



Catálogo de Productos 2015



Información Importante

- Estos precios incluyen I.V.A. en vigor y corresponden al 1 de Enero de 2015 pudiendo ser modificados a lo largo del año.
- Algunos artículos pueden salir de este catálogo así como otros artículos de venta en las tiendas de El Cigarrero pueden no encontrarse contenidos aquí.
- Para cualquier información adicional no dude en ponerse en contacto con nosotros en el siguiente número (+34) 968674314 o escribiernos a clientes@elcigarrero.com





Embutidos

Embutidos Secos

CHORIZOS PARA COCINAR	
	El chorizo es un embutido típico y original de la Península Ibérica. Nuestros chorizos son ideales para dar un sabor de casa a cocidos, sofritos, migas... Los puedes encontrar dulces, intermedios y picantes. 8,00 €/Kg
CHORIZO BLANCO CURADO	
	Elaborado con magro de jamón de cerdo y panceta, picado ligeramente, aderezado con especias suaves con un toque de vino blanco y embutido en tripa natural, hacen del chorizo blanco uno de los placeres para los paladares más exigentes. 9,00 €/Kg
CHORIZO ROJO CURADO	
	Elaborado con magro de jamón de cerdo y panceta, picado ligeramente, aderezado con especias típicas de la Región de Murcia y embutido en tripa natural, hacen del chorizo uno de los productos favoritos para disfrutar acompañado de pan. 9,00 €/Kg
CHORIZO CANTIMPALO	
	El chorizo de Cantimpalo es uno de los embutidos más típicos de España. Si lo preparamos con las especias de excelente calidad de la Región de Murcia obtenemos un producto de primera calidad listo para satisfacer el paladar más exigente. 9,00 €/Kg
JAMÓN SERRANO	
	Jamón serrano casero de nuestros propios secaderos, loncheado o en piezas listo para degustar. De sabor intenso, con una pizca de sal y una fina capa de grasa y textura tierna capaz de deshacerse en la boca, será la delicia de toda la familia. 13,00 €/Kg



JAMÓN SERRANO ENTERO	
	El jamón serrano es un elemento principal en la gastronomía ibérica. El jamón serrano de “El Cigarrero” posee un sabor intenso, con una pizca de sal y una fina capa de grasa y textura tierna capaz de deshacerse en la boca. Peso aprox. 7 kg. 7,50 €/Kg
LOMO SECO	
	Lomo de cerdo aderezado con especias típicas de la Región de Murcia, en las que predomina el pimentón. Oreado en nuestros secaderos con el cuidado que una pieza de esta calidad se merece. 14,00 €/Kg
LOMO A LA PIMIENTA	
	Lomo de cerdo aderezado con especias naturales y oreado en nuestros secaderos con el cuidado que una pieza de esta calidad se merece. Sabroso con un toque de pimienta que invita a acompañar con pan casero. 14,00 €/Kg
LOMO A LA TABLA	
	Lomo de cerdo aderezado con romero y que conserva el tocino y la piel para hacer de este lomo un bocado exquisito y delicado. Oreado en nuestros secaderos con el cuidado que una pieza de esta calidad se merece. 14,00 €/Kg
LONGANIZA BLANCA SECA	
	La longaniza blanca una vez oreada en nuestros secaderos, es un delicioso aperitivo para comer en tacos acompañado de pan casero y un buen vino. De sabor suave y delicado. 13,00 €/Kg
LONGANIZA ROJA SECA	
	La longaniza roja una vez oreada en nuestros secaderos, es un delicioso aperitivo para comer en tacos acompañado de pan casero y un buen vino. Tiene un sabor característico a ajo y pimentón. 13,00 €/Kg



SALCHICHA TIPO LORCA	
	La salchicha tipo Lorca o longaniza imperial de Lorca se prepara a partir de carne de primera calidad de cerdo picada y condimentada con sal, granos de pimienta y otras especias. Con su suave sabor es uno de los emblemas gastronómicos de Murcia. 9,00 €/Kg
SALCHICHÓN	
	Elaborado con magro de jamón de cerdo y panceta, aderezado con especias suaves y granos de pimienta y embutido en tripa natural. De sabor ligeramente salado listo para ser disfrutado en tacos o lonchas. 9,00 €/Kg
SOBRASADA	
	Elaborada a partir de carnes seleccionadas de cerdo y pimentón murciano que le da su característico sabor. Las puedes encontrar en tripa o en tarrina y en versión normal y picante. En tarrina está más picada para que sea aún más fácil de untar. 8,00 €/Kg



Jamón Curado

JAMÓN SERRANO ENTERO		
		El jamón serrano es un elemento principal en la gastronomía ibérica. El jamón serrano de "El Cigarrero" posee un sabor intenso, con una pizca de sal y una fina capa de grasa y textura tierna capaz de deshacerse en la boca. Peso aprox. 7 kg. 7,50 €/Kg
JAMÓN SERRANO		
		Jamón serrano casero de nuestros propios secaderos, loncheado o en piezas listo para degustar. De sabor intenso, con una pizca de sal y una fina capa de grasa y textura tierna capaz de deshacerse en la boca, será la delicia de toda la familia. 13,00 €/Kg
JAMÓN DE CHATO MURCIANO ENTERO		
		El chato murciano es un cerdo autóctono de Murcia cuyos jamones poseen una carne similar en sabor y jugosidad a la del cerdo ibérico. El jamón de chato murciano reserva de La Noria ha sido curado en bodega. 14,00 €/Kg
JAMÓN DE CHATO MURCIANO LONCHAS		
		El chato murciano es un cerdo autóctono de Murcia cuyos jamones poseen una carne similar en sabor y jugosidad a la del cerdo ibérico. El jamón de chato murciano reserva de La Noria ha sido curado en bodega. 25,00 €/Kg
JAMÓN IBÉRICO ENTERO		
		Jamón entero de cerdo ibérico de cebo para obtener, tras más de dos años de curación, un jamón ibérico apto para los paladares más exclusivos. Peso aproximado de 7 a 8 Kg por unidad. 19,00 €/Kg
JAMÓN IBÉRICO LONCHAS		
		Finas lonchas de jamón de cerdo ibérico de cebo. Esta raza acumula grasa entre las fibras musculares produciendo las típicas vetas blancas que hacen sus jamones tan especiales. 42,00 €/Kg



Embutidos Cocidos

BUTIFARRA	
	La butifarra es un embutido típico mediterráneo elaborado a partir de carne picada de cerdo y especias. En El Cigarrero elaboramos de forma artesanal las tradicionales variedades blanca y negra, la última contiene sangre de cerdo. 8,00 €/Kg
CABEZA DE JABALÍ	
	Embutido confeccionado con la magra de cabeza, oreja y lengua de cerdo. Aderezado con especias y cocinado lentamente en horno de leña le dan un delicioso y único sabor. 9,00 €/Kg
CATALANA	
	La butifarra catalana es confeccionada a partir de carnes de primera calidad cocidas en caldera. Éste un embutido dulce con textura suave listo para degustar. 9,00 €/Kg
JAMÓN DE YORK	
	Embutido confeccionado de forma artesanal a partir de carne magra de jamón de cerdo y especias. Cocido en moldes en horno con leña que le dan un sabor inconfundible. Está indicado para dietas equilibradas por su bajo contenido en grasa. 9,00 €/Kg
MORCILLAS DE CEBOLLA	
	La morcilla de Murcia se distingue por tener a la cebolla como ingrediente principal. En El Cigarrero la cocemos en leña dándole un sabor especial. A la cebolla picada se añade sangre, tocino, canela y otras especias y en su variedad picante ¡piñones! 8,00 €/Kg



MORCÓN	
	El morcón de Murcia es un embutido cocido en una piel en forma de bola, listo para servir y degustar. Preparamos tres variedades, morcón murciano, morcón tipo Lorca (no contiene grasa) y morcón negro (con sangre). 8,00 €/Kg
PATÉ	
	Paté elaborado de forma tradicional, a base de hígado de cerdo, panceta, huevos, especias y piñones, cocinado en cazuela de barro en horno de leña. Así creamos un paté de sabor exquisito que hará las delicias de los paladares más exigentes. 8,00 €/Kg



Embutidos Frescos

ALBÓNDIGAS	
	Elaborada con magro de cerdo, panceta, ajo, perejil, piñones, huevo y pan rallado y aderezada con especias muy suaves. Da a los guisos un sabor exquisito y fritas no tienen igual. 8,00 €/Kg
CHORICILLOS	
	La versión mini de nuestros chorizos está diseñada para poder disfrutarla cocinada a la plancha o a la parrilla, aunque también pueden usarse para guisos. Los puedes encontrar dulces, picantes y rabiosos para los más atrevidos. 8,00 €/Kg
CHORIZO SUAVE	
	Chorizos de sabor más suave, para aquellos que no gusten del picante. Para disfrutar fritos o a la plancha. 8,00 €/Kg
FAJITAS	
	Finas tiras de pollo con verduras (cebolla, pimiento rojo y pimiento verde) y salsa mejicana. Ideal para comer en tortilla de maíz. Recomendamos rellenar con queso para fundir una vez esté frito. 9,00 €/Kg
HAMBURGUESA DE CERDO	
	Elaborada con magro de cerdo y panceta y aderezada con especias suaves. Con estas materias primas de primera calidad obtenemos una hamburguesa muy tierna y deliciosa. 8,00 €/Kg



HAMBURGUESA DE POLLO	
	Elaborada con carne magra de pollo y panceta de cerdo y aderezada con especias suaves. Hamburguesa más tierna que la tradicional e igual de deliciosa. 8,00 €/Kg
HAMBURGUESA DE TERNERA	
	Elaborada con carne magra de ternera y panceta de cerdo y aderezada con especias suaves. Hamburguesa con más cuerpo que la tradicional e igual de deliciosa. 9,00 €/Kg
HAMBURGUESA VEGETAL	
	Elaborada con magro de cerdo, panceta, pimiento rojo, pimiento verde y cebolla y aderezada con especias suaves. Hamburguesa muy sabrosa y más ligera que las demás. 8,00 €/Kg
LONGANIZA BLANCA	
	Este embutido de forma alargada y estrecha con forma de U larga puede comerse cruda, una vez curada, o bien frita o a la parrilla si es fresca. Esta variedad blanca no contiene pimentón. 8,00 €/Kg
LONGANIZA ROJA	
	Este embutido de forma alargada y estrecha con forma de U larga que puede comerse cruda, una vez curada, o bien frita o a la parrilla si es fresca. Esta variedad contiene pimentón y su composición es más suave que la del chorizo. 8,00 €/Kg
MUSLO RELLENO	
	Muslo de pollo deshuesado relleno de bacon y queso adornado con especias aromáticas. Perfecto para cocinar en el horno con verduras. 9,00 €/Kg



PELOTAS	
	Las pelotas son unas albóndigas de carne típicas de Murcia que contienen además de la carne magra y tocino de primera calidad ingredientes como longaniza roja, morcón murciano, pan rallado, perejil, piñones y ajo. Ideal para dar sabor a los cocidos. 9,00 €/Kg
POLLO AL CHILINDRÓN	
	Porciones de pollo condimentadas con especias para preparar la receta de pollo al chilindrón. 8,00 €/Kg
POLLO MEDITERRANEO	
	Porciones de pollo ya preparadas para cocinar condimentadas con especias mediterráneas. 8,00 €/Kg
SALCHICHAS FRESCAS	
	Embutido, en tripa delgada, de carne de cerdo bien picada y sazonada con sal, pimienta y otras especias. Recomendada para barbacoas. 8,00 €/Kg
SOBRASADA	
	Elaborada a partir de carnes seleccionadas de cerdo y pimentón murciano que le da su característico sabor. Las puedes encontrar en tripa o en tarrina y en versión normal y picante. En tarrina está más picada para que sea aún más fácil de untar. 8,00 €/Kg



Miniburguesas y Pinchos

MINIBURGUESA BACON	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad con <i>bacon</i> picado, aderezada con especias suaves y una loncha de <i>bacon</i> encima. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA BLANCA	
	Miniburguesa de carne magra de pollo de primera calidad aderezada con especias más sabrosas. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA CERDO	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad y aderezada con especias suaves. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA CHORIZO	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad y aderezada con especias de chorizo un poco picante. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA FOIE	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad aderezada con especias suaves y con corazón de foie de pato. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg



MINIBURGUESA PEDRO XIMENEZ	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad aderezada con especias suaves y reducción de Pedro Ximenez. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA POLLO	
	Miniburguesa de carne magra de pollo de primera calidad aderezada con especias suaves. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA PROVENZAL	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad y aderezada con especias provenzales. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA QUESO	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad aderezada con especias suaves y queso camembert. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg
MINIBURGUESA TERNERA	
	Miniburguesa de carne magra de ternera de primera calidad aderezada con especias suaves. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg



MINIBURGUESA VEGETAL	
	Miniburguesa de carne magra de cerdo de primera calidad mezclada con trozos picados de pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y perejil y aderezada con especias suaves. Peso: 55 gr por unidad 9,00 €/Kg

Pinchos

PINCHO ARCHENA	
	Pincho de pollo con un adobado muy suave que gusta a toda la familia. 9,00 €/Kg
PINCHO COGNAC	
	Pincho de pollo con un adobado de ligero sabor a <i>cognac</i>. 9,00 €/Kg
PINCHO DÁTIL CON BACON	
	Pincho de salchicha fresca y dátil envueltos en una tira de <i>bacon</i> ahumado. 9,00 €/Kg
PINCHO MEDITERRÁNEO	
	Pincho de pollo con un adobado suave inspirado en los ingredientes básicos de la dieta mediterránea. 9,00 €/Kg



Embutidos Esteban "EL CIGARRERO"

Charcutería y carnicería artesanal desde 1940.



PINCHO MORUNO	
	Pincho de dados de cerdo adobado en pimentón y otras especias. Puedes encontrarlos también en versión vegetal con trozos de pimiento rojo, pimiento verde y cebolla intercalados. 8,00 €/Kg
PINCHITOS DE PUEBLO	
	Pinchito con los embutidos frescos más característicos de la región murciana. Contiene una porción de salchicha fresca, morcilla, longaniza blanca y longaniza roja. Ideal para plancha y barbacoa. Peso: 80 gr por unidad 9,00 €/Kg



Embutidos Ibéricos

CHORIZO IBÉRICO	
	Chorizo elaborado a partir de carne de magro de cerdos ibéricos alimentados con bellota e embutido en tripa natural. Un producto cárnico de la más alta calidad. 18,00 €/Kg
JAMÓN IBÉRICO ENTERO	
	Jamón entero de cerdo ibérico de cebo para obtener, tras más de dos años de curación, un jamón ibérico apto para los paladares más exclusivos. Peso aproximado de 7 a 8 Kg por unidad. 19,00 €/Kg
JAMÓN IBÉRICO LONCHAS	
	Finas lonchas de jamón de cerdo ibérico de cebo. Esta raza acumula grasa entre las fibras musculares produciendo las típicas vetas blancas que hacen sus jamones tan especiales. 42,00 €/Kg
LOMO IBÉRICO	
	Lomo seco de cerdo ibérico, también conocido como "pata negra", alimentado de pienso y curado de forma tradicional. 38,00 €/Kg
SALCHICHÓN IBÉRICO	
	El salchichón más especial fabricado con magro procedente de cerdos ibéricos alimentados con bellota en tripa natural. 18,00 €/Kg



Precocinados

ALBÓNDIGAS DE BACALAO		
		Albóndigas tradicionales elaboradas con bacalao, pan rallado, perejil y huevo. Listas para comer fritas, en salsas o en el potaje dando un sabor delicioso. 10,00 €/Kg
BERENJENA RELLENA		
		Berenjena rellena de carne, bechamel y queso. De 15 a 20 minutos en el horno previamente precalentado y listas para comer. 10,00 €/Kg
CROQUETAS DE POLLO		
		Croquetas elaboradas con carne de pollo de primera calidad y bechamel. Freír en sartén con abundante aceite y listo para comer. 10,00 €/Kg
FLAMENQUINES		
		Loncha de jamón de York enrollado, relleno de tres tipos de quesos y empanado. Freír en sartén con abundante aceite y listo para comer. 10,00 €/Kg
JAMONCITOS		
		Pequeña loncha de jamón de York, bechamel y pan rallado. Freír en sartén con abundante aceite y listo para comer. 10,00 €/Kg



LASAÑA DE CARNE	
	Lasaña de carne de cerdo y ternera, frito de tomate, bechamel y queso. De 15 a 20 minutos en el horno previamente precalentado y listas para comer. 10,00 €/Kg
PATATAS RELLENAS	
	Patata rellena de carne, bechamel, queso y cebolla. De 15 a 20 minutos en el horno previamente precalentado y listas para comer. 10,00 €/Kg
TIGRES	
	Concha de mejillón rellena de sofrito de cebolla, tomate y mejillón picado, bechamel y pan rallado. Freír en sartén con abundante aceite y listo para comer. 10,00 €/Kg



Quesos

Quesos Murcianos

MONTESINOS DE OVEJA AL ROMERO	
	Elaborado con leche cruda de oveja, seleccionada y sometida a las más exigentes normas higiénicas. Durante los primeros 7 meses se baña en aceite de oliva virgen cada 15 días y luego se le cubre de romero durante el resto de curación hasta los 12 meses. 19,50 €/Kg
DON HELIODORO AÑEJO MANTECA	
	Queso añejo inigualable. Este queso se deja dos meses madurando en bodega y en ese momento es cubierto de manteca de calidad excepcional, envolviéndolo en papel estraza y devolviéndolo a la bodega durante diez meses más. Tras los cuales se obtiene este queso, una de las mejores delicias a las que aspiran los gourmets del mundo. 16,00 €/Kg
MONTESINOS MURCIA AL VINO	
	Denominación de Origen Protegida. Elaborado con leche de cabra de raza murciano-granadina pasteurizada y bañado en vino tinto de Jumilla, confiriéndole un aroma embriagador, de textura cremosa y elástica, sabor agradablemente ácido, poco salado y aroma suave. 15,00 €/Kg
LA CABRA FELIZ	
	Elaborado con leche de cabra pasteurizada y bifidus probiótico. Las bifidobacterias desarrollan una serie de propiedades beneficiosas para la salud, como la regeneración de la flora intestinal. De sabor suave y muy agradable al paladar es un queso bajo en sal y grasa, ideal para toda la familia. 14,00 €/Kg
ERMITA DE LA CRUZ MURCIA AL VINO D.O.P.	
	Queso de leche pasteurizada de cabra, bañado en vino tinto doble pasta. Peso aproximado por pieza: 0.350 Kg 11,50 €



Quesos Nacionales

CIUDAD DE SANSUEÑA	
	Queso crudo de leche de oveja de la ciudad de Sansueña (Zamora). De color amarillento-blancuecino, aroma típico a queso de oveja y sabor intenso pero nunca picante. 18,00 €/Kg
FLOR DE ESGUEVA	
	Elaborado exclusivamente con leche de oveja respeta la receta ancestral perpetuada por cinco generaciones de maestros queseros. Durante su maduración, 7,5 meses, el queso es cepillado, bañado en aceite y volteado manualmente. Flor de Esgueva tiene el sabor característico de las cosas hechas como antaño. 15,50 €/Kg
SAN VICENTE CURADO	
	Queso mezcla de pasta prensada. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra en León (Castilla y León). Características: Color amarillo marfil, sabor pronunciado, equilibrado con recuerdos lácticos, olor pronunciado y textura firme, agradable, cremoso al paladar. 13,00 €/Kg
TIO ALEJANDRO	
	Elaborado con leche pasteurizada de cabra y vaca. Su bajo contenido en grasa lo hace recomendable para aquellas personas que realizan dietas adelgazantes sin renunciar al sabor. 13,00 €/Kg
EL VENTERO BARRA	
	Queso tierno de color blanco marfil, sabor y textura suave. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, vaca y oveja. Un queso de sabor suave perfecto para añadir a ensaladas, hamburguesas, bocadillos, etc. 13,00 €/Kg



Embutidos Esteban "EL CIGARRERO"

Charcutería y carnicería artesanal desde 1940.



GRAN CAPITÁN CURADO	
	Un queso de sabor pronunciado, elaborado según la tradición de los antiguos maestros queseros. 13,00 €/Kg
GARCÍA BAQUERO SEMICURADO	
	Con un sabor, suavidad y textura excepcional, La empresa García Baquero, con origen en La Mancha, le ofrece el queso líder del mercado por su superioridad en sabor y calidad. Para los amantes del buen queso, el semicurado que más gusta. 12,00 €/Kg
CADÍ SEMIDURO	
	Queso de pasta prensada semicurado de color amarillo homogéneo, con escasos agujeros. Textura semiconsistente. Gusto con personalidad. Elaborado con leche de vaca pasteurizada procedente exclusivamente de sus ganaderías del Pirineo. 9,50 €/Kg
CAÑADA MAYOR	
	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra por una empresa familiar siguiendo la tradición quesera de la Mancha. Quesos Sanabria se encuentra situada en la provincia de Cuenca (Castilla La Mancha). 9,00 €/Kg
SAN VICENTE SEMICURADO	
	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra. Características: Color blanco marfil, Sabor equilibrado con recuerdos lácticos, olor suave característico y Textura firme, agradable, cremoso al paladar. 9,00 €/Kg
CADÍ TIERNO	
	Queso madurado de pasta prensada de color blanco marfil homogéneo, con escasos agujeros. Textura suave y cremosa. Gusto suave. Elaborado con leche de vaca pasteurizada procedente exclusivamente de sus ganaderías del Pirineo. 7,50 €/Kg



Quesos Internacionales

PECORINO TARTUFO	
	El Pecorino Tartufo es un queso de leche cruda de oveja prensado al estilo tradicional de Umbría (Italia). El suave sabor a mantequilla con toques de fruto seco de este queso es perfeccionado con trufas negras aromáticas proporcionándole un contraste único. Maridajes: de blancos ligeros a vinos tintos. 34,00 €/Kg
OLD AMSTERDAM	
	El queso Old Amsterdam es suave, rico y cremoso se puede rebanar fácilmente y contiene cristales de maduración que excitan el paladar. Cuenta con un fondo de sabores dulces y salados. Galardonado por cuarto año consecutivo con el premio español "Sabor del Año 2013" en la categoría "Gouda Viejo". 17,50 €/Kg
DŽIUGAS ORO	
	Queso elaborado con leche de vaca y con una curación de más de 12 meses. Su sabor tan característico se encuentra entre un Gouda y un Grana Padano. 14,50 €/Kg
CASTELLO DANABLU AZUL	
	Este es el rey indiscutible del azules. El más azul de los azules. Este queso vertiginosamente poderoso es espeso con vetas azules saladas. Se recomienda servir con tostadas de centeno, con membrillo y con montones de opinión fuerte. 11,00 €/Kg
EDAM GALLO SEMIDURO	
	El Edam es un queso semiduro, con forma de bola y cubierta de cera. Elaborado con leche de vaca pasteurizada tiene un contenido bajo de grasa comparado con otros quesos tradicionales. Su versión madura es más firme y afinada. Los vinos de uva tempranillo acompañan bien este queso. 9,50 €/Kg



EDAM GALLO TIERNO	
	El Edam es un queso semiduro, de forma esférica con una corteza de cera. Elaborado con leche de vaca pasteurizada y bajo contenido de materia grasa. Su versión tierna tiene un sabor muy suave, ligeramente salado y con un toque a frutos secos. Recomendamos acompañar este queso con vinos de uva tempranillo. 7,50 €/Kg
GALLO MAASDAM	
	El queso Maasdam está elaborado con leche de vaca y con una corteza de color amarillo suave. Durante su fermentación se generan unas pequeñas cavidades. Es un queso tierno con notas dulces y de fruto secos. 7,00 €/Kg
GOUDA ROYAL BARRA	
	El queso Gouda en barra se elabora a partir de leche de vaca pasteurizada. La pasta es de textura firme, puede cortarse fácilmente. De sabor suave idóneo para sándwich y pastas. 6,50 €/Kg



Vinos y Licores

D.O. Jumilla

JUAN GIL 2010	
	Vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Monastrell. De intenso color, con aroma potente de fruta madura y un largo, especiado y equilibrado final en la boca. Maridajes: Carnes rojas, arroces con carne y asados. 10,90 €/Unidad
CASA DE LA ERMITA CRIANZA 2007	
	De color rojo cereza y lágrima intensa. Presenta una entrada dulce, buena frescura debido a los balsámicos, buen cuerpo, sabroso, peso de fruta negra, tanino abundante pero noble. Maridajes: Asados, carnes rojas o blancas bien condimentadas, charcutería, pescados azules, quesos de buena curación y guisos de caza. 8,50 €/Unidad
CARCHELO 2011	
	Muy expresivo, importante presencia de fruta, moras o zarzamoras. Vino moderno por su alta concentración y frutalidad. En boca, buena estructura, potente, fruta negra y ligeramente especiado, jugoso y fresco a la vez. En definitiva, un vino fácil de beber. Maridajes: Pasta y legumbres, aves, carnes rojas y asados. 6,95 €/Unidad
XENYS 2010	
	Vino joven de color rojo intenso, afrutado con notas a fruta madura. En boca, estructurado y equilibrado, agradable y fresco. Maridajes: Carnes rojas, queso curado y asados. 3,00 €/Unidad



D.O. Ribera del Duero

PAGO DE LOS CAPELLANES 2010	
	Elaborado con Tempranillo y Cabernet Sauvignon. De color cereza, intenso y sabor fino, buena acidez. Final agradable y persistente. Maridajes: Pasta y legumbres, aves, carnes rojas y asados. 12,50 €/Unidad
BALBAS ROBLE 2008	
	Vino carnoso, con intenso sabor a frutas del bosque. Es un vino fresco, rico con taninos suaves, agradable y equilibrado. El postgusto es largo, dejando una agradable sensación en la boca. Maridajes: Idóneo para carnes rojas, caza y quesos curados. 6,75 €/Unidad
MELIOR MATARROMERA 2009	
	De cuerpo voluminoso e intenso, y a la vez alegre y fresco. Notable paso, con importantes taninos dulces. Importantes sensaciones frutales, entre toques de madera limpia, con final largo y persistente. Maridajes: Pasta y legumbres, aves, carnes rojas y asados. 6,70 €/Unidad



D.O. Rioja

RAMÓN BILBAO CRIANZA 2009	
	El color es cereza con irisaciones rubí y de fondo intenso, con menisco rojo subido, casi grana. También aparece un fondo licoroso. En boca es fresco y armónico pero con carácter. Buen ensamblaje de fruta y maderas nuevas. Maridajes: Embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules. 9,00 €/Unidad
LAN CRIANZA 2006	
	Un vino clásico de La Rioja elaborado exclusivamente con uvas Tempranillo por una bodega de gran tradición. Envejecido en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 12 meses y varios meses en botella. Rojo cereza brillante con ribetes violáceos. Aromas de crianza con notas de fruta. Maridajes: Entremeses, tablas de embutido, pasta y arroces. 7,50 €/Unidad
MARQUÉS DE ARIENZO CRIANZA 2006	
	Elaborado a partir de las mejores uvas de las variedades Tempranillo, Cariñena y Graciano, procedentes de los viñedos en Laguardia y Elciego. Maridajes: Pasta y legumbres, aves, carnes rojas & asados. 7,00 €/Unidad
EL COTO CRIANZA 2007	
	De la mejor uva Tempranillo, seleccionada en los viñedos de altas laderas. El equilibrio entre fruta y barrica y la armonía de sus taninos, dulces y elegantes, hacen de el coto un vino con estilo propio. Maridajes: Carne roja, embutidos y queso curado. 6,75 €/Unidad
MARQUÉS DE GRIÑÓN CRIANZA 2007	
	Vino equilibrado de color rubí rojo intenso y muy sabroso, con predominio de notas de vainilla que avalan su larga crianza. Maridajes: Carnes y asados. 4,90 €/Unidad



D.O. Rías Baixas

MAR DE FRADES 2012	
	Un albariño largo y concentrado combinando vigorosa fruta madura con cuerpo. Fino y jugoso, muestra manzana verde y pera con acidez penetrante y agradable frescura. Animoso, moderno y lleno de carácter. Un galeón azul aparece en su etiqueta cuando adquiere la temperatura ideal (< 11 °C). Maridajes: ideal para pescados y mariscos, como vieiras u ostras. 14,50 €/Unidad
PACO & LOLA 2011	
	Variedad 100% Albariño, procedente de los viñedos propios de la bodega. De color limpio y brillante, amarillo pajizo con destellos verdosos. Con notas muy finas de fruta (cítricos, manzana verde, pera) con matices herbáceos (albahaca) sobre un fondo floral. Sorprendente intensidad aromática. Servir entre 9 y 11 °C. Maridajes: sushi, pasta, pescados, arroces, aves y mariscos. 11,00 €/Unidad
MARTÍN CÓDAX 2011	
	Elaborado con uva albariño, siguiendo un riguroso y esmerado proceso que garantiza su pureza varietal y su esencia tradicional de los vinos originarios del Valle de Salnés. Presenta una boca envolvente, con una acidez bien integrada y larga retronasal donde persiste la fruta de pulpa blanca y cítrica. Maridajes: Adecuado para pescados, mariscos, arroces y pasta. 8,75 €/Unidad
MARIETA SEMISECO 2011	
	Un albariño, con un color amarillo con reflejos limón, cuya atractivo se encuentra en su acidez, que le permite seguir siendo un vino refrescante y que invita a una segunda copa. En nariz presenta una intensidad alta con notas de melocotón, manzana madura y melón, aportando en boca un paso goloso e intenso. Maridajes: Adecuado para pescados, mariscos, arroces y pasta. 5,25 €/Unidad



Otras D.O.

BITÁCORA 2011 D.O. RUEDA	
	Vino blanco elaborado con uvas de la variedad Verdejo. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Tiene unos aromas frescos, equilibrados, muy característicos de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente. Maridajes: Adecuado para pescados, mariscos, arroces y pasta. 3,00 €/Unidad
HOMENAJE 2010 D.O. NAVARRA	
	De aspecto brillante y color rosado profundo con notas violáceas, presenta un perfil aromático muy complejo a base de frutas rojas junto con un ligero matiz a notas cítricas como cáscara de naranja. En boca es frutal y fresco a lo largo de todo su recorrido dejando un post-gusto muy agradable que invita a beberlo. Maridajes: Adecuado para pescados, mariscos, arroces y pasta. 4,00 €/Unidad



Espumosos y Sidras

CAVA JUVÉ Y CAMPS	
	Cava brut nature dotado de un brillante y atractivo color dorado pálido con una crianza de 36 meses de media en botella. Está elaborado con uvas Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay. Servir entre 7 y 8 °C. Maridajes: Patés, mariscos, arroces, aves, pescados y ahumados. 17,00 €/Unidad
MOSCATO D'ASTI TOSO DCG	
	La uva Moscato Bianco del Valle de Belbo es la base de este vino blanco del Piamonte (Italia). Color dorado, dulce, fragante y aromático. Inspirador con una leve carbonatación natural y suave (5,5% vol.). Servir fresco 8-10 °C. Maridajes: Excelente en combinación con frutas, dulces y postres en general. 9,00 €/Unidad
MARINA ESPUMANTE ROSADO	
	Este rosado con burbujas, primer rosado espumoso con DO Alicante, proviene de la variedad de uva más propia del sureste español, la Monastrell. Elaborado con el método Charmat, tras una ligera maceración en frío, obtenemos un vino fresco, juvenil y alegre, que conserva todos los aromas propios de la variedad. Maridajes: pescados, mariscos, carnes blancas, sushi. 7,00 €/Unidad
MARINA ESPUMANTE BRUT	
	Es un vino espumoso Brut diferente, exclusivo y sin comparativos. De una selección de uvas Chardonnay, Merseguera y Macabeo y color muy pálido. De burbuja pequeña, ligera y rápida, lo que da un espumante brut diferente y refrescante. Maridajes: Para acompañar tapas, arroces, frutas, pastelería.. 6,50 €/Unidad
MARINA ESPUMANTE	
	Es un vino espumoso diferente, exclusivo y sin comparativos. De uvas aromáticas, color pálido y muy fresco. De burbuja pequeña, ligera y rápida, lo que le da un espumante diferente y refrescante. Maridajes: ideal con comidas ligeras y postres. 5,95 €/Unidad



CAVA JAUME SERRA SEMISECO	
	Este cava semiseco presenta color amarillo paja con tonos verdosos y una crianza mínima en botella de 12 meses. Brillante y con burbuja abundante de pequeño tamaño desprendidas de forma vertical y regular, formando corona. Elaborado a partir de uvas Macabeo, Parellada y Xarel·lo. Servir entre 4 y 6 °C. Maridajes: ideal con ahumados y caviar. 3,00 €/Unidad
SIDRA EL GAITERO EXTRA	
	Elaborada por métodos tradicionales, con mezcla de manzanas típicamente asturianas y apropiadas para la elaboración de sidra por su riqueza aromática. Sidra semiseca de espuma poco persistente, con formación de rosarios de gran finura en las burbujas. Maridajes: Para acompañar comidas ligeras y postres. 2,50 €/Unidad

Licores

LICOR DE HIERBAS RUAVIEJA	
	Licor de gran tradición en la comunidad gallega, elaborado con distintos tipos de hierbas naturales, previamente seleccionadas y maceradas en aguardiente gallego de primera calidad. Contenido: 70 cl. Graduación alcohólica: 30% vol. 10,00 €/Unidad



Otros productos

Mermeladas Vegetales “Casa Rufino”

MERMELADA DE CEBOLLA	
	Probar con: Morcilla caliente, sobrasada untada, loncha de esturión templado, <i>carpaccio</i> de ternera con viruta de foie y alcaparras, filetito de rodaballo a la plancha. Contenido: 200 gr. 3,00 €/Unidad
MERMELADA DE PIMIENTO ROJO ASADO	
	Probar con: Medallón de foie de pato templado, crepes relleno con queso <i>brie</i>, <i>carpaccio</i> de bacalao, tiras de pollo a la parrilla, pincho de carne de rabo de toro, hígado de pato fresco con su toque de plancha en picatoste. Contenido: 200 gr. 3,00 €/Unidad
MERMELADA DE TOMATE	
	Probar con: Crema de queso fresco Philadelphia, rollito de jamón dulce relleno de mermelada y huevo hilado, pinchos de carne a la parrilla, rodaja de rulo de cabra empanado y frito con aceite, <i>carpaccio</i> de atún rojo y queso rallado. Contenido: 200 gr. 3,00 €/Unidad



Mermeladas de frutas

MERMELADA EXTRA DE ALBARICOQUE DELIZUM	
	Mermelada extra de albaricoque procedente de cultivo ecológico. Contenido: 250 ml. 2,95 €/Unidad
MERMELADA EXTRA DE MELOCOTÓN DELIZUM	
	Mermelada extra de melocotón procedente de cultivo ecológico. Contenido: 250 ml. 2,95 €/Unidad
STRAWBERRY JAM EXTRA DELIZUM	
	Strawberry jam extra from ecological cultivation. Contenido: 250 ml. 2,95 €/Unidad
BILBERRY JAM P.LISTO	
	Bilberry Jam P.listo Contenido: 250 gr. 3,45 €/Unidad
PINEAPPLE JAM P.LISTO	
	Pineapple Jam P.listo Contenido: 250 gr. 2,80 €/Unidad



VIOLET PETALS JAM P.LISTO	
	Violet Petals Jam P. listo Contenido: 250 gr. 3,45 €/Unidad
RASPBERRY JAM P.LISTO	
	Raspberry Jam P. listo Contenido: 250 gr. 3,10 €/Unidad



Zumos Ecológicos "Delizum"

ZUMO DE MANGO ECOLÓGICO	
	Zumo de mango a partir de puré de mango ecológico. Por su contenido en potasio tiene un efecto diurético. Es rico en hierro, selenio y magnesio. Por su contenido de vitamina B es recomendable para el buen funcionamiento del sistema nervioso, el metabolismo y la salud de la piel. Contenido: 1 L. 1,85 €/Unidad
ZUMO DE MELOCOTÓN ECOLÓGICO	
	Zumo de melocotón a partir de puré de fruta ecológica. Contribuye a bajar la tensión alta, además es rico en hierro, esencial para el tratamiento de anemias o en caso de menstruaciones irregulares. Contenido: 1 L. 1,85 €/Unidad
ZUMO DE PIÑA ECOLÓGICO	
	Zumo de piña a partir de concentrado de piña ecológica. La piña contiene bromelina, un relajante muscular que viene muy bien para calmar los calambres además es muy beneficioso para la artritis. Contenido: 1 L. 1,85 €/Unidad
ZUMO DE TOMATE ECOLÓGICO	
	El tomate es un alimento altamente hidratante, permite la desintoxicación de la sangre, es un gran antioxidante y previene contra la aparición del cáncer. Contenido: 1 L. 1,85 €/Unidad
ZUMO DE UVA ROJA ECOLÓGICO	
	La uva, por su contenido en fibra es un laxante suave. También es antioxidante y los últimos estudios científicos han mostrado su eficacia al inhibir o bloquear el crecimiento tumoral, por tanto se recomienda el consumo habitual de uva en caso de cáncer y si se presentan factores de riesgo. Contenido: 1 L. 2,25 €/Unidad



Aceites y Salsas

ACEITE DE OLIVA VALLE DE RICOTE 1L	
	Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido a partir de aceitunas del Valle de Ricote y sólo mediante procedimiento mecánico. Premiado con la medalla de oro en la edición 2013 del concurso internacional de aceite de oliva virgen extra de Los Ángeles (EEUU). Envase: 1000 ml. 3,90 €/Unidad
ACEITE DE OLIVA VALLE DE RICOTE 5L	
	Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido a partir de aceitunas del Valle de Ricote y sólo mediante procedimiento mecánico Envase: 5000 ml. 17,00 €/Unidad
ALLIOLI CHIVI	
	El Alioli es una salsa popular realizada con ajo, aceite, huevo y una pizca de sal. Este alioli es fresco, cremoso, picante aunque adaptado a un gran número de consumidores. Sugerencias de uso: ideal para acompañar carnes, pescados, arroces y patatas. Envase: 150 ml. 1,00 €/Unidad
REDUCCIÓN DE VINO PEDRO XIMÉNEZ SOTOLONGO	
	Reducción o glase de vino Pedro Ximénez Sotolongo reserva obtenida de forma artesanal a fuego lento. Ideal en la elaboración de salsas y para condimentar fruta natural y helados. Sugerencias de uso: Añadir a queso fresco y curado, foies y patés, fruta natural, helados y postres, elaboración de postres. Envase: 250 ml. 11,00 €/Unidad
REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MODENA MUI	
	Su formulación mantiene las características de un sabor y aroma fundamentales de los mejores vinagres balsámicos de Módena. Sugerencias de uso: utilización directamente en ensaladas o bien en forma de vinagreta con aceite de oliva, forma recomendada para pescados asados. Los helados y yogures cremosos ganan con una cucharada de esta reducción. Envase: 200 ml. 5,65 €/Unidad



Conservas

ANCHOAS LOLÍN SERIE ORO	
	Dos materias primas estrella para un producto único. La anchoa en aceite une las propiedades de este pescado a las de la oliva. Este producto se caracteriza por la suavidad de su sabor. Elaborado en Castro Urdiales (Cantabria). Envase: 80 gr. 10,00 €/Unidad
ANCHOAS SOLANO-ARRIOLA	
	De 14 a 16 filetes de anchoa en aceite de oliva de Santoña (Cantabria). A partir de bocarte fresco del Mar Cantábrico y tras meses de salazón y una elaboración artesana se obtiene este manjar en su punto de sal. Envase: 85 gr. 11,00 €/Unidad
ANCHODINA KIELE	
	Lomos de sardina en salazón elaborados de una forma similar a las tradicionales anchoas en aceite de oliva. Su textura es carnosa y firme, en boca es elegante, deliciosa, con un toque salado muy agradable. Envase: 220 gr. 2,50 €/Unidad
BERBERECHOS AL NATURAL BUENOS DIAS 25/35	
	Berberechos al natural en su propio jugo 25/35 piezas. Producto de las Rías Gallegas. Envase: 120 gr. 5,95 €/Unidad
BERBERECHOS AL NATURAL GALICA 50/60	
	Berberechos procedentes de las Rías Gallegas de la máxima calidad envasados en su jugo 50/60 piezas. Disfrute del sabor único y delicioso del marisco gallego. Envase: 120 gr. 2,60 €/Unidad



ESPÁRRAGOS "COJONUDOS"	
	Los espárragos extra gruesos "Cojonudos" son espárragos blancos cultivados y enlatados en Navarra. Cada tarro de cristal contiene entre 6 y 9 unidades de delicioso espárrago grueso. Envase: 375 gr. 1,00 €/Unidad
PIMIENTOS DEL PIQUILLO BERAZA	
	El pimiento del piquillo es un tipo de pimiento típico de Navarra y asado al horno. Protegido por la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa. Envase: 330 gr. 1,25 €/Unidad
HABITAS BABY "ALTA COCINA NAVARRA"	
	Auténticas habitas <i>baby</i> en aceite de oliva, inconfundibles por su ternura. Recolectadas a mano y escogidas cuidadosamente, son una joya de la huerta. Envase: 395 gr. 1,90 €/Unidad



Turrón y Bombones “Enrique Rech”

ALMENDRAS MARKONIAS	
	Sorprendentes bombones de almendras caramelizadas envueltas en suave praliné de chocolate blanco con avellanas y cubiertas de una fina capa de cacao azucarado en polvo. Sensaciones en cada bocado. Envase: 250 gr. 13,50 €/Unidad
ALMENDRITAS RELLENAS	
	Dulce típico y tradicional en nuestras mesas por Navidad. Suave galleta con forma de almendra, rellena con el mejor turrón a la piedra. Envase: 150 gr. 5,00 €/Unidad
BOMBONES GOURMET	
	Hemos reunido los mejores cacaos del mundo para elaborar los bombones más selectos y sorprender a su paladar con deliciosos chocolates de intenso sabor. Bombones exquisitos para los paladares más exigentes. Envase: 250 gr. 17,80 €/Unidad
FIGURITAS DE MAZAPÁN	
	A partir de las mejores almendras y azúcares para obtener uno de los productos más típicos de la Navidad. Elaboradas artesanalmente y doradas al horno en un lento proceso que les proporciona esa textura y sabor característicos. Envase: 200 gr. 6,50 €/Unidad
MACARONIAS GOURMET	
	Irresistibles <i>macarons</i> en cualquiera de sus sabores: Chocolate puro, perfume de violetas, naranja mediterránea, café de Jamaica, almendras tostadas y canela, frutos rojos del bosque, pétalos de rosa o Gianduja del Piamonte. Envase: 7 unidades. 7,90 €/Paquete



POLVORONES ARTESANOS	
	Polvorones elaborados por maestros artesanos de Jijona con un 35% de la mejor almendra marcona del mediterráneo. Su textura es blanda y aterciopelada con sabores intensos de almendras tostadas. Envase: 300 gr. 7,20 €/Unidad
SUSPIROS DE CHOCOLATE	
	Exquisitos bocados gourmet de fino mazapán horneado, rellenos de la mejor crema de chocolate. Irresistibles para los más golosos, harán las delicias de los niños por su sabor y fina textura. Envase: 300 gr. 8,80 €/Unidad
TORTA DE CHOCOLATE CON LECHE	
	Turrón de chocolate con leche y almendras marconas enteras en una torta fina, fácil de trocear que hará las delicias de las sobremesas. Envase: 250 gr. 7,00 €/Unidad
TORTA DE CHOCOLATE PURO	
	Turrón de chocolate puro y almendras marconas enteras en una torta fina, fácil de trocear. Una delicia para los amantes de los chocolates de sabor intenso. Envase: 250 gr. 7,00 €/Unidad
TORTA IMPERIAL DE ALICANTE	
	Deliciosa torta fina de turrón Alicante con almendras marconas enteras y cubiertas de una fina oblea (galleta). Elaborado de forma artesanal hará las delicias de las sobremesas. Envase: 200 gr. 6,60 €/Unidad
TURRÓN A LA PIEDRA	
	Un cuidado proceso de fabricación esmerada y artesanal, combinando almendra marcona molida con intensos y aromáticos sabores como corteza de limón y la mejor canela de Ceilán, para obtener el turrón blando gourmet más apreciado. Envase: 400 gr. 13,50 €/Unidad



Turrón de Alicante Artesano	
	Turrón tradicional de intenso sabor. Almendras marconas enteras cubiertas con una exquisita mezcla de azúcar y miel de romero, le convierten en uno de los turrones artesanos más apreciados. Envase: 300 gr. 8,40 €/Unidad
Turrón Chocolate con Almendras	
	Una suave mezcla de chocolate con leche y almendras marconas enteras, se unen para crear el turrón más vendido. Su sabor dulce e intenso lo hace irresistible para los más golosos. Envase: 300 gr. 8,40 €/Unidad
Turrón de Girlache Premium	
	Exquisita mezcla de almendras marconas enteras tostadas con piel, azúcar caramelizado y sésamo. Con estos ingredientes naturales, ha sido creado uno de los turrones artesanos más delicados y demandados por nuestros clientes gourmet. Envase: 300 gr. 8,40 €/Unidad
Turrón de Jijona IGP	
	A base de almendras variedad marcona (70%), miel de romero (18%), azúcar y clara de huevo. Tradición y saber hacer se unen en un producto que goza de fama mundial, protegido por el Consejo Regulador Denominación Origen Jijona. Envase: 300 gr. 8,40 €/Unidad
Turrón de Yema Tostada	
	Turrón de almendras marconas molidas, yema de huevo cocida y azúcar tostado en su capa exterior. De suave textura blanda e intenso sabor. Envase: 300 gr. 7,00 €/Unidad
Trufas Gourmet	
	Deliciosas trufas de chocolate con el 35% del mejor cacao puro. De sabor intenso y duradero. Recomendamos servir las templadas para apreciar sus diferentes matices. Envase: 250 gr. 13,50 €/Unidad