



CATÁLOGO

2026

5^a Gama



EL SABOR DEL FUEGO DE ANTAÑO

En un mundo que avanza cada vez más rápido, La Casa de las Brasas apuesta por el valor del **sabor auténtico**, respetando los procesos y los tiempos de la cocina tradicional, y adaptándolos a las necesidades reales de la hostelería actual.

Pioneros en la cocina al carbón **desde 1988**, trabajamos bajo una idea sencilla y esencial: **tiempo, fuego y calidad**.

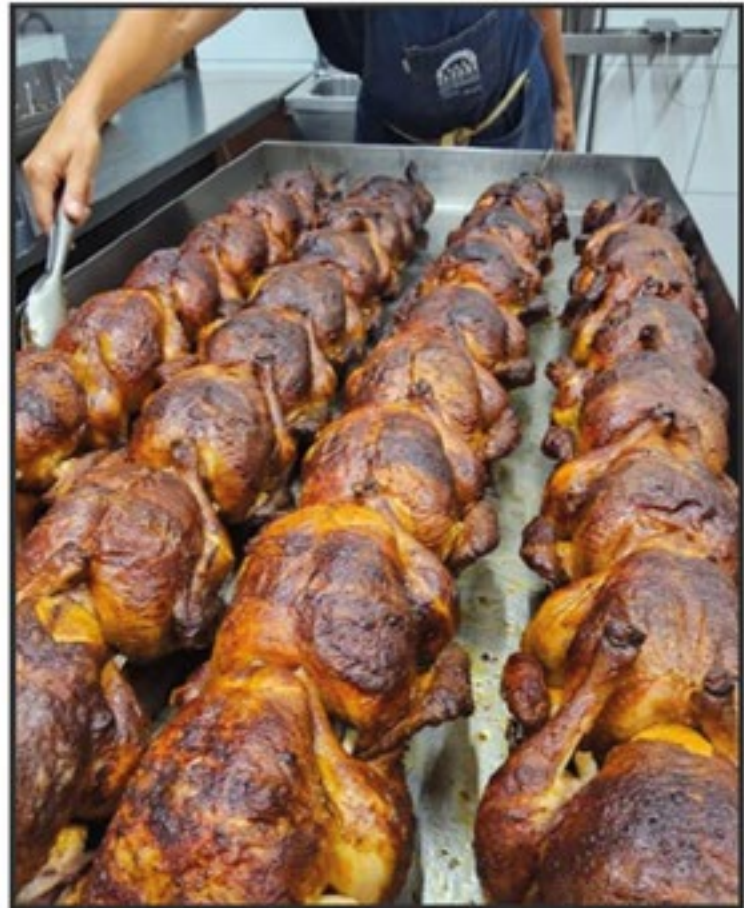
A lo largo de los años hemos innovado para consolidar un modelo de negocio rentable y contemporáneo, desarrollando una gama de productos de quinta gama que mantiene intacta la calidad original de cada elaboración.



EL ESPÍRITU DE LA CASA

La Casa de las Brasas no es solo una marca, sino una forma de entender la cocina y el trabajo bien hecho, basada en el **respeto por los procesos, la paciencia y el cuidado** en cada elaboración.

Nos apasiona la cocina casera hecha con mimo, utilizando ingredientes de primera calidad y logrando un sabor auténtico e inconfundible, marcado por el carácter del fuego y la brasa.



Más de **30 años de experiencia** en el sector avalan nuestro recorrido.

Cada uno de nuestros productos está diseñado para **facilitar el trabajo** del profesional de la hostelería y, al mismo tiempo, ofrecer al cliente final una experiencia honesta y natural, conectando con los **sabores de antaño** y la esencia de la cocina tradicional.

1/2 POLLO AL CARBÓN



Pollo al carbón marinado durante 24 horas y asado lentamente al carbón de encina para conseguir una carne jugosa y un sabor auténtico a brasa. Pieza ideal para plato compartido o plato individual, según formato.

i Información técnica:

- Diferentes pesos:
- A) 1000-1100g pollo entero
- B) 1400-1500g pollo entero
- Formato: Vacío pasteurizado · 20u
- Conservación: 0 – 4 °C
- Caducidad: 30 días
- Raciones:
- A) 420g aprox - 1 pax
- B) 550g aprox - 2 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 170°C · 10min.
- Air fryer: 180°C · 10 min.
- Parrilla: según T° brasas
- Microondas: 3-4 min.
- Freidora: acabado opcional



CUARTO TRASERO AL CARBÓN



Cuarto trasero de pollo al carbón de elaboración propia, marinado durante 24 horas y asado lentamente al carbón de encina. Ideal para platos individuales. Pieza muy jugosa y con mucho sabor.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 250g/pieza
- Formato: Vacío pasteurizado · 14u
- Conservación: 0 – 4 °C
- Caducidad: 30 días
- Raciones: 1 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 170°C · 6-8 min.
- Air fryer: 180°C · 6-8 min.
- Parrilla: según T° brasas
- Microondas: 2-3 min.
- Freidora: acabado opcional



BLANQUETAS DE POLLO AL CARBÓN



Blanquetas de pollo al carbón marinadas durante 24 horas y asadas al carbón de encina. Ideal para entrantes y para presentarlas con salsas personalizadas.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 30-40g/pieza
- Formato: Vacío pasteurizado · 8u
- Conservación: 0 – 4 °C
- Caducidad: 30 días
- Raciones: 2 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 170°C · 7 min.
- Air fryer: 180°C · 5 min.
- Parrilla: según T° brasas
- Microondas: 3 min.
- Freidora: acabado opcional



POLLO AL CARBÓN DESMENUZADO



Desmenuzado de pollo al carbón. Ideal para usar en elaboraciones como empanadas, arepas, hamburguesas, samosas, lasañas, canelones, crepes, sandwiches y muchos más.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 3Kg por bolsa
- Formato: Vacío pasteurizado
- Conservación: 0 - 4 °C
- Caducidad: 30 días

🔥 Regeneración

- Baño María: 10-15 min.
- Microondas: 2-3 min.



POLLO AL CARBÓN ENTERO



Pollo al carbón marinado durante 24 horas y asado lentamente al carbón de encina para conseguir una carne jugosa y un sabor auténtico a brasa. Ideal para 2 o 4 personas, según peso.

i Información técnica:

- Diferentes pesos:
 - A) 1000-1100g pollo entero
 - B) 1400-1500g pollo entero
- Formato: Vacío · 10u
- Conservación: 0 - 4 °C
- Caducidad: 21 días
- Raciones:
 - A) 2 pax
 - B) 4 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 170°C · 15-20 min.
- Air fryer: 180°C · 15-18 min.
- Parrilla: según Tº brasas
- Microondas: 7 min.
- Freidora: acabado opcional



CODILLO AL CARBÓN



Codillo asado al carbón cocinado lentamente hasta conseguir una carne tierna con el carácter intenso y auténtico de la brasa.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 850g
- Formato: Vacío · 5u
- Conservación: 0 – 4 °C
- Caducidad: 20 días
- Raciones: 2 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 165°C · 8-10 min. + 2 min. grill
- Air fryer: 165°C · 15 min.
- Parrilla: según T° de brasas
- Microondas: 7 min.
- Baño María: 10min.



COSTILLAS AL CARBÓN



Puntas de costilla de cerdo de elaboración propia, marinadas durante más de 24h y asadas al carbón de encina para lograr una carne tierna, jugosa y con un marcado sabor a brasa.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 170-200g/pieza
- Formato: Fresco · 16u
- Conservación: 0 - 4 °C
- Caducidad: 15 días
- Raciones: 1 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 160°C · 8 min.
- Air fryer: 180°C · 10 min.
- Parrilla: según T° de la brasa
- Microondas: 3 min.
- Freidora: acabado recomendado



COSTILLAR BBQ



Costillar BBQ de elaboración propia, cocinado a baja temperatura para lograr una textura melosa y terminado con nuestra salsa BBQ casera, equilibrada y llena de sabor.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 850-900 g
- Formato: Vacío pasteurizadas
- Conservación: 0 – 4 °C
- Caducidad: 20 días
- Raciones: 2 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 160°C · 8-10 min.
- Air fryer: 180°C · 10 min.
- Parrilla: según T° de la brasa
- Microondas: 3-5 min.



EMPANADILLAS GALLEGAS



Empanadillas individuales elaboradas con auténtica masa gallega con aceite de oliva. Variedad de rellenos.

i Información técnica:

- Peso aprox.: 120g
- Formato: Fresco · 20u
- Conservación: -18 °C
- Caducidad: 6 meses
- Raciones: 1 pax

🔥 Regeneración

- Horno: 180°C · 20-25 min.
- Air fryer: 180°C · 20 min.

SABORES



**POLLO AL CARBÓN
PICANTE**

**COSTILLAS
A LA BRASA**

**ESPINACAS CON
QUESO Y HUEVO** 

CHEESEBURGUER

**POLLO AL CARBÓN CON
BACON**

CRIOLLA
(CHORIZO CRIOLLO, CEBOLLA
Y PIMIENTO)



**CECINA Y RULO
DE CABRA**

TOFU CON SETAS 



NUESTRAS CROQUETAS CASERAS

Nuestras croquetas se elaboran siguiendo la receta tradicional con ingredientes naturales.

- Pollo al carbón
- Jamón ibérico
- Boletus 
- Puerros 

Información técnica:

- Peso aprox.: 30 g/u
- Formato: Bolsas 60u congeladas
- Conservación: -18 °C
- Caducidad: 5 meses

Regeneración

- Freidora: 3-4 min · 175°C

NUESTRAS LASAÑAS DE PASTA FRESCA

Usamos auténtica pasta fresca italiana para elaborar todas nuestras lasañas desde cero, 100% elaboración propia.



Boloñesa •

Pollo al carbón y bacon •

Costillas a la brasa •



Espinacas y ricotta •

i Información técnica:



- Peso aprox.: 400g
- Formato: Congeladas individualmente - 15u
- Conservación: -18 °C
- Caducidad: 5 meses

🔥 Regeneración

- Horno: 15 min · 175°C

NUESTROS POSTRES CASEROS

Seguimos recetas tradicionales de toda la vida, respetando cada paso, lo que se transforma en bocados irresistibles.

- Tarta de queso 
- Tarta de zanahoria 

i Información técnica:

- Peso aprox.: *según producto*
- Formato: Fresco
- Conservación: 0-4 °C
- Caducidad: 10 días



Cukies

by Tata

- Clásica
- Brownie
- Kinder Bueno
- Choc. Blanco

i Información técnica:

- Peso aprox.:
 - 120g
 - 150g formato XL
- Formato: Congeladas · 15u
- Conservación: -18 °C
- Raciones: 1-2 pax por cookie
- Caducidad: 5 meses

🔥 Regeneración

- Horno: 3-4 min · 180°C
- Air fryer: 2-3 min · 180°C
- Sugerencia: presentar con bola de helado y sirope en sartén de hierro



LA CASA DE
**LAS
BRASAS**

ASADO TRADICIONAL
ARTESANOS DEL ASADO

Desde 1988

**USAMOS LA MEJOR TECNOLOGÍA
PARA MANTENER LA TRADICIÓN**

Estamos situados en:

*Calle Martillo 34, Pol. Ind. Santa Ana
Rivas-Vaciamadrid,
28522, Madrid (España)*

Contáctanos en:



+34 650 80 41 84



contacto@lacasadelasbrasas.com

Encuétranos en:



www.lacasadelasbrasas.com



[@lacasadelasbrasas](https://www.tiktok.com/@lacasadelasbrasas)



[@lacasadelasbrasas1988](https://www.instagram.com/lacasadelasbrasas1988)