



Gourmet
LA BOMBERÍA
Appetizers



Gourmet

LA BOMBERIA

Appetizers



LA BOMBERÍA



Una creación de
LUIS PELLICER Y XAVI RAMÍREZ

Los Chefs Luis Pellicer y Xavi Ramírez aúnan fuerzas para crear **La Bombería Gourmet Appetizers®**, un nuevo concepto culinario que eleva la bomba tradicional rellena de patata y carne a una propuesta moderna y actualizada.

Dos cocineros con una dilatada carrera con origen y formación en Barcelona (Escuela de Hostelería de Barcelona, Hofmann-BCN y Escuela de cocina de Sant Pol de Mar) que han recorrido ciudades de referencia culinaria como Bangkok, Pattaya, París y Londres donde han acumulado una amplia experiencia que nutre su cocina de influencias, sabores y mestizaje a la vanguardia de la gastronomía internacional.



LA BOMBA

más natural y saludable

×

*PREPARACIÓN 100% NATURAL

*PATATA KENNEBEC

*INGREDIENTES 100% NATURALES

*SIN CONSERVANTES

*SIN ADITIVOS

*BOLEADO Y EMPANADO MANUAL

LA BOMBERÍA

Creaciones



1.
Bomba
ESCALIVADA

80
GR

120
GR

10
UD.

50
UD.





2.
Bomba
GAMBITAS AL AJO

80
GR.

120
GR.

10
UD.

50
UD.

3.
Bomba
QUESO DE CABRA
Y TRUFA

80
GR.

120
GR.

10
UD.

50
UD.





4.
Bomba
PROVENZAL

80
GR.

120
GR.

10
UD.

50
UD.



5.
Bomba
**MERMELADA
DE SETAS**

80
GR.

120
GR.

10
UD.

50
UD.

6.
Bomba
TERNERA PICANTE

80
GR.

120
GR.

10
UD.

50
UD.





7.
Bomba
QUESO BRIE

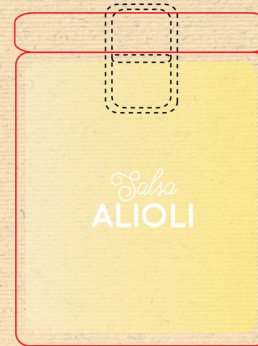
80
GR

120
GR

10
UD.

50
UD.

Nuestras salsas



* CANTIDADES, PRECIOS Y DISPONIBILIDAD A CONSULTAR.

DEL OBRADOR AL PLATO

Procesos



ELABORACIÓN
MANUAL EN
OBRADOR



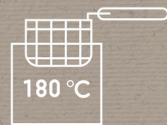
ULTRACONGELACIÓN
EN ABATIDOR



TRANSPORTE
REFRIGERADO



DESCONGELACIÓN
EN NEVERA



PREPARACIÓN
FINAL

* DESCONGELADO 6 - 8 HORAS.
* CONSERVA 5 - 6 DIAS

* PERMITE FREIR SIN DESCONGELAR.



Le gourmet
LA BOMBERIA
Appetizers

Tel. 661407002

LABOMBERIAGOURMET@GMAIL.COM