

ALTA COCINA EN TU MESA  
HORECA

SIN  
GLUTEN



ALTA COCINA EN TU MESA



## ¿QUÉ ES LA COCINA DE SENÉN?

La Cocina de Senén nace en 2011 con el único objetivo de acercar los pintxos y tapas más famosos del Restaurante Sagartoki liderado por Senén González a cualquier cliente, sin necesidad de venir a visitarnos a Vitoria - Gasteiz.





## NUESTROS PRODUCTOS

### HORECA DE NUESTRA COCINA A TU NEGOCIO

Nuestra gama de productos gourmet se termina de elaborar en pocos minutos. Solo tienes que darles tu toque y servirlos recién hechos, listos para ser degustados.

Alta cocina en tu mesa y, además, sin gluten.



- El Pintxo de Huevo
- Las Croquetas
- La Tortilla de Patata
- La Spanish Burger
- El Tortillero y el Tortilla Chef
- Las Láminas Vegetales





## EL PINTXO DE HUEVO



El recuerdo y la intensidad de unos huevos fritos con patatas, llevado a un solo bocado. Una lámina de patata deshidratada y una fina cruz de bacon, envuelven una delicada yema de huevo de gallina.

Premiada como Mejor Tapa de España y como una de las 10 Mejores de la historia nacional.

Una auténtica joya gastronómica en miniatura lista en 60 segundos.

Prueba nuestras 4 variedades:

- Bacon
- Chistorra
- Trufa
- Piquillo (exclusivo para Horeca)





## LAS CROQUETAS



10 variedades Caseras, Cremosas y Crujientes. Elaboradas con materias primas 100% naturales, de km 0 y de primera calidad. Además, nuestras croquetas gourmet son sin gluten, tan sabrosas como saludables.

Formatos disponibles: 30g. y 17g. (formato cocktail).

Descubre tu croqueta favorita entre las 10 variedades disponibles:

- Jamón Ibérico & Pan crujiente
- Queso Azul & Nueces
- Parmesano & Stracciatella de Tomate
- Bacalao & Cebolla Caramelizada
- Boletus & Escamas de Patata
- Trufa

- Exclusivas para HORECA:
- Jamón Ibérico & Kikos de Maíz
  - Pollo Campero
  - Bacalao con tomate
  - Salmón

NOVEDAD





## LAS CROQUETAS PARA HORNO

Nuevas Croquetas para horno **Crujientes, Cremosas y Caseras**

- Directas del congelador al horno
- Ganadoras del **Premio Innoval 2018** en **Alimentaria Barcelona**
- Sin gluten

**3 variedades disponibles:**

- Bacalao & Cebolla Caramelizada
- Queso Azul & Nueces
- Jamón Ibérico & Pan Crujiente



Cate gor y  
Award  
**Innoval  
2018**



## LA TORTILLA DE PATATA



Sigue la receta tradicional que fue ganadora de la Mejor Tortilla de Patata de España.

Elaborada de manera artesanal y con ingredientes 100% naturales, de km 0 y de primera calidad.

Con o sin cebolla, también disponible la nueva variedad de trufa en el formato de 700 g.

¡Recién hecha en 5 minutos! Dale tu toque y consigue la cremosidad y jugosidad deseada.

La única tortilla gourmet del mercado.

3 formatos disponibles:

- 700 g. / Diámetro: 24 cm.
- 1 Kg. (exclusiva para Horeca) / Diámetro: 24 cm.
- 1,3 Kg. (exclusiva para Horeca) / Diámetro: 24 cm.



NOVEDAD



**ALTA COCINA EN TU MESA**  
HORECA

Nuestros productos | LA SPANISH BURGER

SIN  
GLUTEN

#AltaCocinaCongelada

Congelado -18°C



24 meses / caducidad

## LA SPANISH BURGER

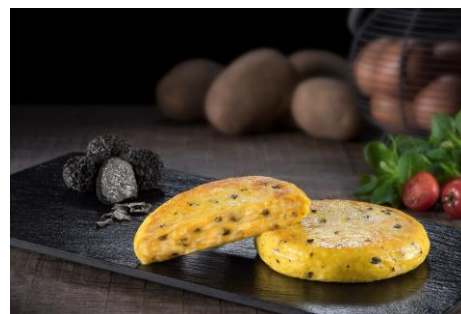


La mini tortilla de patata de La Cocina de Senén en formato de 180 g. Siguiendo la misma receta campeona de España, en un formato de ración ideal para comer sola o como protagonista de una deliciosa Burger.

Con o sin cebolla, Queso de cabra, Morcilla o Trufa.

¡Recién hecha en 5 minutos! Dale tu toque y consigue la cremosidad y jugosidad deseada.

La única tortilla gourmet del mercado.







## LAS LÁMINAS VEGETALES



18 meses / caducidad

Un producto único y realmente saludable que ofrece un abanico infinito de aplicaciones.

### SUSHI MEDITERRÁNEO

Combina los sabores disponibles con los ingredientes elegidos y utiliza nuestras láminas como envoltorio en lugar del tradicional alga del sushi japonés.

### LÁMINAS CRUJIENTES

Elabora snacks multicolor, bases para catering y creaciones artísticas naturales llenas de sabor.

### PASTA FRESCA

Lasagnas, raviolis, spaguettis etc. Sin aceite y con unos pocos minutos de horno de vapor o con el propio calor de la salsa elegida, obtendremos deliciosas recetas de pasta.

Prueba nuestras 5 variedades: Patata, pimiento, remolacha, zanahoria y patata con espinaca.



Los mejores chefs ya las utilizan, ¿te atreves?



## EL TORTILLERO



El expreso de la tortilla. Presentado en Alimentaria Barcelona 2016, se trata de una máquina diseñada para preparar dos tortillas individuales de 180g. (Spanish Burger) en tan solo 3 minutos.

Sin humo, sin necesidad de darle la vuelta y con un solo enchufe. Una tortilla de patata perfecta, recién hecha y con poco aceite.

¡No le des más vueltas!





**ALTA COCINA EN TU MESA**  
**HORECA**

**CONTACTO**

**SIN  
GLUTEN**

## ESPECIFICACIONES

- \*Consúltanos por las posibilidades de cocinado en hornos profesionales
- \*Posibilidad de trabajar con sistema EDI

## CONTÁCTANOS

Taller de Pinchos y Tapas  
C/Goikoberaza, 14  
Pol. Ind. Júndiz  
01015 Vitoria-Gasteiz  
Álava (España)  
+34 945 26 17 50  
info@lacocinadesenen.com

## MÁS INFORMACIÓN

[www.youtube.com/lacocinadesenen](http://www.youtube.com/lacocinadesenen)

## SÍGUENOS EN



@lacocinadesenen



# Alta Cocina En Tu Mesa

[www.lacocinadesenen.com](http://www.lacocinadesenen.com)