SUNKA

EL COR de *Plusfresc*

Javier i Sergio Torres
Cocina de los Hermanos Torres
Dues estrelles Michelin

La passió dels millors xefs arriba a Sunka

KOR
MERCAURANT

C. del Bisbe Ruano, 12 - 25006 Lleida

SUNKA

EL COR de *Plusfresc*

Situat al carrer Bisbe Ruano 12, el supermercat **Sunka** gira al voltant d'un concepte, un sentiment: **l'amor**

L'amor per Lleida

Sunka és un homenatge a les terres lleidatanes amb records i referències al nostre territori.

L'amor pel medi ambient

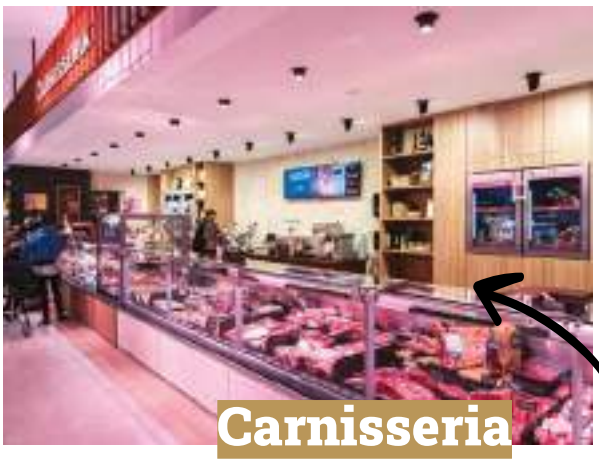
Fem tot el que està al nostre abast per tenir cura del planeta i dels seus recursos naturals.

L'amor per les persones

Sempre ha estat el nostre ADN. Tot ho fem pensant en el benestar dels nostres clients i col·laboradors, amb els quals compartim aquest projecte.

Cremeria

Formatges del món, de proximitat, artesans… Vine i gaudeix dels formatges, en trobaràs més de 300 de diferents!



Carnisseria

Hi trobaràs una selecció acurada de carns excepcionals que ens aporten totes les propietats organolèptiques. Vedella, pollastre, xai, porc, conill d'espígol i elaborats frescos. També disposem d'una cava de carn madurada d'una qualitat suprema.

Secció de fruita i verdura

La prioritat de Plusfresc és comprar la fruita i la verdura en origen, és a dir, directament als productors, ja siguin pagesos individuals o cooperatives agràries. Busquem sempre afavorir la producció local.

Peixateria

A Sunka ens arriba el peix més fresc de les llotges, d'una qualitat excel·lent. Te'l preparem al teu gust per facilitar-te la feina quan vagis a preparar-lo, i si vols, te'l cuinem perquè te l'emportis a punt per assaborir-lo. També tenim l'aquari amb marisc viu per mantenir intactes les seves qualitats!

Racó del pernil

Pernils ibèrics, de gla, reserva, serrans… una gran selecció que tractem de la millor manera. Te'ls tallem a mà i al teu gust! Degusta el sabor de l'autèntic pernil. **Boníssims!**

Descobreix el plaer gastronòmic de KOR

SUNKA, ENTRE LES ***TOP STORES*** 2022

KOR: Cuina amb ànima

La fusió entre creativitat, innovació i tradició

Si estimes la bona cuina i ets un amant del plaer gastronòmic, KOR arriba per revolucionar-te els sentits i apropar-te el sabor de l'alta gastronomia. La creativitat i la innovació s'uneixen als processos tradicionals en aquest nou espai gastronòmic per oferir-te productes selectes, avalats pels millors xefs, i elaborats amb productes de qualitat. Arriba el mercaurant amb més ànima a les Terres de Lleida, un espai on podràs trobar les elaboracions més selectes per emportar o per gaudir-les *in situ*.

Aquest nou concepte gastronòmic neix de la mà d'uns xefs d'alt nivell i forma part de Sunka, el supermercat referent en el sector de l'alimentació i classificat entre les *top stores* del món l'any 2022, segons l'associació empresarial AECOC. Sunka representa l'amor per Lleida, per les persones i el medi ambient. Un sentiment essencial per treballar amb esforç, passió i dedicació. Aquest és el motiu pel qual pots trobar experiències *top* al cor de Plusfresc.

Víctor Nicolau
Monitor gastronòmic de Sunka

"Amb el nou espai gastronòmic, tens la comoditat de trobar al teu supermercat tot el que et cal per gaudir d'un bon àpat, de la màxima qualitat, acabat de fer i amb la firma dels millors".

Horaris SUNKA
De dilluns a dissabte, de 9.00 a 21.00 h

Horaris KOR
De dilluns a dissabte, de 8.30 a 22.00 h
Diumenges i festius, de 9.00 a 15.30 h

Et presentem als autors que fan bategar el KOR

Javier i Sergio Torres
Executive Chefs
El Toque de los Hermanos Torres

"És una gran oportunitat per compartir la cuina dels records de la infància. Una cuina autèntica i tradicional amb productes de molta qualitat perquè la puguis gaudir a casa".

"Bokoto s'uneix a KOR per oferir una experiència que và més enllà de la cuina nipona. És essència, emoció i plaer pels sabors exquisits".

Sisco Pujol, Ramon Planes i Roland Vigatà
Socis cofundadors de Bokoto

"Ens fa especial il·lusió que un altaveu tan potent com el projecte KOR aposti decididament per oferir pans i pastisseria d'alta gamma elaborada en obradors familiars que aposten per productes de proximitat i de màxim nivell".

Marc i Gabriel Parés
Forner i pastisser de Fleca Parés

"TasteVero és la tradició més italiana i que fa un gir radical amb pastes, pizzes i salses artesanes per crear versions innovadores i originals mantenint sempre el màxim respecte pel producte de proximitat. Fetes al nostre obrador amb farines biològiques italianes i amb la recepta tradicional de tota la vida".

Pilar Asensio
Executive Chef TasteVero

"Un estil de vida diferent, més natural i saludable és possible. KOR és un projecte que també cultiva la cuina sana i equilibrada, com nosaltres".

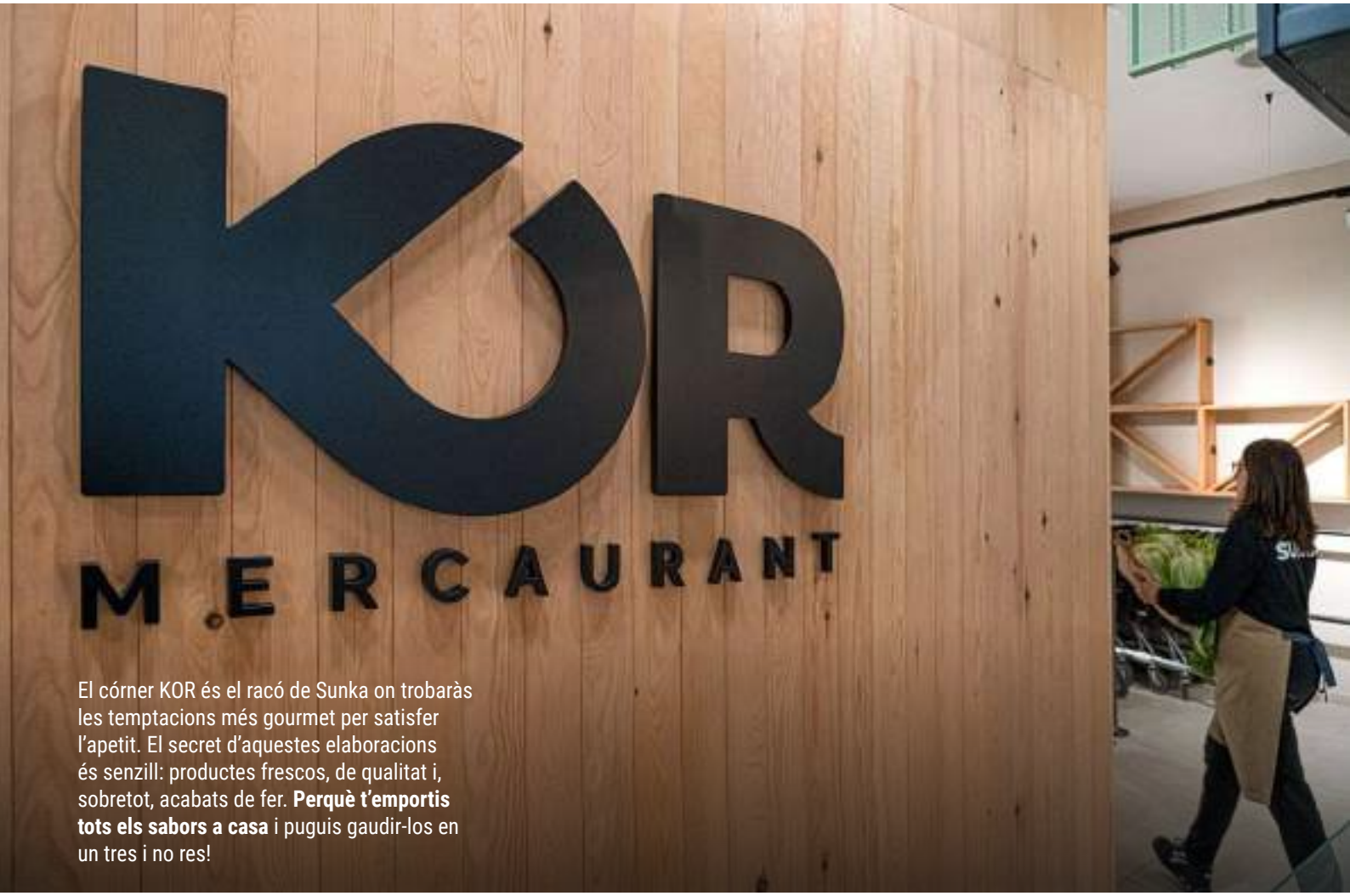
Equip Green

"Reunir-se, compartir, menjar, beure, riure i viure són les claus per gaudir de la vida! És un luxe compartir els nostres arrossos i paelles al centre de Lleida de la mà de KOR al Sunka de Plusfresc. Compartir a casa la millor gastronomia amb els vostres és gaudir de la vida!"

Sergi Escolà
Executive Chef Casinet

Toni Alonso
Executive Chef KOR

"KOR arriba per revolucionar-te tots els sentits, apropar-te la cuina dels millors xefs i fer-te més fàcil el teu dia a dia".



El córner KOR és el racó de Sunka on trobaràs les temptacions més gourmet per satisfer l'apetit. El secret d'aquestes elaboracions és senzill: productes frescos, de qualitat i, sobretot, acabats de fer. **Perquè t'emportis tots els sabors a casa** i puguis gaudir-los en un tres i no res!

Vine, gaudeix-ho aquí o emporta-t'ho a casa

Si no tens temps per dedicar a la cuina, **sempre pots venir al Mercaurant i gaudir d'esmorzars acabats de fer o dinars al teu gust**. Els 5 minuts aquells del matí per desconnectar i fer un *snack* de brioixeria, un entrepà de pa de llenya o un bocí de pastís artesà acompanyat de cafè de Cafés Batalla. O l'hora del migdia, perfecta per dinar una amanida o *poke* al gust o una pizza *al taglio*.

I tots els caps de setmana, emporta't a casa una bona paella o el deliciós pollastre a l'ast

Take Away

El sabor del restaurant a casa

Menjar com un rei a casa és possible. Amb el Take Away és molt fàcil i ràpid emportar-se el sabor dels millors restaurants. *Pokes* al gust, pizzes *al taglio*, amanides de tota mena, arrossos de verdures, carn o peix, pollastres a l'ast i esmorzars ben cruixents. Consulta el nostre catàleg Take Away!

Et ve de gust un bon arròs?

Encomana el teu arròs per al cap de setmana. **Emporta-te'l i assaboreix-lo just acabat de fer**, el moment ideal per degustar-lo amb tots els sentits.

Deixa de donar voltes als àpats, a KOR tenim la solució! Pollastre a l'ast, arrossos i canelons per a tota la família, **perquè els caps de setmana només t'encarreguis de compartir bones estones amb els teus.**

Cocina de los Hermanos Torres
Dues estrelles Michelin

Fes la teva comanda!

973 460 009

PERNIL
Javier: "La clàssica i deliciosa croqueta de pernil ibèric, la que mai falla!"

BOLETS
Sergio: "La combinació perfecta de sabors, una croqueta de bolets amb tòfona i parmesà. Increïble!"

Quin *team* és el teu?

Ets dels clàssics o dels aventurers?

El de sempre, com mai

Elaborades de forma tradicional

La passió per la gastronomia dels Torres ve de lluny, de la seva infància, clarament marcada per una cuina més familiar i casolana de la mà de la seva àvia Catalina. **Actualment, tenen dues estrelles Michelin al seu restaurant *Cocina Hermanos Torres*.**

El Toque de los Hermanos Torres és la proposta més tradicional: **la cuina de sempre amb un sabor com mai**. Pollastre a l'ast, croquetes o canelons i lasanyes elaborats amb ingredients de qualitat i sostenibles. **El veritable sabor de la dieta mediterrània per als més gourmets**.

Uns sabors que sempre et traslladaran a l'origen i alhora et faran gaudir de l'autèntica cuina mediterrània, la que ens caracteritza i ens identifica.

El veritable sabor de la dieta mediterrània

Croquetes Tradicionals, però atrevides

Els sabors més tradicionals i atrevits es donen la mà en aquestes croquetes per gaudir de combinacions increïbles. El secret és fregir-les amb l'oli ben calent, a uns 180 °C. Descobreix també les de pollastre a la cassola, les de rostit o les de tonyina i ou dur. **Cremoses per dins, cruixents per fora.**

Canelons
de l'àvia Catalina

La tradició i l'herència dels Torres arriba de la mà d'aquests canelons, elaborats amb productes de màxima qualitat. **Una recepta de la seva àvia Catalina a l'altura de la dels millors xefs**. Assaboreix-los al punt escalfant-los al forn durant 12-15 minuts.

Canelons de rostit amb beixamel

Amb productes de màxima qualitat

Pollastre a l'ast a la brasa de llenya
Cuinat a baixa temperatura

L'opció ideal per als caps de setmana és el pollastre a l'ast. Reserva'l i passa'l a buscar abans de dinar. **A punt per gaudir-lo!** O si ho prefereixes, envasat per degustar-lo quan et vingui més de gust. Sempre a punt i al punt!

L'autèntic sabor d'allò més natural

GREEN

Green és el sabor d'allò més natural, un concepte gastronòmic a l'abast de tots els públics creat amb la senzilla i clara intenció d'oferir un bon menjar per al paladar i el cos. Un projecte que cultiva la cuina sana i equilibrada, amb tots els nutrients i sabors dels productes acabats de fer.

El menjar saludable és l'emblema de Green, perquè cuidar-se sense deixar de gaudir menjant hauria de ser una prioritat. Les propietats i la suculència dels ingredients es conserven en les seves elaboracions, perquè, què serien les amanides, les verdures o el guacamole sense el seu sabor original?

Cuina saludable amb receptes flexitarianes, vegetarianes i veganes. Bones per al paladar i per al cos

Una proposta gastronòmica que convida a seguir un estil de vida beneficiós per a tothom, amb ingredients naturals i de temporada preparats amb coccions curtes.

Un projecte que cultiva la cuina sana i equilibrada

Guacamole fresc amb *totopos* de blat de moro

1 Amanida d'alvocat i quinoa

2 Amanida de llenties i formatge de cabra

3 Guacamole fresc amb *totopos* de blat de moro

4 Amanida de tomàquets i feta

5 Verdures a la graella amb salsa romesco

Menja bé, viu bé

Quan la cuina es basa en el producte i el sabor és garantia de qualitat. La combinació de menjar i viure bé és una possibilitat que cadascú pot fer realitat, i Green aposta per aquest canvi, perquè és una de les seves màximes.

Crema de verdures de temporada

"Conservem totes les propietats i la suculència dels ingredients"

A la brasa i al vapor

Aquestes dues tècniques de cocció, brasa i vapor, potencien el sabor dels ingredients i els donen un toc diferent i alhora característic.

L'emoció de la cuina japonesa

BOKOTO
Japanese sushi club

Bokoto és essència, emoció i plaer pels sabors exquisits. Un projecte que neix de la passió per la gastronomia japonesa amb l'objectiu de traslladar-te a al cor del Japó, i que compta amb una llarga trajectòria a la ciutat de Lleida. Per això, ara els seus fundadors fan un pas més amb l'objectiu d'arribar a tota la ciutadania.

Cada peça de Bokoto és segell de qualitat i excel·lència. Cada elaboració està confeccionada al mínim detall i amb un control absolut de la tècnica. L'ànima i l'essència s'uneixen per despertar tots els sentits en aquesta experiència, caracteritzada per una fusió entre la cuina nipona i l'occidental per aconseguir un resultat sorprenent.

Pokes al gust

Què hi pot haver millor que decidir al moment què vols que hi hagi al teu poke? **Confecciona'l amb la barreja de sabors que més t'agradi**.

"Volem oferir-te una experiència que vagi més enllà de la cuina nipona"

Cada elaboració està confeccionada al mínim detall

Nigiris, hosomakis, rolls, gomoku yakimeshi, yakisoba, gyozes i pokes al gust conformen la proposta gastronòmica de Bokoto per gaudir *in situ* o per emportar

Traçabilitat, sostenibilitat i excel·lència

La tonyina vermella dels plats de Bokoto és certificat de qualitat i excel·lència. Aquestes tonyines estan capturades a la costa mediterrània sota un sistema de responsabilitat sostenible i respectuós amb el medi ambient.

Ja sigui de dilluns a divendres, els caps de setmana o festius, qualsevol dia tens l'opció de viure aquesta experiència gastronòmica.

L'essència de la gastronomia nipona

Transmetre l'essència de la gastronomia japonesa és la finalitat de Bokoto. Sense secrets ni sorpreses, perquè cada tast sigui una experiència.

La *vera cucina* italiana

Elaborada manualment

Pasta farcida Panzotti de verdura amb salsa 5 pebres

TasteVero
La vera cucina italiana

L'ànima i el cor de TasteVero és la Pilar Asensio, amb què demostra la passió i l'amor que sent en cada elaboració i sempre busca matisos, sabors i textures sorprenents. La seva firma és la feina ben feta. La Pilar va descobrir la seva passió per la cuina italiana en un viatge al cor del Trastevere, a la ciutat de Roma, i a partir d'aquí va crear el seu primer restaurant, Trastevere, i altres projectes com La Piccola Tevere, La Piemontesa i La Tagliatella.

TasteVero és la *vera cucina* italiana i arriba per portar a taula les pizzes, les pastes i les salses més gourmets, elaborades amb productes de qualitat, **sense conservants ni colorants** afegits i mitjançant **processos manuals i artesanals.**

"Una bona pizza comença per la base, la qual s'elabora a mà, amb massa mare natural i es fermenta durant 96 h"

Pasta fresca, pasta farcida, salses i pizzes són la proposta gastronòmica de TasteVero. *Al dente* i per llepar-se'n els dits!

Pilar Asensio
Executive Chef
de TasteVero

Pasta i salsa

Fes el teu mix

Fes-ho fàcil, tria la pasta que més t'agradi i acompanya-la amb la salsa que prefereixis. Totes les combinacions són possibles, deixa que el cuiner que portes dins surti a la llum. ***Make your mix!***

Pizza

Tenim el sabor que busques

Els sabors més exquisits, amb les **pizzes TasteVero**. Qualsevol moment és ideal per encendre el forn i gaudir d'una de les elaboracions estrella de la *vera* Itàlia. Elaborades a mà per portar-les a la teva taula i fer-te somiar despert!

Pizza *al taglio*

Ets una persona indecisa?

Pots tastar totes les pizzes que vulguis, les trobaràs *al taglio*. Sempre acabades de fer per assaborir-ne tots els matisos.

Del mar i de la terra

Casinet

Casinet coneix bé el secret d'un bon arròs, i encara més el xef i propietari del restaurant, Sergi Escolà. La varietat, el punt de cocció, l'estri, el foc, el brou, les quantitats... Tot és imprescindible perquè el resultat sigui excel·lent. Les experiències que es generen al voltant d'una paella són molt especials.

Casinet és **una autèntica experiència gastronòmica**, i darrere de les seves paelles pots trobar sabors tant del mar com de la terra, o de tots dos llocs alhora. Directes del mar i de la terra, sens dubte.

Perquè siguis on siguis, sempre és un bon moment per gaudir d'un arròs que és un homenatge als orígens.

Arròs mariner, arròs de peus de porc amb naps, arròs d'ànec, arròs de secret ibèric i bolets i arròs de verdures i bolets. Descobreix la nostra proposta

"Un bon arròs sec s'ha de començar i acabar al foc"

Sergi Escolà

Una capa fina

L'arròs sec és una capa fina d'arròs que concentra tot el sabor. Quantitats precisades al detall i una tècnica més que dominada per obtenir l'excel·lència.

Precisió

El temps de cocció ha de ser precís perquè l'arròs quedi caramel·litzat i amb un socarrat adequat. **Encara necessites més detalls per demanar l'arròs per a aquest cap de setmana?**

Arrossos secs

L'essència dels ingredients

Si de veritat t'agrada assaborir tots els ingredients d'un bon arròs, en aquests hem aconseguit concentrar tot el sabor en cada gra. **És màgic.**

ILLA DE BUDA

Arròs bomba de qualitat i origen únic

L'indispensable de Casinet és l'arròs, i el que trobareu a les seves paelles és bomba, de qualitat i origen únic i de producció limitada i respectuosa amb el medi ambient. I de l'illa de Buda.

El secret del millor brou

El brou és el toc especial de l'arròs, l'ingredient infal·lible. La matèria primera i el temps de cocció són imprescindibles perquè quedi al punt. Els peixos de mida mitjana són els idonis per als brous de peix, mentre que el temps de cocció mínim en els de carn ha de ser de tres hores i mitja.

Un bon arròs a casa

Encomana el teu arròs per al cap de setmana. **Emporta-te'l i assaboreix-lo just acabat de fer**, el moment ideal per degustar-lo amb tots els sentits.

Evolucionant cap als orígens

"La pastisseria, com l'art, es basa en la creativitat"

Parés 1907

La Fleca Parés és tradició i evolució cap als orígens amb l'objectiu de mantenir intacte l'amor cap a l'ofici de forner. Durant les últimes dècades, aquest món ha patit grans canvis, i des de Parés no hi rebutgen, perquè els avenços tecnològics els han permès millorar, però no s'obliden de les maneres i l'ètica de tractar cada peça.

Textures cremoses, esponjoses, cruixents, meloses, fonedisses... En definitiva, postres clàssiques i d'avantguarda que combinen sabors i són l'expressió del domini de la tècnica. Postres que aprecien tots els paladars. I un pa amb la cocció adequada, amb una crosta caramel·litzada i un color i una durabilitat òptims.

El forn de llenya els permet oferir unes qualitats organolèptiques inigualables en els seus pans

L'estima per la seva feina ve de lluny, el besavi, l'avi i el pare van ensenyar-los amb cura tot el procés: el pastament, el repòs, l'elaboració, la fermentació i la cocció.

Mantenen intacte l'amor cap a l'ofici de forner

Panettone artesà
Només disponible durant la temporada de Nadal

El llevat natural, essencial

Els llevats naturals són l'ingredient essencial perquè el pa surti excel·lent, i fan que **l'aroma, la textura, el tacte i la conservació siguin inigualables** atès que són els que s'encarreguen de la fermentació del pa, i alhora, no se'n poden alterar els ritmes, motiu pel qual cada fase del procés d'elaboració té el seu temps.

Banda de crema i gema

Un bon dolç agrada a tothom

És un fet, les postres de Fleca Parés són l'opció perfecta per acabar de la millor manera un bon àpat. Un bon dolç per deixar un bon sabor de boca.

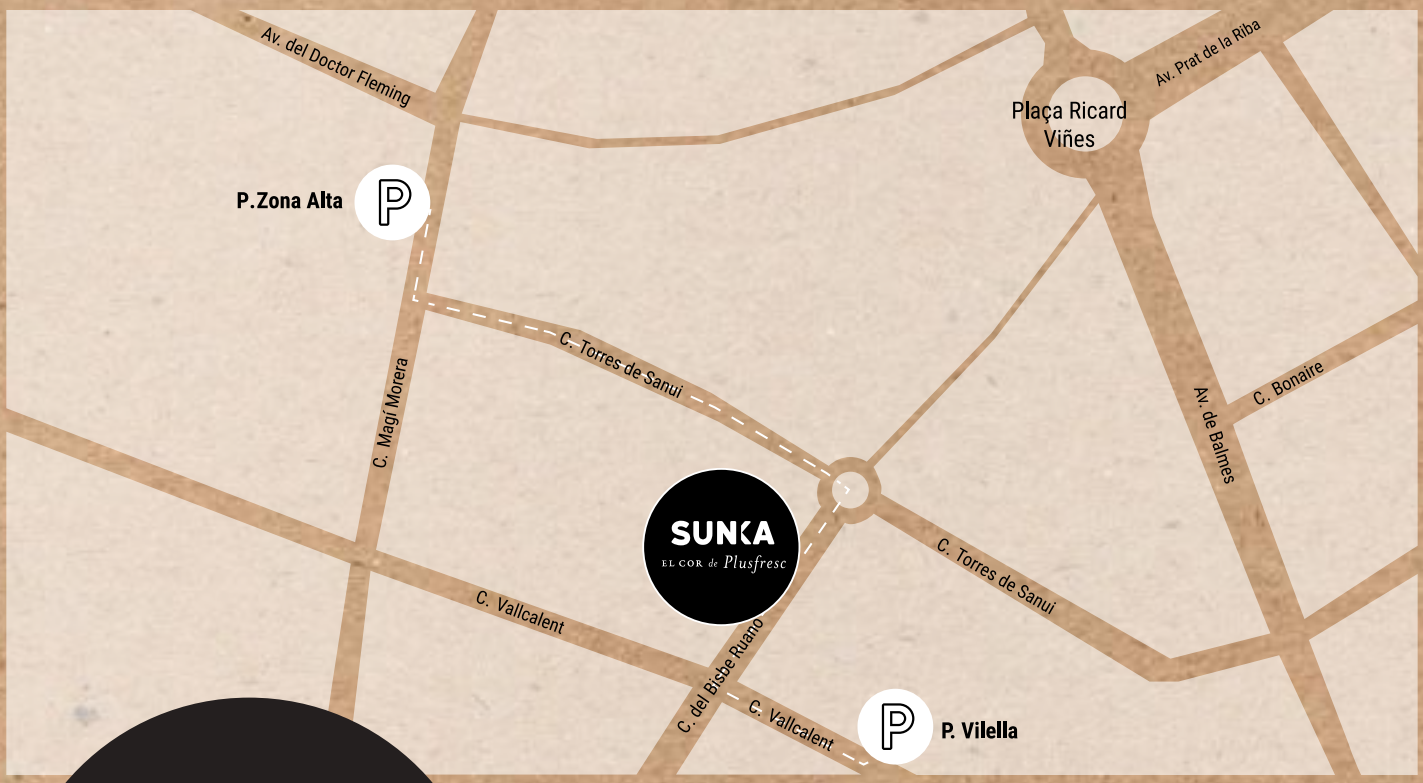
Gaudeix dels esmorzars i el pa més cruixents cada dia

Només tres elements

Un dels secrets de l'èxit de les seves postres, i per aconseguir l'equilibri, és no utilitzar més de tres elements en l'elaboració.

KOR MERCAURANT

SUNKA EL COR de Plusfresc



1 hora gratuïta d'aparcament

Per compres superiors a 10 €

Ensenya el teu tiquet d'aparcament quan passis per caixa i et donarem un val de descompte per bescanviar als pàrquings Vilella i Zona Alta.

Pàrquing Vilella (C. Vallcalent, 14)
Pàrquing Zona Alta (C. Magí Morera, 31)

Horaris SUNKA

De dilluns a dissabte, de 9.00 a 21.00 h

Horaris KOR

De dilluns a dissabte, de 8.30 a 22.00 h
Diumenges i festius, de 9.00 a 15.30 h

Fes la teva comanda al 973 460 009

segueix-nos a

www.plusfresc.cat

84 ESTABLIMENTS AL TEU SERVEI!

plusfresc de Lleida

Les dades d'aquesta publicació són vàlides llevat d'error tipogràfic.

PAPER ECOLÒGIC
Aquest material està imprès amb paper procedent de boscos gestionats de manera sostenible