



FRESH MEALS

GASTROFRESH BY DEALERBEST

COMEMOS MIENTRAS TRABAJAMOS



GASTROFRESH BY DEALERBEST

Nuestro CEO Paco Díaz, apasionado de la cocina y de las tertulias en mesas con platos y copas; tenía un sueño que cumplió en 2020: formarse en la mejor escuela de cocina de España, la Basque Culinary Center, en el máster en Perfeccionamiento de Técnicas Culinarias.

Por lo que ha hecho realidad otro sueño: poder compartir con quienes vive mientras trabaja platos ricos, elaborados con lo mejor de los mercados locales y con productos que va descubriendo cuando viaja a visitar a todos nuestros clientes.

Venir a nuestro hangar y comer mientras trabajamos es una experiencia inolvidable para todos.

Vente.



ME NÚ

PARA PICAR

CON CUCHARA

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

CALDO DE POLLO, JAMÓN Y VERDURAS

RAMEN

Del caldo anterior con su toque asiático

GAZPACHO Y CHIMPUM

SALMOREJO CON PAN TOSTADO INTEGRAL

Para calmar los cargos

CON TENEDOR

FALSO CEVICHE DE BERBERECHOS

SALMÓN MARINADO EN DEALERBEST

al eneldo o con influencias de remolacha

ENSALADILLA RUSA DE JESÚS MARTÍN

TORTILLA DE CEBOLLA CON PATATA, EN ESTE ORDEN

ALCACHOFAS EN SALSA DE DORA (EN TEMPORADA)

ENSALADA DE BROTES Y CECINA

y si se tercia, queso de cabra

ENSALADA CÉSAR

con salsa hecha en el hangar

MOJETE MURCIANO TUNEADO





ME NÚ

**PARA PICAR
CON CUCHARA**

PATÉ DE SARDINAS Y PIPARRAS

HUMMUS TRADICIONAL O DE PIMIENTOS ASADOS

GUACAMOLE DE MORTERO Y MANO CON SALSA CHIPOTLE

CROQUETAS DE CECINA DE ALIMERKA

CROQUETAS DE COCIDO

CROQUETAS DE BOLETUS Y CHISPA DE QUESO LA PERAL

CARPACCIO DE GAMBÓN SOBRE PAPEL VEGETAL CON LIMA,
ACEITE DEL BUENO Y PIMIENTA.

*Lo talentoso será arrastrar con la cucharilla
y llevarse solo gamba y no papel.*





ME NÚ

PRINCIPALES

COCIDO MADRILEÑO CON MORCILLO DE LA PATA DERECHA DE LA VACA
Competencia clara de Lhardy, Casa Carola, Malacatin, La Bola o La Cruz Blanca de Vallekas

FABES DE CAMANGU
Con unto asturiano, perdices, alcachofas, boletus o potas en su tinta

ARROCES DE:
Codornices y setas
Picantones y alcachofas
Bichos de la mar
Conmemoración a la paella valenciana (sin garrafó, garrafón o garrofón)
De verduras del mercadillo de Pinto de los jueves

PATATAS GUIADAS CON BICHOS DE MAR
Parecidos a los del arroz, pero diferentes

PATATAS CON TERNERA, VERDURAS Y COMINO
Tipo de las que comió "Caracochino" en Rascafría

LENTEJAS CAVIAR CON CHIPIRONES EN SU TINTA

VERDINAS CON:
Gambones y Pulpo
Pollo de corral o del barato
Almejas a la marinera

CARICÓS TRADICIONALES DE CANTABRIA O CON "GORDOR"
Puedes tomarlos con Gordor si estás por debajo de 249 mg/dl de colesterol





ME NÚ

PRINCIPALES

PITU CALEYA DE TALLA CORDERO LECHAZO

Guisado con cebollas y brandy o con arroz y pimientos morrones

GALLINA EN PEPITORIA DE MADRID

Inspiración "Casa Viuda de Vacas"

MORCILLO DE TERNERA DE AMBAS PATAS

Guisado con vino castillo de Gredos tinto, verduras y manzanas Golden con Parmentier de Cebolla y Patatas rústicas

CARRILLERAS GUIADAS

Como el morcillo, pero con la influencia del cerdo

GUISO DE PESCADOS Y MARISCOS TÍPICO DE BARI, PUGLIA ITALIANA

Con clara influencia de Madrid

MARMITAKO DE BONITO Y COMINOS CON PIMIENTOS ROJOS Y VINO BLANCO

Eruditos del marmitako, no cuestionar...

CARNES Y PESCADOS EN FUNCIÓN DE LA PEREZA DE NUESTRO CHEF

CALDERETA DE RODABALLO

Híbrida entre una caldereta de Menorca y una de Asturias, lo mejor de ambas.

POLLO DE CORRAL O GALLINA RICA GUISADA CON INSPIRACIÓN A UN TIKKA MASSALA PERO CON GUÑOS A NUESTRA PEPITORIA.

*Se sirve con arroz basmati y yogurt aderezado.
Este plato nos sirve para acercar a nuestro equipo en Abmedabah (India)*





ME NÚ

BEBIDAS

CERVEZA MAHOU, ESTRELLA DE GALICIA
Y las que se tercién

AGUA DE LA FUENTE
Siempre fresca

TINTO CON CASERA
Un clásico

COCA COLA ZERO
Ojo con Irene

VINOS

SEÑORÍO DE LOS LLANOS TEMPRANILLO

SEÑORIO DE LOS LLANOS RESERVA

YUGO DE BODEGAS CRISTO DE LA VEGA

MARQUÉS DE CASTILLA RESERVA DE BODEGAS

RIOJAS CRIANZA NIVEL POMAL, LAN, CAMPILLO, BERONIA, ETC.

RIOJA ALTA DE LA BARRICA
Que compra Paco con sus amigos "Los Náuticos"

ASTER DE RIBERA DE DUERO
También de la barrica que compra con "Los Náuticos"

(Vinos blancos no tenemos, todos acaban en los guisos)

