GARRIDO

BARBATE

DEL MAR A TU COCINA

Desde 1990, 30 años al servicio del consumidor tanto a particulares cómo empresas

pescadoshnosgarrido.com

Nuestra empresa

Hermanos Garrido Martínez Barbate S.L. sirve Pescado fresco de la Bahía de Cádiz, Mariscos y Atún Rojo de BARBATE a toda de España.

Enviamos a domicilio todas las partes que tiene el Atún que son 25 y todas ellas envasadas al vacío ultracongelado en nuestros estuches con la garantía y confianza de nuestra empresa.

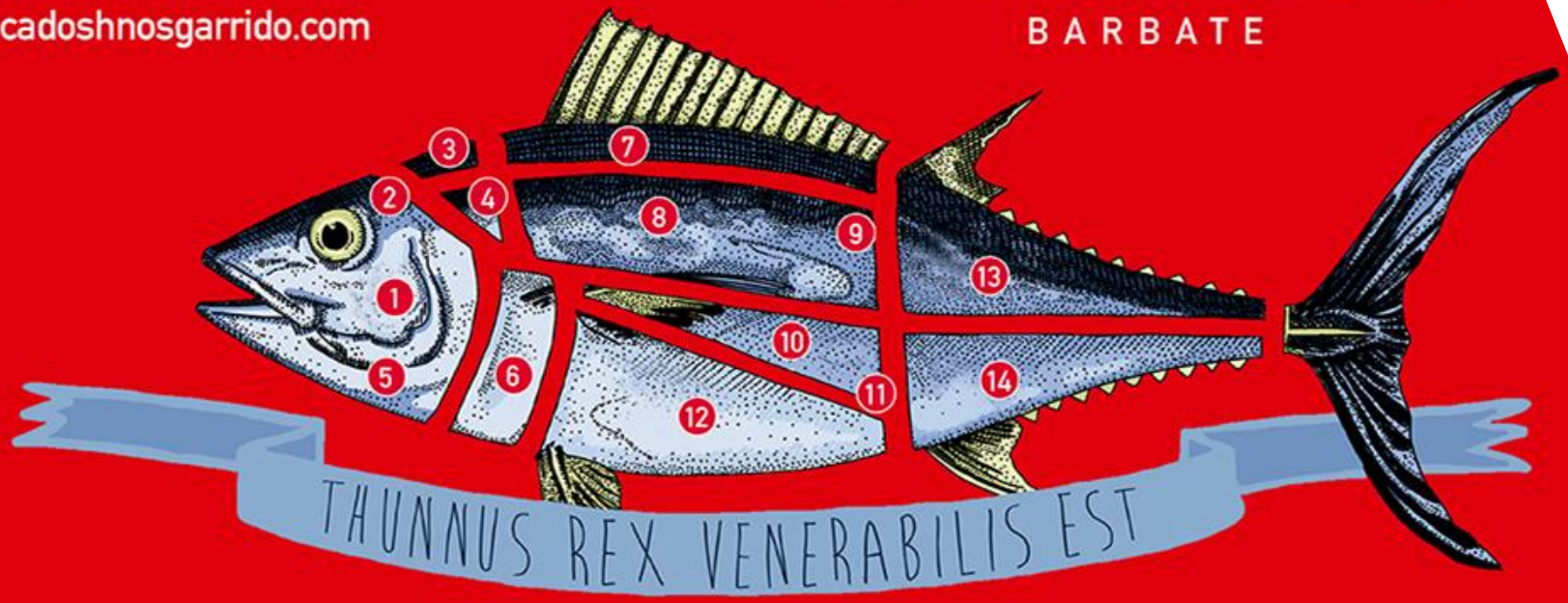
Contamos además de varios puntos de venta al público con sede central en la Nave del Pol. Ind. El Olivar de Barbate en la Avda. Los Marineros nº 5. Dos puestos en la Plaza de abastos de Zahara de los Atunes uno de ellos dedicado a pescadería y el otro a marisquería y freiduría, a su vez tenemos otra pescadería en Atlanterra. Nos dedicamos a la venta y distribución a restaurantes, minoristas y particulares con envío a casa y domicilio a cualquier punto de España, de toda clase de Pescados de Roca, Atún Rojo, Mariscos de Huelva y de la Bahía de Cádiz.

NUESTROS PRODUCTOS

- ***ATÚN ROJO DE ALMADRABA, BARRIGA DE ATÚN ROJO, PARPATANA DE ATÚN ROJO, MORRILLO DE ATÚN ROJO, FACERA DE ATÚN ROJO, COLA BLANCA DE ATÚN ROJO, GALETE DE ATÚN ROJO, TARANTELO DE ATÚN ROJO, COLA NEGRA DE ATÚN ROJO, PLATO DE ATÚN ROJO, SOLOMILLO DE ATÚN ROJO, DESCARGAMENTO DE ATÚN ROJO, MORMO DE ATÚN ROJO, CONTRAMORMO DE ATÚN ROJO, CARABINERO, LANGOSTINO, BOCINEGRO, DORADA, GALLO SAN PEDRO, CORVINA, MERO, GAMBA ROJA, CALAMAR DE POTERA, CABRACHO, ALMEJA, COQUINA, MEJILLON, HUEVAS, CHOCO, BOCA, CIGALA, GAMBÓN, URTAS, BOCINEGROS, ABADEJOS, MERO, PEZ BALLESTA, BROTOLA, DORADA, GALLINETAS, VORAZ O BESUGO DE LA PINTA, SALMONETES, PEZ LIMÓN, LENGUADOS, MORENA, ROMERETE, RODABALLO, RUBÍO, VIRREY, SAMA DENTON, HERRERA, PARGO, ETC…..***

GARRIDO
BARBATE

pescadoshnosgarrido.com



1. Facera / Carrillada
2. Contramormo
3. Morrillo
4. Mormo
5. Galete
6. Parpatana
7. Solomillo
8. Plato
9. Descargamento
10. Tarantelo
11. Descargado
12. Ijada / Ventresca
13. Cola Negra
14. Cola Blanca

PARTES DEL ATÚN

Lomo de atún rojo

Lomo es la parte del atún que más se utiliza en la cocina por su tamaño y limpieza, su contenido en grasa es muy bajo por lo que es muy utilizado para la plancha, tartar, sushi, ceviche y tataki. Está dividido en dos partes lomo alto o negro y lomo bajo o blanco.

UNA DE LAS GRANDES VENTAJAS DEL ATÚN ROJO, ES QUE SE APROVECHA TODO. DE AHÍ LA EXPRESIÓN “DEL ATÚN HASTA LOS NADARES”

CHULETÓN

Chuletón corte que hacemos especialmente del atún rojo que une en la misma pieza descargamento, tarantelo y ventresca. Al cocinarlo nos hará degustar en una única elaboración las principales texturas y sabores de nuestro atún rojo. **La mejor manera de apreciar las tres texturas es hacerlo a la plancha vuelta y vuelta.**

DESCARGAO

Descargao es una parte del lomo con poca grasa y fibra por lo que es ideal para salazones y genial para crudos como tartar, carpaccio, sashimi, tataki o sushi.

PLATO

Es una de la partes del lomo, es un músculo que viene desde la parpatana, sobre la ventresca y llega a la parte superior del tarantelo. Ya que está entre el tarantelo y la ventresca lleva grasa infiltrada es ideal para la plancha por su jugosidad. Se puede cocinar en escabeche.
Es una de las partes que por su jugosidad, la mejor manera de apreciar su sabor es haciéndolo a la plancha muy poco echo y acompañados de patatas cocidas.

TARANTELO

Tarantelo es la parte del atún que al estar sobre la ventresca es semigrasa. De forma triangular, está cerca del lomo blanco y es una de las partes del atún rojo con la grasa perfecta. Ideal para guisos (encebollado, a la plancha, a la brasa…)

MORRILLO

Morrillo es una parte de la cabeza, dado por su porcentaje de grasa muy parecido a la ventresca lo hacen uno de las partes más preciadas del atún. Se puede cocinar a la plancha, a la sal, escabeche e ideal para acompañar con cítricos ya que le rebajan el porcentaje de grasa que tiene.

VENTRESCA

Ventresca es la parte de la barriga que junto con el morrillo es de las partes más apreciadas del atún por su alto contenido en grasa. Al igual que el morrillo se puede hacer a la brasa, asada o a la sal. Decir también que es de donde se elabora la “ijada” una semiconserva muy valorada.

PARPATANA

Parpatana (entrecot o costilla) es la parte del atún que está situado entre la cabeza y la ventresca, es una pieza muy sabrosa, es casi igual que un entrecot (por eso es conocida como el entrecot del mar), además posee una gran cantidad de ácidos grasos omega 3. También de esta parte sacamos la costilla. Su manera más común de cocinarla es a la plancha bien hecha por fuera y jugosa por dentro, también es ideal para cocer y meter en aceite.

PIEZA DE PARPATANA

ENTRECOT

COSTILLA

CORAZÓN

Corazón es una parte que en la antigüedad solo la querían los propios pescadores, pero a día de hoy es uno de los manjares del atún rojo. Su manera de prepararlo es a la plancha, aliñado incluso en salazón. La peculiaridad que tiene es que hay que limpiarlo muy bien de sangre.

FACERA

Facera o carrillera es la parte que como su nombre indica está en los carrillos del atún, es una zona muy grasa. Cuando vayamos a cocinarla hay que tener en cuenta que es muy parecida a la carrillada, es ideal para guisos e incluso potajes. También la podemos cocinar a baja temperatura.

GALETE

Galete es un hueso de la cabeza y es una parte muy gelatinosa, tiene una gran cantidad de carne que se puede cocinar al horno, parrilla, guisado, estofado o incluso confitado. Gracias a su sabor profundo y densidad, la hacen una carne especial para guisos.

COLA BLANCA

Cola blanca es la parte final del atún y forma parte del lomo blanco. Se puede utilizar para preparación de tartar, plancha, guisos en aceite.

PUNTA DE COLA BLANCA

Puntas de cola blanca es la parte final del atún y forma parte del lomo blanco. Se puede utilizar para guisos, cocida y en aceite.

PESCADOS Y MOLUSCOS

URTA

SALMONETE

CALAMARES

VORAZ O BESUGO DE LA PINTA

GALLINETA

PARGO

MARISCOS

Nuestro marisco puede servirse fresco o congelado

GAMBA BLANCA DE HUELVA

LANGOSTINOS DE SANLÚCAR

CARABINEROS

BOGAVANTE

LANGOSTA

CIGALAS

MARISCO DE CONCHA

ALMEJAS

CAÑAILLAS

BERBERECHOS

COQUINAS DE HUELVA

OSTRAS

Nuestra logística

Todos nuestros productos pueden ser frescos y ultracongelados. Los productos ultracongelados se envasan al vacío para que mantengan todas sus propiedades intactas. Cuidamos de cada detalle para conservar nuestros productos para que lleguen a su cocina en perfectas condiciones.

En Hnos. Garrido, para asegurar la cadena de frío de nuestros productos refrigerados y congelados, usamos cajas de poliespan por su gran capacidad de aislamiento.

A los productos congelados a la hora del empaquetado añadimos hielo seco el cual se encuentra a -80 grados, este nos garantiza el mantenimiento de la cadena de frío sin humedecer el producto. Gracias a nuestra estructura logística y empresas colaboradoras, le realizaremos la entrega de nuestros productos con una temperatura controlada en cualquier punto de la península española y el resto de Europa.

Para todo tipo de cortes de atún pueden ponerse en contacto con nuestro representante.

PROCESO DE ENVASADO Y EMPAQUETADO

Contacto

Nuestra central se situa en Pol. Ind. El Olivar P. 4,5 Nº 17

Barbate 11160 (Cádiz), CIF B-11511573 N.G.S ES 12.18123-CA C.E.

Para más información pueden contactar con nuestro representante

Daniel Garrido Martínez

607379951

956435812

danigarrido@pescadoshnosgarrido.com

info@pescadoshnosgarrido.com

www.pescadoshnosgarrido.com