

Tex-mex

BOCREP



FÁCILES • RÁPIDOS • MUY OPERATIVOS • SIN MERMAS
Productos de proximidad con ingredientes de calidad

Especialidades

MEXICANAS

Extraordinario COMBO


Excelente y variado entrante para compartir, utilizando una o dos piezas de cada una de nuestras especialidades.



• NACHOS RELLENOS



Regeneración

 170 - 175 °C 2,5 min

Formato

·40 gr/u, 15 cm/u, 45 u/caja
·20 gr/u, 7,5 cm/u, 180 u/caja

RELLENOS



haute cuisine


· Pollo y cilantro
· Cheddar con jalapeño
· Verduras asadas

• MINI BURRITO



Regeneración

 180 - 200 °C 8 a 10 min

 170 - 175 °C 3 a 4 min

Formato

·50 gr/u, 8,5 cm/u, 46 u/caja
·25 gr/u, 4,25 cm/u, 128 u/caja

· Chili con carne y
alubias pintas

Diferente APERITIVO

Por sus formatos, texturas y sabores, son muy apropiados para propuestas creativas en EVENTOS Y BUFETS TEMÁTICOS.

Pintxos GASTRONÓMICOS


Con muy pocos complementos y una escasa manipulación, se pueden desarrollar unos espectaculares y originales PINTXOS GASTRONÓMICOS, adecuados también para dietas veganas, como nuestro crujiente Nacho de verduras asadas.




• MINI QUESADILLA



Regeneración

 180 - 200 °C 7 a 8 min

 170 - 175 °C 1 min a cada lado

Formato

·40 gr/u, 12 cm/u, 40 u/caja

·20 gr/u, 6 cm/u, 120 u/caja

RELLENOS


· Cheddar con jalapeño




• MINI FLAUTA



Regeneración

 180 - 200 °C 7 a 8 min

 170 - 175 °C 2-3 min

Formato

·40 gr/u, 12 cm/u, 52 u/caja

· Pollo con tomate, cebolla, pimiento y maíz

La Tapa

ES LIBRE
Y LA NORMA
ESTORBA



“ LA TAPA es una oferta de
felicidades plurales, breves pero
continuadas para el paladar.
Un ritual agradable,
una comida itinerante llena de
sabores, de ofertas imaginativas y
de libertad. ”

M. Vázquez Montalbán

