ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Tu Tienda Especialista en Alimentos Congelados

C-296

Patas de Pulpo Cocidas

LA 2ª UNIDAD A:
8'95 €
Comprando 2, la unidad sale a 9,45 €
La unidad suelta le sale a **9,95 €**

(2 patas)
Bolsa 250 g (netos)

Langostinos Grandes Cocidos

C-789
(30/40 piezas/kg)
Estuche 2 kg

antes: ~~8,99 €/kg~~
8'49 €/kg

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de 2026** en tiendas adscritas a la promoción.

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Anticípate a la Navidad. Saldrás ganando.

C-676

Rojos Brillantes Medianos

(17/25 piezas/kg)
Estuche 1 kg/aprox.

antes: ~~79,50~~ €/kg **76'50 €/kg**

C-45

Cigalas Grandes (Tronco)

(11/15 piezas/kg)
Estuche 1 kg

antes: ~~29,95~~ €/kg **27'95 €/kg**

C-3336

Langostinos Grandes Vannamei

(30/40 piezas/kg)

antes: ~~9,99~~ €/kg **8'99 €/kg**

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de**

¡¡¡Especial Marisco!!!

C-3680

Bogavante Crudo

(300/350 g/pieza)

LA 2ª UNIDAD A:

8'95 €

Comprando 2, la unidad sale a 9,45 €

La unidad suelta le sale a **9,95 €**

C-597

Gambas Rayadas Grandes

(46/60 piezas/kg)

Estuche 1 kg/aprox.

especial plancha

antes: ~~29,95~~ €/kg **28'95 €/kg**

100% garantía de calidad

C-684

Gambones Grandes

(20/30 piezas/kg)

antes: ~~11,75~~ €/kg **9'95 €/kg**

2026 en tiendas adscritas a la promoción.

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Todo el sabor

antes: ~~10,95 €/kg~~ **9'95 €/kg**

C-1267 / C-2267

Sepia Limpia

(300/600 g/pieza)

C-176

Puntillas de Calamar (sin Pluma)

Bolsa 425 g (netos sin glaseado)

LA 2ª UNIDAD A: 2'50 €

Comprando 2, la unidad sale a 3,18 €

La unidad suelta le sale a **3,85 €**

C-3612

Gambas Rojas Peladas

(50/70 piezas/lb) Bolsa 750 g

(netos sin glaseado)

antes: ~~12,99 €~~ *El kg le sale a* **17,32 €**

11'65 €

El kg le sale a **15,53 €**

C-1228

Preparado de Paellas y Sopas

Bolsa 800 g
(netos sin glaseado)

antes: ~~5,95 €~~ *El kg le sale a* **7,44 €**

4'95 €

El kg le sale a **6,19 €**

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de**

del mar en tu mesa

C-166

Buey de Mar Cocido

(400/600 g/pza.)

antes: ~~6,97 €~~
El kg le sale a 13,94 €

6'65 €
El kg le sale a 13,30 €

C-827

Nécoras Crudas

(4/6 piezas) Estuche 800 g

antes: ~~8,65 €~~
El kg le sale a 10,81 €

7'99 €
El kg le sale a 9,99 €

antes: ~~5,95 €~~
El kg le sale a 23,80 €

4'99 €
El kg le sale a 19,96 €

C-89

Tellina Limpia Extra

Bolsa 250 g

antes: ~~5,65 €~~

4'99 €

C-601

Mejillones Cocidos en su Jugo

Bolsa 1 kg

2026 en tiendas adscritas a la promoción.

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Pescados sabrosos

C-3150

Colas Grandes de Rape

(300/500 g/pieza)

antes: ~~6,95~~ €/kg

5'95 €/kg

Pescado Azul

C-7120

Lomitos de Salmón Salar (Provenzal)

(2 x 125 g) 250 g
(netos sin glaseado)

LA 2ª UNIDAD A:

3'99 €

Comprando 2, la unidad sale a 4,82 €
La unidad suelta le sale a **5,65 €**

SIN PIEL / SIN ESPINAS

C-3367

Filetes de Limanda

antes: ~~7,95~~ €/kg

6'95 €/kg

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de**

Dorada al horno

50 MIN · 2 PERS · FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 doradas limpias **Abordo**
- Patatas
- 4 cdas cebolla picada **Abordo**
- 1 tomate
- 1 cda. Ajo picado **Abordo**
- 1 cda. Perejil picado **Abordo**
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C. Cortar las patatas en rodajas añadir y la cebolla. Colocarlas en una fuente con aceite y sal.
2. Hornear las verduras unos 15 min. Añadir el tomate troceado y colocar encima las doradas salpimentadas.
3. Repartir el ajo y el perejil picados sobre el pescado. Regar con el vino blanco y un chorrito de aceite de oliva.
4. Hornear durante 20-25 min, hasta que la dorada esté hecha. Servir caliente con las verduras como guarnición.

C-3362
Dorada Entera
(300/400 g/pieza)

antes: ~~10,99 €/kg~~

9'95 €/kg

Solomillos de Atún con salsa Mediterránea

30 MIN · 4 PERS · FÁCIL

INGREDIENTES

- 4 lomos de atún **Abordo**
- 2 tomates maduros
- 4 cdas. cebolla picada **Abordo**
- 1 cda ajo picado **Abordo**
- Aceitunas negras sin hueso
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- 1/2 cda. de perejil picado **Abordo**
- Orégano, sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Descongelar los lomos de atún y salpimentar. Calentar una sartén con aceite de oliva y dorarlos 2 min por cada lado. Reservar.
2. En la misma sartén, sofreír la cebolla y el ajo picados hasta que estén tiernos.
3. Añadir los tomates troceados, las aceitunas y el orégano. Incorporar el vino blanco y cocinar unos 8-10 min, hasta que la salsa espese.
4. Incorporar los lomos de atún y cocinar 2-3 min más para que se impregnen de la salsa. Espolvorear perejil picado y servir caliente.

C-1131
Solomillos de Atún
(2 x 125 g) 250 g
(netos sin glaseado)

LA 2ª UNIDAD A:

2'50 €

Comprando 2, la unidad sale a 3,25 €
La unidad suelta le sale a **3,99 €**

2026 en tiendas adscritas a la promoción.

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

La selección

C-5532
Solomillo de Cerdo
(600/1000 g/pieza)

antes: ~~7,99 €/kg~~
6'99 €/kg

Mini Redondos Rellenos

C-1584 **Ciruelas, Pasas y Piñones**
C-1533 **Jamón de Pollo y Queso**
Piezas 200 g

antes: ~~3,25 €/u.~~
El kg le sale a **16,25 €**
2'99 €/u.
El kg le sale a **14,95 €**

C-522
Redondo de Pavo
(750/850 g/pieza aprox.)

antes: ~~5,95 €~~
El kg le sale a **7,93 €**
5'65 €
El kg le sale a **7,53 €**

C-558
Redondo de Pollo a las Finas Hierbas
(1000/1300 g/pieza aprox.)

antes: ~~8,95 €/kg~~
8'65 €/kg

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de**

más sabrosa y deliciosa

95 MIN · 2 PERS · FÁCIL

Pierna de cordero lechal al horno

INGREDIENTES

- 1 pierna de cordero lechal **Abordo**
- 3 patatas
- 4 cdas. cebolla picada **Abordo**
- 1 cda. de ajo picado **Abordo**
- 1 vaso de vino blanco
- Romero y tomillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta **Abordo**

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C. Salpimentar la pierna de cordero y untarla con aceite de oliva, ajo picado y romero.
2. Cortar las patatas en rodajas y añdir la cebolla. Repartirlas en una fuente de horno. Colocar encima la pierna y añadir el vino blanco.
3. Hornear durante 60-75 min, regando de vez en cuando con sus propios jugos. Dar la vuelta a la pieza a mitad de cocción.
4. Subir el horno a 200 °C durante los últimos 10 min para dorar la superficie. Servir caliente con las patatas asadas.

C-4504
Pierna de Cordero Lechal
(650/850 g/pieza)

antes: ~~16,95 €/kg~~ **15'95 €/kg**

Carrillada de cerdo con Ciruelas

45 MIN · 4 PERS · FÁCIL

INGREDIENTES

- 500 g de carrilleras **Abordo**
- 1 cda de cebolla picada **Abordo**
- 100 g zanahoria baby **Abordo**
- 150 g de ciruelas pasas
- 1 vaso de vino tinto
- 1 vaso de caldo de carne **Abordo**
- 1 ramita de romero
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Salpimentar las carrilleras y dorarlas en una cazuela con aceite de oliva. Retirar y reservar.
2. En la misma cazuela, sofreír la cebolla y las zanahorias picadas. Añadir el vino tinto y dejar reducir unos minutos.
3. Incorporar las carrilleras, el caldo, las ciruelas y el romero. Tapar y cocinar a fuego lento durante 60-75 min, hasta que estén tiernas.
4. Retirar la carne y triturar la salsa hasta obtener una textura fina. Servir las carrilleras bañadas en la salsa, acompañadas de puré de patatas o boniato.

C-5050
Carrillada Interna de Cerdo (sin hueso)
(40/60 g/pieza)

antes: ~~8,95 €/kg~~ **8'45 €/kg**

2026 en tiendas adscritas a la promoción.

ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Selección de en

C-133
Saquitos de Carrillera de Vacuno (10 u.) *Estuche 150 g*

C-132
Saquitos de Marisco (10 u.)
Estuche 150 g

C-135 **Caramelos de Bogavante (8 u.)**
Estuche 112 g

C-141 **Twister de Secreto al Pedro Ximénez (6 u.)**
Estuche 120 g

C-801
Torpedo de Langostino
(10 x 24 g) Bandeja 240 g

antes: 3,49 €
El kg le sale a 14,54 €
2'99 €
El kg le sale a 12,46 €

C-3801 **Crujiente de Patata y Langostino**
(10 x 25 g) Bandeja 250 g

antes: 4,75 €
El kg le sale a 19,00 €
3'99 €
El kg le sale a 15,96 €

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de**

trantes fáciles y exquisitos

C-428

Dátiles con Bacón Rellenos con una Almendra

Estuche 300 g

antes: ~~3,99 €~~
El kg le sale a 13,30 €

3'79 €

El kg le sale a **12,63 €**

C-436

Mejillones Rellenos (Tigres)

Bandeja 400 g

antes: ~~2,75 €~~
El kg le sale a 6,88 €

2'45 €

El kg le sale a **6,13 €**

GYOZAS

C-104 **Pollo**
C-105 **Vegetales**
C-110 **Ternera**
(30 piezas aprox.) Bolsa 400 g

antes: ~~3,49 €~~
El kg le sale a 8,73 €

2'99 €

El kg le sale a **7,48 €**

C-112 **Pato**
(15 piezas aprox.)
Bolsa 200 g

antes: ~~2,59 €~~
El kg le sale a 12,95 €

2'29 €

El kg le sale a **11,45 €**

2026 en tiendas adscritas a la promoción.

C-400 **Sucedáneo de Angulas**
(2 x 100 g) Estuche 200 g

LA 2ª UNIDAD A:
1'50 €
Comprando 2, la unidad sale a 1,75 €
La unidad suelta le sale a **1,99€**

C-430 **Sucedáneo de Cola de Langosta** *Bolsa 255 g*

LA 2ª UNIDAD A:
1'99 €
Comprando 2, la unidad sale a 2,27 €
La unidad suelta le sale a **2,55 €**

C-353 **Palitos de Cangrejo**
Bolsa 250 g

LA 2ª UNIDAD A:
1'50 €
Comprando 2, la unidad sale a 1,55 €
La unidad suelta le sale a **1,59 €**

C-311 **Muslitos de Mar (8 u.)**
Estuche 250 g

LA 2ª UNIDAD A:
1'50 €
Comprando 2, la unidad sale a 1,75 €
La unidad suelta le sale a **1,99 €**

Precios válidos **del 2 al 22 de noviembre de 2025** en tiendas adscritas a la promoción.

Su tienda especializada en alimentación congelada más próxima en:

ALBACETE:
C. Baños, 8 (exclusivista)

CASTELLÓN:
VILA-REAL:
Avd. Francisco Tárrega, 30

VALENCIA PROVINCIA:
ALAQUÀS:
Avd. País Valenciano, 7
ALFAFAR:
C. Alcalde José Puertes, 10
BENIFAYÓ:
C. San Roque, 2
BURJASSOT:
C. L'Almara, 8
MANISES:
C. Masia de la Cova, 44
MUSEROS:
Avd. Constitución, esq. con Fco. de Vinatea, s/n
SEDAVÍ:
Av. Gómez Ferrer, 7
SILLA:
Plz. Era de la Catarra, 2 bajo (Esq. con Rambla Independencia)
TORRENTE:
C. Mosén Sagra, 10

VALÈNCIA CAPITAL:
C. Poeta Mas y Ros, 84

** Fotografías sugerencia de presentación.* Acc.15/2026 C-27033

Precios válidos exceptuando errores tipográficos

ABORDO TIENDAS ESPECIALISTAS, S.L.U. Avda. Alquería de la Mina, S/N, Pol. Ind. La Mina, 46200 Paiporta (Valencia)

RECICLA Al Azul
CUANDO NO ME NECESITES NO ME ARROJES AL SUELO, DEPOSÍTAME EN UN CONTENEDOR AZUL, GRACIAS.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
963 979 210
www.abordo.es

Encuéntranos en:
@abordocongelados