

# Idea Book

WWW.IZOKIN.COM



**IZOKIN**

BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

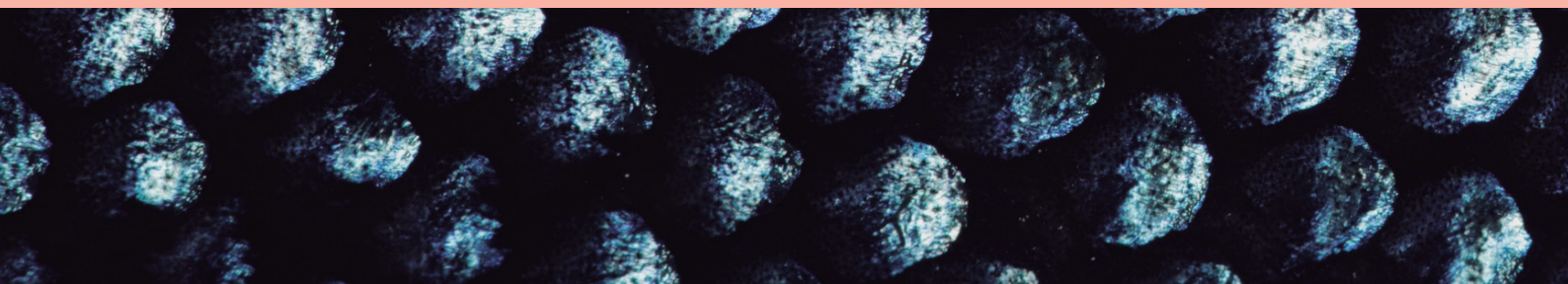
# Recetas inspiracionales

## Non-Burgers

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| IZOKIN BAGEL & CREMA DE ENELDO   | 03 |
| TOSTA FRESH                      | 05 |
| SÁNDWICH LIGHT GRILLÉ            | 07 |
| TARTAR DE SALMÓN REBECA TROPICAL | 09 |

## Burgers

|                       |    |
|-----------------------|----|
| BURGER OLIMPO         | 12 |
| BURGER CAVIAR DEL MAR | 14 |
| BURGER CRUNCHY        | 16 |
| BURGER NIKKEI         | 18 |
| BURGER TOSCANA        | 20 |
| BURGER THAI           | 22 |
| BURGER TEX-MEX        | 24 |
| BURGER JAPONESA       | 26 |
| BURGER VASCA          | 28 |
| BURGER GOURMET        | 30 |
| BURGER NÓRDICA        | 32 |
| BURGER TERIYAKI       | 34 |





# Non-Burgers

**IZOKIN**

BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN



IZOKIN BAGEL &  
CREMA DE ENELDO

# IZOKIN BAGEL & CREMA DE ENELDO

*Receta Elkano Gourmet*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Pan de bagel:** Un pan con semillas (sésamo, amapola) que aporta una textura y sabor tostado.

**Burger de Salmón IZOKIN a la plancha:** Una Burger de Salmón fresco, cocinado a la perfección para ser jugoso y lleno de sabor.

**Crema de queso y eneldo:** La salsa estrella; una crema suave a base de queso cremoso (tipo cream cheese), enriquecida con eneldo fresco picado y un toque de pimienta negra.

**Cebolla roja en aros:** Unos aros finos de cebolla roja para un toque crujiente y ligeramente picante.

**Rúcula fresca:** Hojas de rúcula que añaden un contraste amargo y ligeramente picante.

# TOSTA FRESH, AL ESTILO IZOKIN



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# TOSTA FRESH, AL ESTILO IZOKIN

*Receta Elkano Gourmet*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Tostada de pan de masa madre (o integral):** Una base crujiente y robusta que aguanta la humedad, ligeramente tostada.

**Medallón de Salmón IZOKIN a la plancha.**

**Queso cremoso de cabra (o ricotta):** Porciones de queso cremoso y ligeramente ácido, que aportan frescura y contraste de sabor.

**Huevas de Salmón (o trucha):** Unas pequeñas esferas de huevas que añaden una explosión salada y brillante.

**Rúcula fresca:** Hojas verdes con un toque ligeramente amargo para equilibrar la riqueza del plato.

**Salsa cítrica ahumada:** El toque maestro. Una emulsión cremosa (base de mayonesa/yogur) infusionada con zumo de naranja/lima, un toque de pimentón ahumado y un ligero dulzor para unificar todos los sabores.

# SÁNDWICH LIGHT GRILLÉ



# SÁNDWICH LIGHT GRILLÉ

*Receta Elkano Gourmet*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Pan de molde artesanal:** Rebanadas de pan de molde, ligeramente untadas con mantequilla o aceite de oliva para un exterior dorado y crujiente al tostar.

**Burger de Salmón IZOKIN a la plancha.**

**Aguacate laminado:** Finas láminas de aguacate maduro que aportan una textura cremosa y un sabor suave y fresco.

**Cebolla roja en aros:** Aros muy finos de cebolla roja que añaden un contraste crujiente y un toque picante delicado.

**Queso crema (tipo Philadelphia).** Se unta generosamente en el pan para proporcionar una acidez sutil que equilibra la grasa del Salmón y la untuosidad del aguacate.

**Eneldo fresco:** Ramitas de eneldo que decoran y añaden un aroma fresco y ligeramente anisado.



TARTAR DE SALMÓN  
REBECA TROPICAL

**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# TARTAR DE SALMÓN REBECA TROPICAL

*Chef Rebeca Barainka*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** Finamente picado en dados, es la base y estrella del plato.

**Frutas tropicales en cubos:** Pequeños dados de mango maduro, o melocotón, que aportan un dulzor y color.

**Aderezo cítrico especiado:** Una vinagreta ligera a base de lima o limón, un toque de aceite de oliva, y una pizca de especias (jengibre fresco rallado, un toque de chile o pimentón dulce).

**Toques de cebolla morada y/o pepino.**

**Hojas y brotes frescos:** Microgreens, hojas de shiso o cilantro fresco.

**Rodajas finas de rábano:** Cortadas casi transparentes, con un borde rojizo.

**Flores comestibles:** Pequeñas flores azules (como Butterfly Pea Flower).

**Puntos cremosos/perlas cítricas:** Pequeños puntos de mayonesa cítrica, cremas ligeras o perlas de fruta que añaden textura y sabor.

A close-up, high-magnification photograph of salmon scales, showing their characteristic diamond shape and iridescent, silvery-blue color. The scales are tightly packed, creating a textured, overlapping pattern that fills the entire frame.

# Burgers

**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER OLIMPO, AL ESTILO IZOKIN



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER OLIMPO, AL ESTILO IZOKIN

*Chef Rebeca Barainka*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Pan brioche (o pan de Burger gourmet):** Un pan suave y ligeramente dulce, tostado ligeramente para darle una textura perfecta.

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal. Salmón fresco, cocinado para ser jugoso y lleno de sabor.

**Alioli ligero o mayonesa casera:** Una capa cremosa que aporta sabor y jugosidad al pan, complementando al salmón sin opacarlo.

**Aceitunas verdes en rodajas:** El toque distintivo y sorprendente. Aceitunas verdes de calidad, laminadas, que aportan un sabor salado, umami y ligeramente ácido, elevando la Burger.

**Aguacate en láminas:** Finas láminas de aguacate maduro, que añaden una textura sedosa y un sabor suave y mantecoso.

**Lechuga tierna:** Hojas de lechuga fresca (tipo Batavia o de hoja de roble) que aportan un crujido refrescante y ligereza.

# BURGER CAVIAR DEL MAR



# BURGER CAVIAR DEL MAR

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Pan brioche (o pan de Burger gourmet).**

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Crema de eneldo y lima (o yogur):** Una salsa verde pálido, cremosa y ligeramente ácida, a base de yogur griego o mayonesa, con eneldo fresco y un toque de lima/limón.

**Huevas de Salmón (o trucha):** Pequeñas esferas de color naranja brillante que coronan la Burger, ofreciendo una explosión salada y un lujo visual.

**Rúcula fresca:** Hojas verdes con un toque ligeramente amargo y picante, que equilibran la riqueza del salmón y las salsas.

**Cebolla roja en aros finos:** Unos aros casi transparentes que aportan un toque crujiente, fresco y un sutil picor.

**Eneldo fresco (ramitas):** Para decorar y reforzar el aroma fresco del eneldo en la salsa.

# BURGER CRUNCHY



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER CRUNCHY

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Salmón (sin piel):** La base proteica principal del medallón.

**Panko fino:** Pan rallado japonés sugerido para usar como aglutinante y dar estructura a la Burger.

**Clara de huevo:** Sugerida como aglutinante para ayudar a mantener la forma del medallón.

**Eneldo fresco:** Hierba aromática clave sugerida para añadir sabor a la Burger o como guarnición.

**Ralladura de limón:** Añadir un toque cítrico y aroma a la Burger.

**Aceite de oliva:** Añadir aceite para ligar la mezcla del medallón o para su cocinado.

**Pan brioche:** El bollo tierno, dorado y dulce, recomendado para montar la Burger.

**Lechuga:** Hojas frescas para añadir un contraste crujiente en el montaje.

**Mayonesa cítrica:** La salsa recomendada para el montaje, que aporta cremosidad y acidez.

# BURGER NIKKEI



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER NIKKEI

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Miso blanco:** Pasta de soja fermentada para mezclar con el Salmón o para añadir a la salsa, aportando un sabor umami salado y dulce.

**Jengibre fresco:** Raíz picada o rallada, sugerida para mezclar con el Salmón o para usar como guarnición aromática y ligeramente picante.

**Ají amarillo:** Chile peruano para picar y añadir a la mezcla del Salmón o a la salsa, aportando un sabor afrutado y un punto de calor.

**Pan brioche:** Este pan tipo bollo es tierno, dorado y dulce, ideal para montar la Burger.

**Salsa acevichada nikkei:** La salsa recomendada para la elaboración de la Burger, que aporta cremosidad, acidez y los sabores típicos del ceviche (lima, cilantro, ají).

# BURGER TOSCANA



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER TOSCANA

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Tomate seco:** Tomates deshidratados sugeridos para picar y añadir a la Burger o como guarnición, aportando un sabor concentrado y dulce.

**Aceituna negra:** Las aceitunas se añadirán a la Burger, dándole un sabor salado y umami.

**Pan brioche:** Este pan tipo bollo es tierno, dorado y dulce, ideal para montar la Burger.

**Pesto mediterráneo:** La salsa recomendada para el montaje, a base de aceite de oliva, albahaca y frutos secos, que aporta un sabor herbal y aceitoso.

# BURGER THAI

**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER THAI

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Pasta de curry verde:** Pasta concentrada sugerida para mezclar con el Salmón o la salsa, que aporta un sabor intenso y especiado.

**Leche de coco:** Líquido cremoso que se usa en la mezcla de la Burger o para la salsa, que aporta un toque dulce y exótico.

**Cilantro fresco:** Hierba aromática picada para mezclar, o usar como guarnición, que aporta un sabor fresco y cítrico.

**Pan brioche:** Este pan tipo bollo es tierno, dorado y dulce, ideal para montar la Burger.

**Salsa coco-lima:** La salsa recomendada para la elaboración, que combina la dulzura del coco con la acidez de la lima.

# BURGER TEX-MEX



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN



# BURGER TEX-MEX

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Chipotle en adobo:** Chile ahumado y encurtido sugerido para picar y mezclar con el Salmón o la mayonesa, aportando un sabor picante y ahumado.

**Maíz dulce:** Granos de maíz para añadir a la mezcla de la Burger o como guarnición, aportando dulzura y textura.

**Aguacate:** Fruta para laminar y montar sobre la Burger, que añade cremosidad y un sabor suave.

**Pan brioche:** El bollo tierno, dorado y dulce, recomendado para montar la Burger.

**Mayonesa chipotle:** La salsa recomendada para el montaje, que combina la cremosidad de la mayonesa con el sabor ahumado y picante del chipotle.

# BURGER JAPONESA



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER JAPONESA

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Salsa de soja:** Salsa salada y umami sugerida para marinar el Salmón o como aderezo en el montaje.

**Sésamo tostado:** Semillas de sésamo para añadir a la Burger o espolvorear por encima, aportando una textura crujiente y aroma a nuez.

**Wasabi:** Pasta de rábano picante para añadir a la Burger o como toque directo para intensificar el sabor.

**Pan brioche:** El bollo tierno, dorado y dulce, recomendado para montar la Burger.

**Mayonesa de wasabi:** La salsa recomendada para el montaje, que combina la cremosidad de la mayonesa con el toque picante y aromático del wasabi.

# BURGER VASCA



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER VASCA

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Pimiento del piquillo:** Pimientos asados y pelados sugeridos para usar como guarnición, que aportan un sabor dulce y ahumado.

**Cebolla pochada:** Cebolla cocinada a fuego lento para montar en la Burger, que aporta dulzura y una textura muy tierna.

**Pan brioche:** El bollo tierno, dorado y dulce, recomendado para montar la Burger.

**Alioli de ajo negro:** La salsa recomendada para el montaje, que combina la cremosidad del alioli con el sabor dulce, balsámico y ligeramente umami del ajo negro.

# BURGER GOURMET



# BURGER GOURMET

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal.

**Salmón ahumado:** Tiras de Salmón curado sugeridas para montar sobre la Burger, que aportan una textura sedosa y un sabor salado y ahumado.

**Trufa rallada:** Finas virutas de trufa para añadir un aroma intenso y terroso a la Burger final.

**Pan brioche de mantequilla:** El bollo más tierno y rico, con un mayor contenido de mantequilla, recomendado para montar esta combinación gourmet.

**Mayonesa trufada:** La salsa recomendada para el montaje, que combina la cremosidad de la mayonesa con el aroma profundo y elegante de la trufa.

# BURGER NÓRDICA



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER NÓRDICA

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal. Condimentar la Burger con sal y pimienta, y sellarla por ambos lados a fuego medio-alto hasta que esté dorada por fuera y jugosa por dentro.

**Pan brioche:** Marcar a la plancha con mantequilla hasta que esté dorado.

**Mantequilla:** Untar el pan brioche antes de marcarlo a la plancha.

**Sal y pimienta:** Condimentar la Burger de Salmón.

**Salsa tártara:** Para extender una capa fina en la base del pan.

**Lechuga:** Para colocar sobre la salsa tártara en la base del pan.

**Cebolla de Figueras laminada y alcaparras:** Añadir sobre la Burger.

**Eneldo fresco:** El eneldo aportará la nota herbal a tu Burger.

**Cebolla frita crujiente:** Añadir al final sobre los demás ingredientes (aporta textura y un contrapunto cálido).

# BURGER TERIYAKI



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

# BURGER TERIYAKI

*Chef Abel Ibarra*

## INGREDIENTES y ELABORACIÓN

**Burger de Salmón IZOKIN:** El componente principal. Se debe sazonar con sal y pimienta y luego sellar por ambos lados hasta obtener un dorado uniforme y un punto jugoso.

**Pan brioche:** Marcar con mantequilla hasta que esté dorado.

**Mantequilla:** Se utiliza para marcar/dorar el pan brioche.

**Sal y pimienta:** Sazonar la Burger de Salmón.

**Mayonesa y salsa teriyaki:** Mezclar la mayonesa con la salsa teriyaki en una proporción de 3 partes de mayonesa por 1 de teriyaki para formar la base de la salsa.

**Sriracha:** Añadir un hilo a la mezcla de mayonesa y teriyaki para darle el toque picante. Untar en la base del pan.

**Sésamo tostado:** Espolvorear sobre la Burger de Salmón una vez colocada sobre el pan.

**Wakame escurrido (alga):** Añadir sobre el sésamo y el Salmón.

**Jengibre encurtido laminado:** Añadir también sobre la Burger junto al wakame.

943 22 43 40

[info@elkanogroup.com](mailto:info@elkanogroup.com)

[WWW.IZOKIN.COM](http://WWW.IZOKIN.COM)



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN