

almagourmet

La revista de **Sanchez Romero**

Noviembre | 2022

REVISTA #53

LOS MÁS FRESCOS

De máxima calidad

NUESTRA DESPENSA

No pueden faltar

VINOS Y QUESOS

La pareja perfecta



PRECIOS VÁLIDOS DEL 20 DE OCTUBRE AL 2 DE NOVIEMBRE

Productos disponibles en sanchez-romero.online



Vino y queso: la pareja perfecta

Vino y queso... no se nos ocurre una combinación mejor y más nuestra. Por separado son una delicia, pero juntos se potencian al máximo el uno al otro, para aumentar sus matices, sus sabores y llegar así a convertirse en la pareja perfecta.



En este número de la revista **almagourmet** hemos contado con la colaboración de: Raúl Miguel Revilla.

Con 20 años de experiencia como sumiller, hace 6 años sucedió al histórico Custodio Zamorra como **jefe de sumilleres en el restaurante Zalacaín**. Durante estos años ha recibido diferentes premios y distinciones entre las que destaca el Premio al Mejor Sumiller 2020 en los Premios de la Academia Internacional de Gastronomía (AIG) o el primer puesto en el concurso al Mejor Sumiller de la Comunidad de Madrid 2018.

¡Viva el vino!

Griegos y romanos ya bebían vino para disfrutar el placer de las buenas cosas de la vida, y miles de años después seguimos haciéndolo con los fantásticos vinos que se cultivan en las maravillosas denominaciones de origen que existen a lo largo de todos los rincones de nuestro país. Acércate a nuestra bodega y siente y vive el mundo del vino en todo su esplendor.



El queso, tan nuestro

Desde los tiempos ancestrales del Neolítico con el desarrollo de la ganadería, el queso ha sido uno de los alimentos fundamentales del hombre. De vaca, de queso, de oveja... con sus sabores que van desde la suavidad del tierno hasta la intensidad de los curados. Déjanos presentarte y ofrecerte los mejores quesos nacionales y algunos de los europeos más famosos. Envuélvete con sus aromas, texturas y sabores y disfruta de este alimento tan nuestro y tan universal a la vez.

UNA PAREJA MUY BIEN AVENIDA

Si hay algo de lo que podemos presumir en nuestro país es de tener algunos de los mejores vinos del mundo. Son excelentes y así lo avalan sus Denominaciones de Origen. Y si vienen acompañados de su pareja natural, un rico queso que potencie sus sabores, mucho mejor.



Vino Tinto Crianza Pesquera

Pesquera es toda una institución en la Ribera del Duero, es una combinación imbatible. De color cereza con ribete violáceo. Aromas de ciruela, regaliz, mora, tostados y vainilla. En boca es amplio, con acidez marcada que mantiene la persistencia en boca recordando frutas rojas y especiados. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

14% **20,64€**



Queso Pecorino con Papavero Negrini

Hecho con leche de oveja pasteurizada y recubierto con hojas de amapola, se somete a una larga maduración para obtener un queso suave con un intenso aroma floral. De sabor persistente, tiene una textura compacta que se desmenuza ligeramente al cortarlo.

ITALIA

44,50€/kg



Queso Comté A.O.C. 24 Meses

Elaborado únicamente con leche cruda de vaca, estamos ante uno de los grandes quesos franceses. Gracias a la maduración de más de 24 meses, adquiere un sabor profundo con notas a mantequilla, frutas maduras y frutos secos. Su textura ligeramente granulada desprende aromas tostados y especiados.

FRANCIA

40,25€/kg



Vino Tinto Crianza Arzuaga

Las bodegas Arzuaga Navarro, un ejemplo de dedicación y pasión por la tierra y el vino, nos presenta un crianza de color rojo picota con borde rubí y tonos violáceos con recuerdos a fruta madura, torrefactos y vainilla, que en boca es elegante, cremoso, muy atractivo, de paladar aterciopelado y con buena persistencia. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

14,5% **21,25€**

ESPECIAL VINOS Y QUESOS



Vino Tinto Crianza Hacienda Monasterio

Con 15 meses en barrica nueva de roble francés, la Bodega Hacienda Monasterio con sus más de 70 hectáreas dedicadas a la vid, nos presenta un crianza intenso que posee una gran armonía en su conjunto, con buenas perspectivas de desarrollo en botella. De color rubí brillante, con aromas de frutas rojas y mentolados, y sedoso en boca con final largo y persistente con recuerdos de fruta roja. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

15% **42,96€**



Queso Pecorino al trufado Moliterno Central

Lo que le hace tan especial es su peculiar elaboración en dos partes. Primero se elabora el queso propiamente dicho con leche de oveja pasteurizada, y se le deja madurar para adquirir su textura, personalidad y olores. Es en este punto cuando se agrega la trufa negra a vetas mediante la inyección de una pasta que le da ese aspecto tan característico y le hace ganar en matices.

ITALIA

55,50€/kg



Queso de Cabra Semicurado con Pimentón D.O. Maxorata

En la isla de Fuerteventura se elabora este peculiar semicurado, a partir de leche pasteurizada de cabra majorera y untado con pimentón. Con una curación de entre 45 y 150 días, resulta inconfundible por su cremosidad e intensidad, siendo uno de los quesos más premiados del mundo.

ESPAÑA

26,50€/kg



Vino Tinto Crianza Dehesa de Los Canónigos

Un vino expresivo y equilibrado, repleto de notas aromáticas y recuerdos de madera. Con 15 meses en barricas de roble americano. De color rojo intenso con destellos violáceos. En nariz, aromas frutales como los arándanos, madera noble, vainilla y regaliz. En boca es de entrada fina y equilibrada con sabores intensos y retronasal potente. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

14% **23,05€**





Vino Tinto Crianza Montecastro

16 meses de crianza en barrica de roble francés de Allier le otorgan gran complejidad, unido a la frescura y acidez derivada de la altitud de los viñedos en Castrillo de Duero, en Valladolid. Color rojo rubí muy brillante, en nariz predominan las bayas negras y los frutos rojos complementados con notas balsámicas. En boca se muestra suave y sedoso. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo y Merlot

15% **22,63€**



Queso Manchego D.O.P. Semicurado Marantona

De corteza dura y color amarillo pálido, es un queso de media curación, sometido a una maduración mínima de 2 meses y máxima de 4, hasta alcanzar su punto óptimo de consumo. Un manchego suave, de sabor agradable, con la intensidad justa.

ESPAÑA

26,50€/kg



Vino Tinto Crianza Pago de Los Capellanes

Los viñedos de Pedrosa del Duero, Anguix y Roa producen este espectacular vino tinto crianza con denominación de origen Ribera del Duero. De color rojo picota profundo, ofrece unos limpios e intensos aromas a frutos rojos, especias y regaliz. Su paso por boca es equilibrado, amplio y con mucha estructura. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

14% **22,90€**



Queso de Vaca Brillat Savarin Tradition Briarde

De extraordinaria blancura y triple crema, este queso de leche cruda de vaca y pasta blanda es muy suave y ligero. Posee un alto contenido en grasa, lo que hace que se funda fácilmente en el paladar. Al gusto es ligeramente salado, con aromas a mantequilla y avellanas. Pieza de 100 g.

FRANCIA

4,50€ (45€/kg)



La temperatura justa...

Degustar un vino a la temperatura correcta influye en cómo apreciamos sus características, pudiendo enmascarar o potenciar algunas notas y sabores. Con el calor, los aromas se evaporan más rápido y el alcohol se hace más volátil, lo que puede saturar nuestro paladar y hacer pasar desapercibidos algunos matices.

...para servir el vino

- De 8°C a 10°C: rosados y blancos muy dulces.
- De 10°C a 12°C: blancos con crianza, amontillados, olorosos y oportos.
- De 14°C a 16°C: tintos con crianza.
- De 17°C a 18°C: tintos reserva y gran reserva.



Queso Burrata Gioiella

De pasta blanda y color blanco, textura suave y sabor delicado, este queso fresco de leche de vaca pasteurizada tiene un cremoso corazón de Straciatella que se deshace en la boca. Ideal para tomar en ensaladas. Pieza de 335 g.

ITALIA

9,95€ (29,79€/kg)



Vino Tinto Crianza Malleolus

Un Ribera del Duero de referencia. Bodegas Emilio Moro produce este fantástico vino tinto de color rojo picota y aroma intenso. Con 93 puntos en la escala Parker, este tempranillo posee gran personalidad. Es amplio y carnoso en boca, con un final largo y persistente. Vino tinto equilibrado, elegante y fresco. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

14,5% **35,25€**



Queso de Oveja con Pimentón La Antigua

Más de un año de maduración y una cobertura de pimentón de la Vera en su corteza le dan un sabor intenso y personal propio de los quesos de oveja, pero con un ligero picante y un largo regusto en el paladar. Cuña de 250 g.

ESPAÑA

7,90€ (30€/kg)



Vino Tinto Tomás Postigo

Tras pasar 12 meses en barricas de roble francés, este Ribera del Duero adquiere su característico color rojo cereza con intensos ribetes granates. Vino tinto perfecto para acompañar sabores fuertes gracias a sus aromas a frutos rojos y a sus notas tostadas y afrutadas en el paladar. Botella de 75 cl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

15% **33€**



Vino Tinto Reserva Selección Especial Muga

26 meses en barricas de roble francés, otros 18 meses ya embotellado en bodega. Todo lo bueno se hace esperar. Exquisito vino tinto reserva de color rojo picota profundo y aromas a fruta negra y hoja de tabaco. Entrada en boca elegante y sedoso. Largo en el paladar. Ideal para acompañar carnes rojas, cordero y platos de caza. Botella de 75 cl.

D.O.Ca. RIOJA

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano

14% **29,70€**



Queso Manchego D.O. Reserva Ojos Del Guadiana

Los más de 12 meses de curación le aportan intensidad y un retrogusto persistente. Se elabora con leche 100% cruda de oveja manchega. Tiene un interior de color amarillo claro en contraste con las tonalidades doradas de la corteza cepillada y tratada con aceite de oliva virgen extra. Desprende un agradable aroma, con matices afrutados.

ESPAÑA

37,50€/kg



Queso Cheddar Pitchfork

Estamos ante un gran queso en todos los sentidos. Este cheddar de granja se elabora con leche cruda y entera de vaca, se unta exteriormente con manteca de cerdo y se envuelve en una tela de algodón y se deja madurar unos 15 meses. Su sabor es notable, con cuerpo pero que se funde en la boca.

FRANCIA

50,99€/kg



Vino Tinto Reserva Viña Ardanza

Vino de la Rioja Alta muy apreciado por su frescor y elegancia. Viña Ardanza es una de las bodegas tradicionales de La Rioja. Produce unos vinos robustos, secos y con un grado de acidez elevado. Este reserva presenta un color rubí granate, aromas a café y notas a frutas rojas, regaliz y especias. Botella de 75 cl.

D.O.Ca. RIOJA

Tempranillo y garnacha

13,5% **26,55€**



Queso Manchego Viejo Marantona

Madurado en cueva natural, para hacer este queso artesano se utiliza leche cruda de las mejores ovejas manchegas. Se le deja madurar con mimo durante unos dos años hasta obtener un queso inigualable, de corteza dura, aroma profundo y sabor en perfecto equilibrio entre los matices dulce, picante y amargo.

ESPAÑA

30,95€/kg



Vino Tinto Reserva Imperial

Viñas de más de 40 años y una crianza en bodega de roble americano y francés. Así se consigue este excelente vino tinto, brillante y de un color rojo intenso con tonos violáceos. Sus aromas recuerdan a los tostados y el café, mientras que en boca es potente, limpio y con un final largo y agradable. Elección perfecta para maridar con todo tipo de carnes y quesos curados. Botella de 75 cl.

D.O.Ca. RIOJA

Tempranillo, garnacha y graciano

13,5% **28,25€**



Vino Tinto De Castilla Y León Termes

Vino de gran cuerpo y sabor pronunciado. Este carácter se lo debe a la tierra donde se produce. La uva tinta de toro, el clima extremo y los suelos pedregosos dan lugar a un vino de color rojo oscuro con destellos violáceos, aroma a violetas y potente en boca, con recuerdos a ciruelas, frambuesas y moras. Botella de 75 cl.

D.O. TORO

Tinta de toro

14,5% **30,45€**



Queso Lamucca Di Luppolo Negrini

A este queso, hecho con leche de vaca pasteurizada, se le añaden cerveza artesanal, enzimas seleccionadas y cuajo de ternera. Luego se somete a una curación lenta para que mantenga su suavidad, pero con un aroma intenso y profundo.

ITALIA

44,50€/kg





Vino Tinto Alta Selección Tejoneras

Este vino tinto madrileño, premiado nacional e internacionalmente, es criado durante doce meses en barricas bordelesas de roble francés. Su profundo color rojo picota anticipa un aroma a ciruela y torrefactos, así como unos deliciosos toques a mermelada de frutos rojos, cacao y minerales. Botella de 75 cl.

D.O. MADRID

Merlot, cabernet sauvignon, syrah y garnacha

14% **14,95€**



Queso Emmentaler D.O.P. Urtyp Reserva

Es el gran queso suizo con agujeros por excelencia, debido a la fermentación propiónica a la que se somete la leche. Un queso con muchos agujeros grandes es fruto de una fermentación rápida. Sin embargo, los Emmentaler Reserva, como el Urtyp, revelan al corte agujeros pequeños y regulares. Tiene un sabor algo dulzón, nada picante, con un final largo y complejo.

SUIZA

39,50€/kg



Queso de oveja La Retorta Finca Pascualet

Un queso de pasta blanda con corteza fina pero consistente que se elabora artesanalmente con leche cruda de oveja, siguiendo la manera tradicional. Su sabor es suave pero muy personal. Su degustación es igualmente original, con cuchara, retirando la tapa superior y untándolo en pan. Pieza de 140 g.

ESPAÑA

8,20€ (58,57€/kg)



Vino Tinto Cyster

La bodega Tierra Calma, en San Martín de Valdeiglesias, produce un vino fresco y afrutado con denominación de origen madrileña. Gran acompañante para quesos semicurados y embutidos, su fase olfativa destaca por los aromas a flores de monte y frutos rojos. Gracias a sus uvas de la Sierra de Gredos, el paso por boca de este vino es sabroso y estructurado. Botella de 75 cl.

D.O. MADRID

Garnacha y tempranillo

14,5% **16,90€**

Las barricas de madera

La madera más utilizada en las barricas es la de roble, sobre todo francés y americano. Esto es debido a su extraordinaria calidad y a que aportan aromas agradables y los famosos taninos al vino. En menor medida, encontramos barricas de roble húngaro y español, cerezo... además de la madera de acacia que se utiliza sobre todo para vinos blancos.



Queso Halloumi Alambra

Queso de pasta consistente, color blanco y sabor salado con un toque de menta. Esta especialidad procedente de Chipre está elaborada con una mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. Una de sus grandes peculiaridades es que es uno de los pocos quesos que no se derriten. Envase de 225 g.

CHIPRE

4,50€ (18€/kg)



Vino Tinto Muss

Bodegas Muss te trae este espectacular vino tinto seco producido en Madrid. Perfecto para platos de cuchara y guisos de carne, de color rubí intenso, aromas a fruta roja y elegante en boca con un final intenso y persistente. Botella de 75 cl.

D.O. MADRID

Merlot, tempranillo y syrah

14% **11,60€**



Vino Tinto Las Moradas De San Martín

Vino tinto de Madrid, de carnosidad exultante y persistencia agradable. Su composición 100% a base de uva garnacha le confiere una gran variedad de aromas y un característico color rojo picota. Los olores propios de la crianza (moras, ciruelas, pasas, cacao, tomillo o romero) se mezclan con un cuerpo amplio, elegante y estructurado. Botella de 75 cl.

D.O. MADRID

Garnacha

15% **32,90€**



Queso De Cabra Ecológico Suerte Ampanera

Siguiendo métodos tradicionales, se elabora de manera artesanal y a partir de leche pasteurizada de cabra de producción ecológica. Un queso tierno, semi fresco, con corteza de moho blanco. Muy cremoso y con la intensidad justa de sabor. Pieza de 450 g.

ESPAÑA

14,85€ (33€/kg)



**Queso Azul Roquefort
D.O.P. Revelation Papillon**

El Roquefort es un queso azul a base de leche de ovejas con un peculiar proceso de elaboración.

Lo que le da esa textura especial y su olor y sabor inconfundibles es un hongo microscópico, el penicillium, que la marca Papillon produce de manera natural. Con un punto salado, este queso tiene un retrogusto ácido, con notas a nueces y pasas.

FRANCIA

35,50€/kg



**Vino Tinto Quinta
De Aves Phoenix**

Un tinto del Campo de Calatrava, uno de los pocos suelos volcánicos en la península ibérica. Reposa durante 15 meses en barrica, que aporta longevidad y complejidad. Toma su nombre del ave que renace de sus cenizas y transmite su sabiduría a lo largo de sus diferentes vidas, como hace su uva tempranillo en cada cosecha. De color rojo vivo, fondo de fruta roja madura en nariz. Acidez fresca y equilibrada.

Botella de 75 cl.

D.O. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Tempranillo

15% **17,30€**



**Vino blanco
Le Domaine**

Abadía Retuerta apuesta por la innovación en plena "milla de oro" de la Ribera del Duero, junto a los viñedos de Vega Sicilia. Fruto del continuo aprendizaje, nace este vino blanco de extraordinaria calidad. Sorprendente e intenso, untuoso y con carácter, con un largo y fresco final. Botella de 75 cl.

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Sauvignon blanc y verdejo

13% **36€**



**Queso Con Trufa Negra
Moncedillo**

Estamos ante un queso muy especial por su textura y sabor, elaborado de manera artesanal. De pasta blanda, está hecho con leche cruda de oveja y trufa negra, lo que le da unos matices únicos. Resulta equilibrado y muy agradable en el paladar.

Pieza de 300 g.

ESPAÑA

13,90€ (46,33€/kg)



COMPAÑEROS INSEPARABLES

Rueda, Penedés, Somontano, Rías Baixas, Valdeorras... son algunas de las mejores Denominaciones de Origen en lo que a vinos blancos se refiere. Les van muy bien los quesos con cierta intensidad y gran personalidad, como un cabrales, un roquefort o un queso de cabra.



**Vino blanco
El Perro Verde**

Gracias a su carácter fresco y delicado, este vino blanco 100% verdejo es ideal para acompañar todo tipo de platos. Bouquet excepcional, aromas profundos y un color dorado pajizo limpio y brillante. Blanco floral y untuoso en cuyo final se aprecian notas de frutas blancas y de limón. Botella de 75 cl.

D.O. RUEDA

Verdejo

13% **11,90€**



**Queso De Cabra
Quesos & Besos**

Se elabora con leche de cabra pasteurizada de forma lenta, sometida a coagulación láctica con ceniza de hueso de aceituna en el centro. De color marfil con algunas vetas oscuras en el interior, tiene un sabor fino y elegante, con notas cítricas, además de presentar una corteza natural comestible.

Pieza de 250 g.

ESPAÑA

14,30€ (57,20€/kg)



**Queso Manchego
D.O. Semicurado Ojos Del Guadiana**

Un queso artesano hecho con leche 100% de oveja manchega, con una curación de más de 3 meses, lo que le da una textura ligeramente escamosa. De pasta firme y compacta, sabor intenso pero equilibrado y aroma suave.

ESPAÑA

31,50€/kg



**Vino Blanco
José Pariente**

Este vino blanco 100% verdejo está elaborado a partir de viñedos de más de 30 años. José Pariente produce este espectacular caldo de color amarillo verdoso con aromas a hinojo, flores y monte bajo. Marida a la perfección con aperitivos y productos del mar gracias a su frescor, dulzor y untuosidad. Botella de 75 cl.

D.O. RUEDA

Verdejo

13% **10,95€**



Vino Blanco Criado Sobre Lías Protos

Viñedos de más de 15 años, crianza sobre lías finas y la reconocida calidad de la uva verdejo. Todo ello da lugar a este delicioso vino blanco de color amarillo pajizo con matices verdosos y aromas a cítricos y frutas tropicales. En boca, redondo, seco y con buena acidez. Para tomar con pastas, arroces, mariscos, pescados y quesos frescos suaves. Botella de 75 cl.

D.O. RUEDA

Verdejo

13,5% **7,45€**



Queso De Cabra Semicurado Payoyo

Elaborado con leche de cabra payoya, es un queso de corteza natural y color muy claro. En su sabor ligeramente ácido y sabroso se aprecian notas a frutos secos. Se trata de un semicurado muy cremoso que ha recibido infinidad de premios debido a sus excepcionales cualidades.

ESPAÑA

32,75€/kg



Queso Abadía de Vrejlev

Durante dos años y medio este queso permanece en las cavas subterráneas del Monasterio danés de Vrejlev madurando lentamente hasta conseguir un sabor intenso, único, especial. Elaborado con leche pasteurizada y entera de vaca, de pasta prensada y media maduración, que se caracteriza por su gusto pronunciado pero equilibrado.

DINAMARCA

36,25€/kg



Vino Blanco Waltraud

Insuperable con mariscos y pescados, este vino de color dorado pálido destaca por sus aromas a azahar, jazmín y cítricos. Fresco, amplio y equilibrado en boca. Se aprecia también el noble carácter de las vendimias tardías. Botella de 75 cl.

D.O. PENEDÉS

Riesling

12% **20,30€**



Queso Gouda D.O.P. Classic Beemster

Con más de 18 meses de curación, este Gouda se elabora a la manera tradicional con leche de vaca pasteurizada. Durante su larga maduración, estos quesos van perdiendo su hidratación y se van secando hasta adquirir una textura dura y consistente. Color amarillo oscuro y sabor prominente.

HOLANDA

24,50€/kg



Vino Blanco Enate 234

En Salas Bajas, un pequeño pueblo de Huesca, se produce este fantástico vino blanco con denominación de origen Somontano. Se trata de un caldo monovarietal color amarillo limón y con aromas a manzana y fruta tropical. Su gusto suave y fresco marida exquisitamente bien con pastas, pescados, mariscos y carnes blancas. Botella de 75 cl.

D.O. SOMONTANO

Chardonnay

13,5% **9,09€**



Las reglas de oro del maridaje

El mejor maridaje es el que a ti te guste, pero para que sea un éxito hay que buscar el equilibrio. Si se trata de quesos muy fuertes, como roquefort o cabrales, los vinos blancos y los dulces ayudan a matizar la intensidad de sabor. Como norma general, los tintos combinan mejor con quesos curados o añejos. Mientras que los espumosos y rosados casan a la perfección con quesos cremosos, como el brie.



Vino Blanco Enate

Procedente de las laderas alpinas del norte de Italia, la uva gewürztraminer le otorga a este vino su característico y amplio abanico de aromas: rosas, lichi, flores blancas, saúco, miel y especias. De dulzor equilibrado y final envolvente, acompaña muy bien a quesos fuertes, macedonias y platos exóticos. Botella de 75 cl.

D.O. SOMONTANO

Gewürztraminer

14% **12,65€**



Queso Bellavitano Espresso Sartori

Tiene un aspecto inconfundible, al estar macerado con café espresso recién tostado que traspasa la capa exterior, impregna la pasta con un sabor ligeramente dulce y potencia los aromas. Se convierte así en un queso ideal como postre.

EE. UU.

46,50€/kg





**Vino Blanco
Mar De Frades**

En el corazón del Val do Salnés se produce un vino único. Mar de Frades se caracteriza por ofrecer un producto diferente dentro del panorama vinícola español. Vino fresco y con toques salinos, de color amarillo limón y aromas a piña, frutas de hueso y flores. Acompaña maravillosamente a pescados y mariscos. Botella de 75 cl.

D.O. RÍAS BAIXAS

Albariño

12% **16,90€**



**Queso Cabrales
D.O.P. Vega De Tordin**

Madura entre 60 y 180 días en una cueva natural de La Vieya, lo que le proporciona a este queso un olor característico y una textura mantecosa pero firme. En su sabor inconfundible se aprecian notas de galleta, con un regusto en perfecto equilibrio.

ESPAÑA

24,95€/kg



**Queso Brie Mostaza De Meaux
Fermier Rothschild**

Esta especialidad francesa tiene un equilibrado contraste entre la dulzura del queso Brie y el toque picante de la Mostaza Meaux, con un sutil sabor a avellana. Un queso muy cremoso, de pasta blanda, elaborado con leche cruda de vaca.

FRANCIA

42,75€/kg



**Vino Blanco
Paco & Lola**

Con una imagen divertida y refrescante, Paco & Lola es una bodega joven y comprometida con una forma sostenible de hacer vino. Su albariño es fresco y goloso, con un toque frutal y aromas a cítricos y hierbas. Se elabora a partir de mosto flor de uvas seleccionadas en sus viñedos propios, en la zona del Val do Salnés. Botella de 75 cl.

D.O. RÍAS BAIXAS

Albariño

13% **11,95€**



**Vino Blanco
Gallego Valdesil**

En Vilamartin de Valdeorras, Ourense, crecen unas vides viejas de uva godello. De aquellas tierras pizarrosas y ricas nos llega este gran vino blanco. Potente, personal y con larga vida en botella, los seis meses que pasa sobre sus propias lías le confieren su característico frescor y toque mineral. Botella de 75 cl.

D.O. VALDEORRAS

Godello

13,5% **13,95€**



Queso Saint Felicien

Para su elaboración se utiliza leche cruda de vaca, que luego se enriquece con crema pasteurizada. El resultado es un queso de pasta blanda no prensada, interior cremoso y corteza poco formada. Su gusto es intenso, con un punto dulce y algún toque a nueces. Pieza de 200 g.

FRANCIA

7,55€ (37,75€/kg)



**Queso Tête De Moine
D.O.P. Roseta Bellelay**

Queso con D.O.P. hecho con leche cruda de vaca. Destaca, además de por su intenso sabor y aroma, por su característico corte en forma de rosetas. Este se consigue con la "girolle", un utensilio de la cocina suiza que permite cortar el queso en grandes virutas a modo de flor. Envase de 100 g.

SUIZA

7,99€ (79,90€/kg)



**Vino Blanco Gallego
Resto Louro**

Espectacular vino blanco procedente de la comarca de Valdeorras, en Galicia. De color amarillo limón, el suelo en el que se produce le otorga unas notas salinas y un paso por boca y nariz complejo, afrutado y fresco. Botella de 75 cl.

D.O. VALDEORRAS

Godello y treixadura

13,5% **17,50€**



**Vino Blanco
Cepas Vellas Godeval**

Vino completo y con cuerpo que mejora, no solo en la botella, sino también en boca gracias a un final largo y envolvente. Blanco de color amarillo verdoso con tonos dorados, aromas a finas hierbas del campo y gran equilibrio dulce – ácido, siempre con las infaltables notas minerales de los vinos gallegos. Botella de 75 cl.

D.O. VALDEORRAS

Godello

13% **21€**

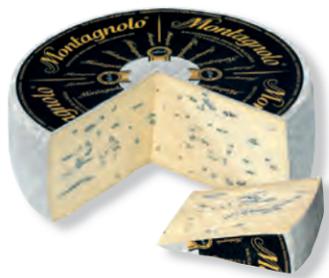


**Queso Azul Stilton
Long Clawson**

Se presenta en un característico bote de cerámica que esconde un queso, hecho con leche de vaca y con un particular color amarillo con vetas azuladas. Fácil de untar, es ideal para tomar sobre una tosta o rebanada de pan. De sabor dulce, apenas con un punto picante, resulta muy aromático, con olores a frutas y flores. Envase de 100 g.

REINO UNIDO

13,35€ (133,50€/kg)



**Queso Azul
Montagnolo Champignon**

Se trata de un queso único y excepcional, fruto de combinar las ricas texturas de un Brie de triple crema con la vivacidad y los sabores característicos de un queso azul. El resultado es una mezcla perfecta y armónica, con una textura súper cremosa y un gusto que empieza siendo algo dulce para dejar un retrogusto un poco picante.

ALEMANIA

28,25€/kg



**Vino Dulce Moscatel
Ochoa**

Un blanco dulce natural de la bodega Ochoa, situada en la localidad navarra de Olite. Muestra una espectacular complejidad y un buenísimo potencial de guarda. De brillante color amarillo dorado que se irá volviendo marrón según pase el tiempo. Aromas propios varietales de miel, flores blancas y frutas tropicales. Muestra un estupendo equilibrio entre azúcar y acidez y un largo final. Botella de 50 cl.

D.O. NAVARRA

Moscatel de grano menudo

15% **18,35€** (36,70€/L)



**Manzanilla En Rama
Solear**

La bodega gaditana Bodegas Barbadillo ofrece sacas trimestrales coincidentes con el inicio de cada estación. Un invierno relativamente húmedo y fresco nos otorga esta saca de primavera de manzanilla en rama de color amarillo intenso y brillante, nariz perfumada de crianza biológica, suave y alegre. En boca es sabrosa, rica de crianza, gustosa y larga. Botella de 37,50 cl.

**D.O. SANLÚCAR
DE BARRAMEDA**

Palomino fino

15% **13,95€** (37,20€/L)



**Queso Manchego
D.O. Curado Marantona**

Para obtener este curado excelente, se deja madurar entre 8 y 12 meses en cueva natural. Se trata de un queso de textura firme pero mantecosa, hecho exclusivamente con leche de oveja manchega. Tiene un sabor intenso y ligeramente ácido.

ESPAÑA

28,95€/kg

AMIGOS PARA SIEMPRE

Rosados de Navarra o Somontano, Oportos, Proseccos... vinos sin fronteras que se alían con quesos de todas las zonas y países: azules, parmigiano, de cabra... Todo con un objetivo común: deleitar nuestros paladares.



**Queso Mattonella Di Capra
Cameri Ardai**

Resulta inconfundible a primera vista por su forma cuadrada y poca altura. Presenta una corteza natural de color anaranjado, resultado de la cobertura ligera con salmuera, que contrasta con el interior blanco. Este queso de leche de cabra tiene un sabor ligero y fresco.

ITALIA

32,50€/kg



Vino Rosado Enate

Los campos del alto Aragón producen este fantástico vino de color rosa fresa y aromas a frutos rojos y pimienta. Su contundencia y pronunciado sabor convierten a este rosado en un vino vibrante que acompaña a la perfección a pescados suaves, pastas y arroces. Botella de 75 cl.

D.O. SOMONTANO

Cabernet sauvignon

13,5% **8,79€**



**Vino Rosado Gran Cuvée
Pago De Cirsus**

De color rosa asalmonado, este brillante vino es ideal como aperitivo y como acompañamiento para pescados crudos y mariscos fritos. Su fermentación en barrica de roble le otorga notas de vainilla y toques a fresas y flores blancas. En boca, refrescante y equilibrado.
Botella de 75 cl.

D.O. NAVARRA

Tempranillo y syrah

14% **8,97€**



Burrata Negrini

Este queso fresco de leche de vaca de pasta hilada, se presenta en una característica forma de bolsa con una doble textura. La capa exterior está hecha con una lámina de masa de mozzarella y esconde un corazón de Straciatella, con una textura muy cremosa y suave.
Pieza de 250 g.

ITALIA

5,50€ (22€/kg)



**Queso Azul Asturiano
La Peral**

De textura y sabor similar al Roquefort francés, este queso azul sin corteza se elabora en Asturias a partir de leche de vaca pasteurizada. Tiene un color blanco amarillento, con manchas azuladas, y una textura untuosa y semiblanda. Un queso de gran personalidad, con matices picantes.

ESPAÑA

25,25€/kg



**Vino Oporto
Tawny Poças**

Un vino generoso de la bodega Poças, elaborado con distintas variedades de uvas, que aportan una riqueza inigualable a su sabor y aroma. De color rojizo suave, es suave y bien equilibrado, sedoso y dulce.
Botella de 75 cl.

D.O. OPORTO

Touriga nacional, Touriga franca, Tinta roriz, Tinta barroca, Tinto Cão

19,4% **9,89€**



**Queso Azul D.O.P. Gamonéu
Vega De Ario**

Un queso azul elaborado artesanalmente con leche cruda de vaca (80%) y cabra (20%). Tiene D.O.P. Gamonéu, una de las variedades de queso asturiano más conocidas, antiguas y genuinas. De corteza natural, es muy sabroso, con un toque ligeramente ahumado.

ESPAÑA

30,50€/kg



**Prosecco Cuvée 1821
Zonin**

Zonin lleva más de doscientos años haciendo vino. Toda esta experiencia se condensa en este prosecco italiano de altísima calidad. Espumoso color amarillo pálido, de burbuja fina y aromas a manzana y flor blanca. En boca, sedoso, vivo y refrescante con recuerdos a almendra.
Botella de 75 cl.

D.O. VENETO

Glera

11% **28,25€**



DUELO DE TITANES

Nos encontramos ante quesos con mayúsculas, pesos pesados por su sabor e intensidad que no dejan indiferente a nadie. Para acompañar al mejor elenco de tintos, blancos y rosados, hemos hecho una exclusiva selección de quesos de gran personalidad y de lo más variada, desde un Gamonéu de la zona de Asturias hasta un Parmigiano Reggiano del norte de Italia, entre otras sugerentes propuestas.



**Vino Tinto Gagliasso
Barolo Tre Utin**

Este vino tinto italiano de las bodegas Azienda Agricola Gagliasso es uno de los Barolos más emblemáticos del país. Como su nombre indica, es el resultado del ensamblaje de uvas de tres viñedos diferentes. De color rojo picota, tiene aromas a cuero y café, y sabor afrutado y equilibrado.
Botella de 75 cl.

D.O. BAROLO

Nebbiolo

14,5% **36,75€**



**Queso Parmigiano Reggiano
24 Meses Ferrarini**

Combinando leche de vacas de las razas Frisona y Jersey (criadas exclusivamente en las granjas Ferrarini), se obtiene este exquisito Parmigiano Reggiano, después de una larga maduración de más de 24 meses. Todo ello le da una especial suavidad de sabor, que le hace único.

ITALIA

26,90€/kg

Frutería



Manzana Golden Erruz tradicional **2,99€/kg**

Calibre: 80 mm y +
Variedad: Golden Delicious
Categoría: 1ª
Origen: España



Plátano de Canarias IGP tradicional **3,95€/kg**

Calibre: 14 cm y +
Variedad: Cavendish
Categoría: Extra
Origen: España



Pularda campera lista para asar Carnes de Corral **9,95€/kg**

Carnicería



Solomillo extra de cerdo 50% Duroc **12,95€/kg**



Tomate Mar Azul tradicional **4,99€/kg**

Calibre: 67 - 97 mm
Variedad: Mar Azul
Categoría: 1ª
Origen: España



Espárrago verde **4,99€**
Manojo de 420 g. (11,88€/kg)

Calibre: 12 - 16 mm
Variedad: UC - 157
Categoría: 1ª
Origen: Perú



Pierna o paletilla de cordero lechal **COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.**

2ª UNIDAD **-50%**



Lomo de ternera **29,95€/kg**

Pescadería



Lomo de salmón fresco sin piel Froya
Bandeja de 180 g.
La unidad sale a 11,25€ (62,50€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A **3,38€**
Las 2 unidades salen a 14,63€ (40,63€/kg)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.

2ª UNIDAD **-70%**



Gambón **15,95€**
10-20 piezas/kg.



Jamón cocido extra en lata La Selva **16,95€/kg**



Loncheados de cebo de campo ibéricos 50% raza ibérica Redondo Iglesias
Lomo, paleta o jamón.
Sobre de 120 g.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE REGALAMOS LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

2x1

Charcutería



Salchichón de Vic Gran Luxe **17,95€**
Pieza de 300 g. (59,83€/kg)



Pescadilla de pincho **17,95/kg**
Piezas de 1-2 kg.



Corvina salvaje **26,95/kg**
Piezas de 1-2 kg.



Embutidos de bellota ibéricos 50% raza ibérica Juan Manuel
Chorizo y salchichón Lomo **25€/kg 69,90€/kg**



Jamón de bellota ibérico 100% raza ibérica 5 Jotas **179€/kg**
Al corte.



Mini queso Cumbre de Trujillo, semicurado, de leche pasteurizada de oveja.
Mini queso La Retorta, de leche cruda de oveja.
Mini queso Pastura con trufa, semicurado, de leche pasteurizada de oveja.
Mini tortas de queso de oveja de Extremadura Finca Pascualete **19,95€**
Estuche de 3 x 150 g. (44,33€/kg)

LA DESPENSA

Dulces y Desayunos



Bombones Ferrero Rocher
Caja de 16 unidades. 200 g.
5,15€
(25,75€/kg)



Rebanada estilo artesano Bimbo
Distintas variedades.
Bolsa de 550 g.
2ª UNIDAD -70%
COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Cañas de Pan Feo Panadería Jesús
Bote de 135 g.
5,50€
(40,74€/kg)



Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra Don Bocarte
13-15 piezas. Lata de 50 g.
11,90€
(238€/kg)



Galletas Príncipe
Pack de 3 x 300 g.
El pack sale a 5,45€ (6,05€/kg)
2ª UNIDAD -70%
COMPRANDO 2, EL 2º PACK SALE A **1,64€**
Los 2 packs salen a 7,09€ (3,94€/kg)



En cereales y barritas Special K Kellogg's*
Distintas variedades y formatos.
Excepto Classic, 375 g.
2ª UNIDAD -70%
COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Café Lavazza
Distintas variedades y formatos.
2ª UNIDAD -70%
COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Conservas vegetales Gvtarra
Distintas variedades y formatos.
2ª UNIDAD -70%
COMBÍNALAS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Caldo de pollo Aneto
Natural.
Envase de 1 L.
La unidad sale a 4,11€
2ª UNIDAD -70%
COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A **1,23€**
Las 2 unidades salen a 5,34€ (2,67€/L)



Sándwich vegetal con salmón Top Lider
200 g.
3,99€
(19,95€/kg)



Sándwich Top Lider
Club, bacon queso, cangrejo, jamón cocido o atún vegetal.
3,25€



Pan Alemán
Redondo de centeno o grano entero.
Bolsa de 500 g.
La unidad sale a 3,40€ (6,80€/kg)
2ª UNIDAD -50%
COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A **1,70€**
Las 2 unidades salen a 5,10€ (5,10€/kg)



Mayonesa Hellmann's
Distintos formatos.
2ª UNIDAD -50%
COMBÍNALAS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Spaghetti y salsa para pasta Barilla
Distintos formatos.
2ª UNIDAD -50%
COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

Legumbres y Conservas



Bonito del Norte en aceite de oliva Ortiz
Lata de 175 gne.
La unidad sale a 8,25€ (47,14€/kg)
2ª UNIDAD -50%
COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A **4,13€**
Las 2 unidades salen a 12,38€ (35,36€/kg)



Berberechos Patrón
30-40 piezas.
Lata de 63 gne.
La unidad sale a 8,70€ (138,10€/kg)
2ª UNIDAD -50%
COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A **4,35€**
Las 2 unidades salen a 13,05€ (103,57€/kg)



Conservas vegetales Lodosa
Distintas variedades y formatos.
2ª UNIDAD -50%
COMBÍNALAS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD -70%

2ª UNIDAD -70%

2ª UNIDAD -50%

2ª UNIDAD -50%

Ultramarinos



2ª UNIDAD
-70%

Aceitunas Serpis

Rellenas de anchoa, 130 g o negras, 150 g. La unidad sale a 2,05€

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

0,62€

Las 2 unidades salen a 2,67€
COMBÍNALAS COMO QUIERAS.



2ª UNIDAD
-70%

Patatas fritas Lays Gourmet

Original o Corte fino. La unidad sale a 2,79€

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

0,84€

Las 2 unidades salen a 3,63€
COMBÍNALAS COMO QUIERAS.

PREMIUM
P

ECO



Aceite de oliva virgen extra ecológico L'estonnell

Botella de 500 ml.

12,90€
(25,80€/L)



2ª UNIDAD
-70%

Agua natural con gas Perrier

Clásica o sabor lima. Botella de 50 cl.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

PREMIUM
P



Agua mineral natural Numen

Botella de 500 ml.

1,95€
(3,90€/L)



2ª UNIDAD
-70%

Zumo de frutas o Smoothie Cold Press

Distintas variedades. Botella de 750 ml. La unidad sale a 2,70€ (3,60€/L)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

0,81€

Las 2 unidades salen a 3,51€ (2,34€/L)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Aceite de oliva virgen extra Hojiblanca El Nuestro

Bidón de 3 L.

14,45€
(4,82€/L)



2ª UNIDAD
-50%

Bebida vegetal Alpro Original

Avena, arroz, almendras, coco y soja. Envase de 1 L.

COMBÍNALAS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

ORIGEN ESPAÑA



Leche Asturiana Suprema

Semidesnatada con calcio, baja en grasa y sin lactosa. Envase de 1 L.

1,09€



2ª UNIDAD
-50%

Zumo de frutas enriquecido Hohes C

Distintas variedades. Botella de 1 L. La unidad sale a 2,69€

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

1,35€

Las 2 unidades salen a 4,04€ (2,02€/L)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



2ª UNIDAD
-50%

Tónica Schweppes

Normal o light. Botella de 1 L. La unidad sale a 1,80€

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

0,90€

Las 2 unidades salen a 2,70€ (1,35€/L)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



2ª UNIDAD
-50%

Bebida energética Red Bull

Distintas variedades. Bote de 25 cl.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

ORIGEN ESPAÑA



Leche kaiku sin lactosa

Entera, desnatada o semidesnatada. Envase de 1 L.

1,25€

ORIGEN ESPAÑA



Leche Pascual

Entera o semidesnatada. Botella sostenible de 1,5 L.

1,69€
(1,13€/L)

Nutrición y Bienestar



2ª UNIDAD
-50%

Snack de chocolate Bicentury

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.

ECO

-15%



Semillas El Granero

Distintas variedades y formatos.



2ª UNIDAD
-50%

Cerveza rubia extra Estrella Galicia 1906

Lata de 33 cl. La unidad sale a 1,07€ (3,24€/L)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

0,54€

Las 2 unidades salen a 1,61€ (2,43€/L)



2ª UNIDAD
-50%

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Pack de 12 x 33 cl. El pack sale a 8,88€ (2,24€/L)

COMPRANDO 2, EL 2º PACK SALE A

4,44€

Los 2 packs salen a 13,32€ (1,68€/L)

Refrigerados



Yogur griego Oikos
Distintas variedades.
Pack 2 x 110 g.
El pack sale a 1,59€ (7,22€/kg)

COMPRANDO 2, EL 2º PACK SALE A
0,80€
Las 2 unidades salen a 2,39€ (5,42€/kg)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Todo YoPRO con proteína*
Distintas variedades,
*Excepto líquidos.
Pack 2 x 160 g.
El pack sale a 2,55€ (7,97€/kg)

COMPRANDO 2, EL 2º PACK SALE A
1,28€
Las 2 unidades salen a 3,83€ (5,97€/kg)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Barritas de surimi Krissia 0%
Bandeja de 400 g.
La unidad sale a 4,79€ (11,98€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
1,44€
Las 2 unidades salen a 6,23€ (7,78€/kg)



Ventrescas de Merluza Pescanova
6-9 unidades.
Estuche de 400 g.
La unidad sale a 6,90€ (17,25€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
2,07€
Las 2 unidades salen a 8,97€ (11,21€/kg)



Filetes de bacalao Pescanova
Estuche de 400 gne.
8,89€
(22,23€/kg)



Actimel
Distintas variedades.
Pack de 14 x 100 g.
El pack sale a 6,94€ (4,96€/kg)

COMPRANDO 2, EL 2º PACK SALE A
2,08€
Las 2 unidades salen a 9,02€ (3,22€/kg)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Café refrigerado Kaiku Caffè Latte
Distintas variedades.
Vaso de 230 ml.
La unidad sale a 1,75€ (7,61€/L)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
0,88€
Las 2 unidades salen a 2,63€ (5,71€/L)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Verdura natural 800 g. Findus
Distintas variedades.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCENTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Pannini Dr. Oetker
Distintas variedades.
Estuche de 250 g.
La unidad sale a 3,59€ (14,36€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
1,80€
Las 2 unidades salen a 5,39€ (10,77€/kg)



Pizza Ristorante Dr. Oetker*
Distintas variedades y formatos.
*Excepto variedades sin gluten.
La unidad sale a 4,54€

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
2,27€
Las 2 unidades salen a 6,81€
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



Masas refrigeradas Buitoni
Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE REGALAMOS LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Pasta fresca gourmet, clásica, lisa, bio y salsas Rana
Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCENTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Mousse de foie de pato Aoste
Envase de 100 g.
La unidad sale a 2,02€ (20,20€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
1,01€
Las 2 unidades salen a 3,03€ (15,15€/kg)



Focaccia Rusticana
Envase de 2 unidades, 450 g.
6,50€
(14,40€/kg)



Pizza Forno di Pietra Buitoni
Distintas variedades.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE REGALAMOS LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



Pizza La Mia Grande Dr. Oetker
Distintas variedades.
400 g.
La unidad sale a 6,08€ (15,20€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
3,04€
Las 2 unidades salen a 9,12€ (11,40€/kg)



Tarrinas Häagen-Dazs
Distintas variedades.
Tarrina de 460 ml.
La unidad sale a 6,70€ (14,57€/kg)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A
3,35€
Las 2 unidades salen a 10,05€ (10,92€/kg)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.

Congelados



2ª UNIDAD
-70%

Detergente en cápsulas para máquina Ariel All in 1

Original o color. Distintos formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

Suavizante concentrado Mimosin Azul Vital

100 lavados. La unidad sale a 6,45€ (0,06€/lavado)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

3,23€
Las 2 unidades salen a 9,68€ (0,05€/lavado)



2ª UNIDAD
-70%

Lavavajillas para máquina Finish

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



3x2

En cremas Nivea

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALAS COMO QUIERAS. TE REGALAMOS LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

En toda la marca Sanex

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

En productos de limpieza facial Skin Active

Distintas variedades 400 ml.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

Desinfectantes WC Bref

Formatos duplo. Distintas variedades.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

Varitas perfumadas Air Wick Botánica

Distintas variedades. Bote de 80 ml. La unidad sale a 9,35€ (116,88€/L)

COMPRANDO 2, LA 2ª UNIDAD SALE A

4,68€
Las 2 unidades salen a 14,03€ (87,66€/L)
COMBÍNALAS COMO QUIERAS.



2ª UNIDAD
-50%

Accesorios de limpieza Spontex

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

En productos capilares Garnier

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

En productos capilares Pantene

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

En productos de higiene bucal Colgate

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

Bolsas de basura Handy Bag

Distintos formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-50%

Tarritos Hero Solo

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 50% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

Calzoncillos o braguitas absorbentes de noche Dry Nites

4-7 años, 17-30 kg. Paquete de 10 unidades. El paquete sale a 9,99€ (0,53€/ud)

COMPRANDO 2, EL 2º PAQUETE SALE A

3€
Los 2 paquetes salen a 12,99€ (0,65€/ud)
COMBÍNALOS COMO QUIERAS.



2ª UNIDAD
-70%

En productos de higiene femenina Carefree

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

En productos de higiene femenina Evax

Distintas variedades y formatos.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



2ª UNIDAD
-70%

Alimento seco para perro mediano-grande joven o adulto Ultima

Pollo, arroz y verduras. Bolsa de 3 kg.

COMBÍNALOS COMO QUIERAS. TE DESCONTAMOS EL 70% EN LA UNIDAD DE MENOR IMPORTE.



YA ESTÁ DISPONIBLE NUESTRA TIENDA ONLINE DE CESTAS Y REGALOS DE NAVIDAD 2022



Castellana

Pº de la Castellana, 196
28036 Madrid

☎ 91 359 00 09

📞 Recepción
673 625 805

📞 Gerente
625 362 963

Corazón de María

Corazón de María, 62
28002 Madrid

☎ 91 413 77 63

📞 Recepción
673 567 414

📞 Gerente
625 362 939

Moraleja Green

Avda. Europa, 13-15
28108 Alcobendas

☎ 91 661 65 00

📞 Recepción
673 098 152

📞 Gerente
625 362 947

Puerta de Hierro

Cantalejo, 9
28035 Madrid

☎ 91 376 84 50

📞 Recepción
673 613 579

📞 Gerente
625 362 929

Cerro del Espino

Ctra. Pozuelo-Majadahonda, 34
28222 Majadahonda

☎ 91 737 77 33

📞 Recepción
673 098 150

📞 Gerente
625 362 942

C.C. Mirasierra

Nuria, 59
28034 Madrid

☎ 91 734 42 65

📞 Recepción
673 613 766

📞 Gerente
673 098 194

Arturo Soria Plaza

Arturo Soria, 126
28043 Madrid

☎ 91 388 00 34

📞 Recepción 📞
673 098 162

📞 Gerente 📞
680 876 208

Zielo Shopping

Avda. Europa, 26 B
28224 Pozuelo de Alarcón

☎ 91 709 33 73

📞 Recepción
627 598 795

📞 Gerente
625 362 961

Castelló-Goya

Castelló, 23-25
28001 Madrid

☎ 91 432 47 99

📞 Recepción
673 625 015

📞 Gerente
674 357 004

Urb. Pinnea-Majadahonda

Ctra. Boadilla del Monte (M516), 112,
28220 Majadahonda

☎ 91 887 29 24

📞 Recepción
673 098 273

📞 Gerente
664 478 882



Y ahora también puedes pagar
con tu tarjeta de El Corte Inglés

Síguenos en



sanchez-romero.online
Lo mejor, ahora en un clic