



Coca de Arte es un proyecto que aspira,
por encima de todo, a cumplir un deseo:

“DELEITAR A LAS PERSONAS A TRAVÉS DE NUESTROS PRODUCTOS”

PONT SEC:

LA SEMILLA DE COCA DE ARTE

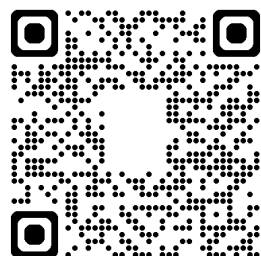
Quien ha visitado este museo del buen comer sabe que Pont Sec es mucho más que un restaurante. Si un museo colecciona, conserva, interpreta y exhibe el patrimonio material, inmaterial, cultural y natural, Pont Sec hace lo propio con la cocina autóctona de la Marina Alta y otras zonas de la Comunidad Valenciana.

Coca de Arte ha heredado la filosofía de Pont Sec.
Se trata de la Filosofía de las Tres "T":
tradición, territorio y temporada.

Dos proyectos hermanados por una misma visión
de la gastronomía.

¿Quieres conocer algo más sobre Pont Sec?

www.pontsec.com





ARTESANÍA
CALIDAD
TRADICIÓN
EXCELENCIA
DETALLE
PROXIMIDAD
ESENCIA
PASIÓN
OFICIO
FUEGO LENTO

COCAS

Nuestra oferta gastronómica se basa en las cocas como alimento más icónico y representativo.

Recuperamos la tradición, el ingrediente de temporada y los recursos de proximidad para crear recetas únicas y con un sabor extraordinario, en todas nuestras cocas, algo que se aprecia desde el primer bocado.

Nos mueve la excelencia en cada uno de nuestros procesos y por eso cuidamos hasta el más mínimo detalle. La base de nuestras cocas se elabora a partir de masa madre y pasa por un proceso que dura 72 horas, 3 días en los que fusionamos:

ARTESANÍA, CALIDAD, PASIÓN POR ESTE OFICIO Y FUEGO LENTO.

Contamos con un amplio surtido de ejemplos de cocas: desde las más tradicionales hasta propuestas de autor, con opciones de temporada y dulces, así como diferentes elaboraciones inspiradas en pizzas.

Elaboramos todos nuestros productos en la Marina Alta (Alicante), donde recogemos la esencia de la dieta mediterránea y el saber hacer de nuestra cocina.

En este catálogo encontrarás diferentes propuestas e ideas de elaboración con nuestras masas para cocas, cocas fritas, pizzas, pinsas y cocas de dacsá, junto con una selección de nuestros productos disponibles a la venta, elaborados y preparados para que solo tengas que hornearlos, servirlos y disfrutar.



COCAS A LA VENTA LISTAS PARA HORNEAR Y SERVIR

Selección de nuestras cocas disponibles a la venta, elaboradas y preparadas para que solo tengas que hornearlas, servir las y disfrutarlas.



1- Coca de Tomacat:

La coca por excelencia. Guiso tradicional de la Marina Alta a base de pimiento rojo, verde y berenjena con 4 horas de cocción lenta.



2- Coca de Espinacas:

Un clásico saludable. Sabrosa combinación de espinacas frescas, pasas selectas de Llíver y piñón nacional.



3- Coca de Cebolla:

Sencillez mediterránea. Cebolla de la huerta seleccionada y salteada con paciencia a fuego muy lento.



4- Coca de Anchoas:

Sabor de mar puro. Crujiente base tradicional coronada con auténtica anchoa del Cantábrico de primera calidad.



5- Coca de Sobrasada y Miel de Brezo:

Explosión de contrastes. El equilibrio perfecto entre la sobrasada salada y el toque sutil y dulce de la miel de brezo.



6- Coca de Champi y Trufa:

Intensidad aromática. Champiñones portobello seleccionados combinados con una elegante pasta de trufa negra.

MASAS

Nuestros clientes desarrollan su imaginación. Nosotros les ofrecemos un lienzo en blanco donde expresarla.

La misma receta original que empleamos para elaborar nuestras cocas es la que seguimos fielmente en la creación de nuestras masas. Ingredientes de proximidad y primerísima calidad, un proceso que dura 72 horas y todo hecho a mano, como manda la tradición.

Para facilitar su manipulación, nuestras masas cuentan con una cocción previa de 2 minutos que le aportan una consistencia óptima para su cocinado, ajustándose adecuadamente el tiempo final de horneado que precisan los ingredientes añadidos y la propia masa.

En el caso de las cocas de dacsa el proceso varia pero somos fieles a lo que manda la tradición.

Nuestras masas pretenden ser la forma más fácil de lograr un producto delicioso, creativo, artesano y rápido de elaborar.

Para los amantes de las pizzas o pinsas tenemos splendide notizie, y es que hemos adaptado el gramaje de nuestras masas para ser la base de este icónico manjar italiano. Crujiente por fuera, esponjosa por dentro, ligera en boca y tan consistente que resiste el ingenio de cualquier pizzaiolo.

Ni tan gruesa, ni tan fina; ni tan crocante, ni tan blanda; ni tan mullida, ni tan compacta... y, sin embargo, una masa que termina gustando a los paladares más exigentes.

Y nada comparable a nuestras cocas fritas para aportar un variante a nuestra famosa masa pero con un formato diferente, ideal para pequeños bocaditos de placer tanto dulce como salado.



BASES PRECOCIDAS DE HARINA DE TRIGO, ELABORADAS EN DIVERSOS GRAMAJES:

Ingredientes: harina de trigo, levadura, masa madre, sal marina, aceite de oliva virgen extra, fuego lento, y tradición.

Masas para cocas



20 g.



40 g.



60 g.



80 g.



120 g.

Masas para cocas fritas



20 g.



40 g.



80 g.

Masas para pizzas



160 g.



180 g.



220 g.

Masas para pinsas



120 g.



160 g.



180 g.



220 g.

BASES PRECOCIDAS DE DACSA:

Ingredientes: Típica tradicional y exquisita coca escaldada elaborada con maíz ecológico rellena de tu ingrediente favorito.

Masas para cocas de dacsa



60 g.

QUÉ ES LO QUE NUNCA ENCONTRARÁS EN NUESTROS PRODUCTOS:

Ingredientes previamente congelados, ingredientes previamente procesados*, conservantes, colorantes, potenciadores de sabor y otros productos químicos.

**Salvo aquellos que se adquieren ya elaborados a productores artesanos, especializados en determinados ingredientes de nuestras cocas como, por ejemplo, quesos, embutidos, mieles o aceites.*

PAN

Trigos Ancestrales recuperados y cultivados a la falda del Montgo, con la tradicional variedad Asolacambres.

Una masa madre, con una fermentación de tres días, hecho a mano y con el toque del Horno de leña, como lo hacían nuestros abuelos.



400 g.



200 g.



100 g.

EJEMPLOS DE QUÉ HACER CON NUESTRAS MASAS



COCAS TRADICIONALES DE LA MARINA ALTA



1- Coca de Tomacat:

La coca por excelencia. Guiso tradicional de la Marina Alta a base de pimiento rojo, verde y berenjena con 4 horas de cocción lenta.



2- Coca de Tomacat amb Pelletes:

Tradición marinera. Nuestro clásico guiso de Tomacat enriquecido con piel de atún desalado de Almadraba.



3- Coca de Anchoas:

Sabor de mar puro. Crujiente base tradicional coronada con auténtica anchoa del Cantábrico de primera calidad.



4- Coca de Sardina de Bota:

Un clásico de la terreta. Sabrosa sardina en su punto óptimo de salmuera tradicional.



5- Coca de Bull amb Ceba:

Receta autóctona alicantina. Guiso de tripa de atún en salazón, cebolla pochada y el toque de pebre roig (pimentón rojo dulce).



6- Coca de Pericana:

Esencia de l'Alcoià. Elaboración típica de la comarca con salsa de pimiento callosino seco y pescado.



7- Coca de Ceba i Salat:

Sabor con carácter local. Una jugosa base de cebolla salteada combinada con sangatxo (sangre de atún en salazón).



8- Coca de Gamba amb Bleda:

Tradición en cada bocado. Guiso casero de camarones de río, cebolla, ajo, acelgas frescas de nuestro huerto y pebre roig.



9- Coca de Cebolla:

Sencillez mediterránea. Cebolla de la huerta seleccionada y salteada con paciencia a fuego muy lento.



10- Coca de All i Oli:

Autenticidad valenciana. Nuestra masa artesana cubierta con el toque perfecto y equilibrado de ajoaceite tradicional.

COCAS TRADICIONALES DE LA MARINA ALTA



11- Aceite y sal:

La pureza de la masa. Harina de trigo premium terminada con AOVE de la Sierra de Espadán y escamas de sal Maldon.



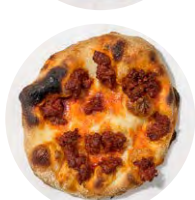
12- Coca de Espinacas:

Un clásico saludable. Sabrosa combinación de espinacas frescas, pasas selectas de Llíver y piñón nacional.



13- Coca de Embutido:

Tradición charcutera. Una equilibrada y sabrosa combinación de sobrasada y butifarra artesanales.



14- Coca de Sobrasada y Miel de Brezo:

Explosión de contrastes. El equilibrio perfecto entre la sobrasada salada y el toque sutil y dulce de la miel de brezo.



15- Coca de Sobrasada y All i Oli:

Intensidad y sabor. Base untada con auténtica sobrasada artesanal y el toque genuino del ajoaceite.



16- Coca de Sobrasada y Cansalà:

Placer ahumado. Base de cebolla caramelizada combinada con sobrasada y crujiente panceta ibérica adobada.



17- Coca de Sobrasada y Queso de Cabra:

Combinación premiada. Sobrasada ibérica unida al galardonado queso de cabra artesano El de Sereix.



18- Coca de Cebolla y Butifarra:

Sabor de la Vall. Cebolla pochada lentamente con auténtica butifarra artesanal elaborada en la Vall de Laguar.



19- Coca de Cansalà Ibérica:

Crujiente e intensa. Sabrosa panceta ibérica horneada directamente sobre nuestra masa tradicional.



20- Figatells:

Genuina y sorprendente. El embutido autóctono de la zona acompañado de cebolla pochada y una suave crema de mostaza.

COCAS DE AUTOR



1- Coca de Foie:

Sofisticación mediterránea. Base de cebolla caramelizada, foie mi-cuit premium y melagre (vinagre de miel).



2- Coca de Jamón Ibérico:

Elegancia en el paladar. Finas lonchas de paleta ibérica de bellota aliñadas con un aromático aceite de romero.



3- Coca de Puchero:

El sabor del hogar. Innovadora combinación con blanquet tradicional, hojas de col, garbanzos y tomates deshidratados.



4- Coca de Champi y Trufa:

Intensidad aromática. Champiñones portobello seleccionados combinados con una elegante pasta de trufa negra.



5- Coca de Alcachofa, Queso de Cabra y Cebolla:

Armonía de la huerta. Alcachofas frescas de temporada, cebolla dulce y el galardonado queso de cabra El de Sereix.



6- Coca de Morcilla Dulce:

Un contraste artesanal. Morcilla tradicional preparada a base de azúcar, piñón nacional y especias selectas.



COCAS DE TEMPORADA



1- Coca de Alcachofa con Champis:

Frescura estacional. Alcachofa fresca de temporada y champiñón portobello, terminada con hojas de rúcula y sal.



2- Coca de Berenjena, Queso de Cabra y Miel de Brezo:

Armonía de sabores. Berenjena asada, queso de cabra El de Sereix y un toque sutil de miel de brezo.



3- Coca de Calabacín:

Puro sabor local. Calabacín fresco combinado con tomates secos y tomates deshidratados por nosotros durante 5 horas.



4- Coca de Fira d'Ontinyent:

Homenaje a la tradición. Receta original a base de longaniza, butifarra, cansalà (panceta adobada) y alcachofas de nuestro huerto.



5- Coca de Fira de Xàtiva:

Nuestra propuesta más elaborada. Combinación de ajos fritos, pimiento rojo y verde, sardina de bota y huevo de codorniz.



6- Coca de Guisantes:

Textura y suavidad. Estofado casero a base de guisantes frescos, cebolla, caldo vegetal y reducción de vino blanco.



7- Coca de Habas y Sobrasada:

Sabor del campo. Habas pochadas con cebolla y vino blanco, coronadas con sobrasada artesanal untada.



8- Coca de Hierbas y Butifarra:

El ritmo de la naturaleza. Receta cambiante según la estación a base de butifarra y hierbas silvestres de temporada.



9- Coca de Hierbas:

Esencia silvestre en estado puro. Selección de hierbas del momento sobre nuestra masa artesana (versión sin carne).



10- Coca de Joan:

Un bocado exclusivo. Nísperos en conserva de Callosa d'en Sarrià, ciruelas seleccionadas y una suave crema de foie.

COCAS DE TEMPORADA



11- Coca de Moscatell y Anchoas:

El contraste definitivo. Uva moscatel recogida en su punto óptimo de dulzor y salada anchoa del Cantábrico.



12- Coca de Olivas del Cuquillo:

Carácter mediterráneo. Oliva autóctona de Moratalla terminada con AOVE de la Sierra de Espadán y albahaca fresca.



13- Coca Pascuera:

Tradición festiva. Longaniza ibérica y ajos tiernos salteados, rematados con un chorro de nuestro fragante aceite de pericana.



14- Coca de Peretes de Sant Joan:

Dulce recuerdo. Peras de San Juan confitadas en vino, combinadas con jamón ibérico y ralladura de limón.



15- Coca de Setas y Butifarra:

Sabores de otoño. Un salteado limpio y potente de setas seleccionadas y butifarra artesana de la zona.



16- Coca de Sobrasada e Higos:

Exclusividad estival. Higos frescos de la higuera de Pont Sec, sobrasada ibérica y cebolla confitada (disponible solo en temporada).



17- Coca de Tono:

Orgullo de nuestra huerta. Alcachofas cultivadas por nuestro agricultor Tono, cansalà, tomates secos y olivas del cuquillo.



COCAS FRITAS RELLENAS



1- Coca frita rellena de pisto de verduras con tomate confitado y ajos fritos:

Nuestra versión del emblemático "pepito". Rellena de verduras de la tierra confitadas lentamente en AOVE con ajos fritos.



2- Coca frita rellena de acelgas con camarones de río:

El sabor de los guisos tradicionales. Rellena de acelgas frescas de nuestro huerto y sabrosos camarones de río.



3- Coca frita rellena de jamón ibérico con aceite de romero:

Sencillez gourmet. Un éxito asegurado relleno de jamón ibérico de primera calidad y aceite aromático de romero.



4- Coca frita rellena de pasta de almendras con nísperos de Callosa d'en Sarrià:

Explosión mediterránea. Pasta artesana de nuestros propios almendros con un toque de Amaretto y nísperos de Callosa d'en Sarrià.



5- Coca frita rellena de Nutella:

El capricho más dulce. Rellena de cremosa Nutella atemperada; un bocado irresistible ideal para disfrutar con las manos.



COCAS PINSAS



1- Pinsa de espinacas, queso de cabra con pasas de Llíber y piñones:

Armonía verde y dulce. Espinacas de nuestro huerto, pasas de Llíber, piñón nacional y el toque cremoso del queso de Callosa.



2- Pinsa de alcachofas con queso de cabra:

Directo de la huerta. Alcachofas frescas de temporada (o confitadas por nosotros) con el galardonado queso de cabra El de Sereix.



3- Pinsa de nutella, nubes y fresas:

Un viaje a la infancia. Combinación divertida de cremosa Nutella, fresas frescas y esponjosas nubes de golosina.



4- Pinsa de morcilla dulce con manzana caramelizada:

El contraste perfecto. Morcilla dulce artesanal de la Vall de Gallinera y manzanas caramelizadas con miel de brezo.

COCAS DE DACSA (MAÍZ)



1- Coca de dacs de tomate y anchoas:

Combinación infalible. Tomate fresco rallado y auténticas anchoas del Cantábrico sobre nuestra masa tradicional de maíz ecológico.



2- Coca de dacs de tomate, huevo y ventresca de atún:

Un clásico mejorado. Base de maíz tradicional con huevo cocido y jugosos lomos de ventresca de atún confitados.



3- Coca de dacs de gamba amb bleda:

Tradición en un bocado. Guiso tradicional de gambetas de río y acelgas de temporada recolectadas de nuestro huerto.

COCAS PIZZA



1- Coca-Pizza Marinara:

Esencia mediterránea. Tomate de la terreta confitado a fuego lento con ajo, cebolla dulce y hojas de albahaca fresca.



2- Coca-Pizza Margarita*:

La clásica, a la valenciana. Tomate fresco rallado, el galardonado queso de cabra El de Sereix, AOVE y hojas de albahaca.



3- Coca-Pizza de Jamón y Queso:

Aromas de la terreta. Jamón dulce, queso de cabra, tomate fresco rallado y el toque aromático de la pebrella (el orégano valenciano).



4- Pizza de Salami:

Intensidad y matices. Salami selecto, queso de cabra, aceitunas del cuquillo y un toque de aceite de pimiento seco callosino.



5- Pizza de Anchoas:

Sabor mariner. Mezcla exclusiva de quesos artesanos de la Marina Alta, rematada con anchoas premium y aceitunas negras.



6- Pizza de Burrata:

Contraste de texturas. Base de tomate confitado, burrata suave y sedosa, mortadela casera y nuestro pesto artesano de albahaca.



COCAS DULCES



1- Coca de Calabaza con Chocolate de Algarroba:

Receta artesana única. Creación propia de chocolate de algarroba local combinada con dulce calabaza kabocha.



2- Coca de Chocolate de Algarroba y Confitura de Naranja:

Identidad alicantina. Chocolate artesano obtenido de los algarrobos de la Marina Alta y confitura de naranja.



3- Coca de Chocolate de Cacao:

Para los más puros. Cacao selecto al 70% terminado con un chorro de AOVE premium y un toque de sal Maldon.



4- Coca de Nutella:

El postre infalible. Una tentación dulce pensada para complacer a los amantes de las cremas de cacao clásicas.



5- Coca de Almendras:

Sabor mediterráneo. Almendras recolectadas en verano de nuestros propios campos con un sutil toque de Disaronno Amaretto.



6- Coca de Anís, Piñones y Azúcar:

Tradición e identidad. Masa dulce aromatizada con piñones nacionales, azúcar y auténtica cazalla valenciana.



DECÁLOGO

- 1.** Nuestra misión: queremos deleitar de placer al mundo a través de nuestros productos.
- 2.** La calidad no-es-negociable.
- 3.** La excelencia, tampoco.
- 4.** Lento sabe mejor.
- 5.** El arte se puede apresar a través de los cinco sentidos, a la vez.
- 6.** Honramos la tradición.
- 7.** Veneramos los frutos de la tierra y el mar.
- 8.** La leña, su fuego: el último ingrediente.
- 9.** Apoyar activamente el producto local y de proximidad.
- 10.** Pasión por los detalles.





Si desean conocer nuestra gama de productos, realizar una degustación o recibir una muestra de ellos, pueden comunicarse con nosotros a través de las siguientes vías de contacto:

factures@pontsec.com

+34 645 27 18 60

