio jugo y vino tinto, acompañadas con parmentier de cremosa patata.

Alérgenos: lácteos y derivados, soja.





Carrilleras de cerdo y patata

Ref. 0628

Están elaboradas a fuego muy lento, caramelizando la carne con su propio jugo y vino tinto, acompañadas con parmentier de cremosa patata.

Alérgenos: lácteos y derivados, soja, sulfitos.

Rabo de ternera y patata

Ref. 0192

Cocina a baja temperatura durante 18 horas a fuego lento, acompañado de un puré de patata hecho de forma tradicional y con un toque especial.

Alérgenos: lácteos y derivados, soja, sulfitos.





Callos de ternera

Ref. 8436

Elaborados artesanalmente sin ningún tipo de aditivos ni conservantes, es una clásico de la cocina española. Cocinado a fuego lento durante 10 horas para conseguir una textura cremosa y única.

Alérgenos: sulfitos.

Fabada Asturiana

Ref. 0215

Plato típico de la cocina asturiana, elaborado con alubias y embutido asturiano.

Alérgenos: sulfitos.





Lentejas Riojana

Ref. 0093

Plato típico de la Rioja, elaborado con el mejor embutido a fuego lento para potenciar su sabor.

Alérgenos: sulfitos y soja.

Fricandó de ternera

Ref. 0123

Plato tradicional de la cocina catalana, con base de carne de vacuno, setas según temporada y la salsa hecha durante horas al chup-chup.

Alérgenos: gluten y sulfitos.





Croquetas de jamón

Ref. 1885

Crujientes por fuera y melosas por dentro.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados.

Croquetas de pollo

Ref. 1892

Croqueta de pollo de toda la vida, pero con un toque al ast diferenciador.

Alérgenos: gluten, lácteos y derivados.





Hamburguesa

Ref. 1953

Hamburguesa de ternera 100%, con queso cheddar y acompañada de mayonesa y ketchup para que puedas meterlo a tu gusto. Hamburguesa lista para comer en 90 segundos.

Alérgenos: gluten y lácteos.

ROSTITS
ALARCÓN & CO



Pollo al ast

Ref. 0338

Cocinado al asador durante 2 horas para obtener la máxima jugosidad por dentro y mantener el toque crujiente por fuera. Una receta familiar con más de veinticinco años.

Sin alérgenos.

Muslo al ast con patata

Ref. 0369

Cocinada tradicionalmente y acompañada de una patata asada con un toque de picada de ajo y perejil.

Sin alérgenos.



HORECA / FOODSERVICE

TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES

Todos nuestros productos están disponibles para el canal HORECA, ofreciendo una amplia variedad para cubrir las necesidades del sector.

+

GAMBAS A L'AJILLO



Cocinadas lentamente con aceite de oliva virgen extra, para extraer el máximo sabor del ajo.

Alérgenos: crustáceos.

+



"CAP I POTA"

Plato típico de la cocina catalana, cocinado lentamente para conseguir una textura jugosa.

Alérgenos: sulfitos.

