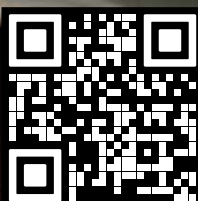


# CREURE EN EL NADAL ÉS CREURE EN LES PERSONES



ESCANEJA EL  
QR I SEGUEIX  
EL PAS A PAS  
D'AQUESTA  
RECEPTA I  
DE MOLTES  
ALTRES



OFERTA NADAL  
del 18 de desembre de 2025 al 7 de gener de 2026

Supermercats  
**charter**  
50 ANIVERSARI consum



# CREURE EN EL NADAL ÉS CREURE EN LES PERSONES

50 anys creient en les persones

## SUMARI



|                 |    |
|-----------------|----|
| El Marisc ..... | 16 |
| El Peix .....   | 18 |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Els Entrants .....              | 04 |
| Els Pans .....                  | 08 |
| Els Ibèrics .....               | 10 |
| Les Amanides .....              | 12 |
| L'Escudella i carn d'olla ..... | 14 |
| Els Rostits .....               | 15 |



|                  |    |
|------------------|----|
| La Fruita .....  | 20 |
| Els Dolços ..... | 22 |
| El Torró .....   | 24 |



|                   |    |
|-------------------|----|
| Els Vins .....    | 26 |
| Els Caves .....   | 28 |
| Les Begudes ..... | 30 |
| El Tortell .....  | 32 |



Totes les fotografies que es mostren en aquest fullet són suggeriments de presentació.

Consulta la disponibilitat dels productes a la botiga.



**2<sup>55</sup>** €  
Prunes sense pinyol Consum 300 g (1 kg: 8<sup>50</sup> €)



**5<sup>25</sup>** €  
Oli d'oliva verge extra Primera Collita Consum 500 ml (1 l: 10<sup>50</sup> €)



**2<sup>99</sup>** €  
ABANS: **3<sup>58</sup>** €  
Tonyina del nord en oli d'oliva Albo 82 g (pes net escorregut) (1 kg: 36<sup>46</sup> €)



**1<sup>99</sup>** €  
Panses sultanes sense llavors Consum 250 g (1 kg: 7<sup>96</sup> €)



**2<sup>10</sup>** €  
Dàtils sense pinyol Consum 300 g (1 kg: 7 €)



**5<sup>95</sup>** €  
ABANS: **7<sup>75</sup>** €  
Tonyina del nord en oli d'oliva Consorcio 195 g (pes net escorregut) (1 kg: 30<sup>51</sup> €)



**1<sup>69</sup>** €  
ABANS: **1<sup>98</sup>** €  
Pasta fullada rectangular Buitoni 230 g (1 kg: 7<sup>35</sup> €)



**1<sup>99</sup>** €  
ABANS: **2<sup>38</sup>** €  
Vinagre balsàmic de Mòdena Borges 250 ml (1 l: 7<sup>96</sup> €)



**2<sup>65</sup>** €  
ABANS: **2<sup>95</sup>** €  
Maionesa Hellmann's 450 ml (1 l: 5<sup>89</sup> €)



**2<sup>99</sup>** €  
ABANS: **0<sup>50</sup>** €  
Tagliatelle niu Garofalo 500 g (1 kg: 5<sup>98</sup> €)



**3<sup>19</sup>** €  
ABANS: **3<sup>98</sup>** €  
Amanida Findus 800 g (1 kg: 3<sup>99</sup> €)



**4<sup>39</sup>** €  
ABANS: **4<sup>95</sup>** €  
Minestra de l'horta Findus 650 g (1 kg: 6<sup>75</sup> €)



**4<sup>19</sup>** €  
ABANS: **4<sup>95</sup>** €  
Espinacs en fulles Findus 1 kg

# Uns entrants

## per donar la benvinguda



**7<sup>99</sup> €**  
ABANS: **8<sup>99</sup> €**  
Salmó noruec  
fumat  
**La Balinesa**  
paquet 2x80 g  
(1 kg: 49<sup>94</sup> €)

OFERTA  
VÀLIDA DEL  
16 AL 25 DE  
DESEMBRE  
DE 2025



**3<sup>85</sup> €**  
ABANS: **4<sup>25</sup> €**  
Carpaccio  
de vaca  
**Roler** 110 g  
(1 kg: 35 €)

DISPONIBLE  
AL MURAL



**2<sup>59</sup> €**  
ACU-  
MULA: **0<sup>25</sup> €**  
Ous negres  
d'Islandia  
**Royal** 50 g  
(1 kg: 51<sup>80</sup> €)



**3<sup>99</sup> €**  
ACU-  
MULA: **0<sup>60</sup> €**  
Paté còctel  
amb gambes  
**Sivore** 150 g  
(1 kg: 26<sup>60</sup> €)



**5<sup>75</sup> €**  
ABANS: **6<sup>38</sup> €**  
Bloc de foie gras  
d'ànec **Martiko**  
paquet 2x40 g  
(1 kg: 71<sup>88</sup> €)



**1<sup>85</sup> €**  
ABANS: **2<sup>08</sup> €**  
Fusta de paté  
tradicional  
**La Cuina**  
paquet 3x40 g  
(1 kg: 15<sup>42</sup> €)



**2<sup>69</sup> €**  
ABANS: **2<sup>98</sup> €**  
La Gula del Nord  
**Aguinaga**  
100 g  
(1 kg: 26<sup>90</sup> €)



**2<sup>49</sup> €**  
ABANS: **2<sup>98</sup> €**  
Assortiment de maridatge  
Cuina Selecta  
**La Vieja Fábrica**  
paquet 3 unitats 90 g  
(1 kg: 27<sup>67</sup> €)



**2<sup>20</sup> €**  
ABANS: **2<sup>58</sup> €**  
Formatge amb pinya  
**Castello**  
125 g  
(1 kg: 17<sup>60</sup> €)



**2<sup>20</sup> €**  
ABANS: **2<sup>48</sup> €**  
Sobrassada  
ibèrica **Legado**  
250 g  
(1 kg: 8<sup>80</sup> €)

la nostra  
marca



**1<sup>13</sup> €**  
Mini torrades  
amb panses i mel  
**Consum** 120 g  
(1 kg: 9<sup>42</sup> €)



**8<sup>99</sup> €**  
ABANS: **9<sup>99</sup> €**  
Carn de vieira  
congelada  
**Marines** 200 g  
(1 kg: 44<sup>95</sup> €)

## VIEIRES

### amb teula de cansalada viada i salsa de safrà

### Ingredients

PER A 8 PERSONES

- 8 vieires congelades
- 4 talls de cansalada viada curada Duroc
- 100 ml de nata líquida de muntar
- 0,62 g de safrà molt
- 30 g de mantega
- Oli d'oliva verge extra
- 3 g de porradell
- Sal i pebre

### Elaboració

**1** Col·loca els talls de cansalada sobre una safata de forn amb paper de forn. Cuina'ls uns 6 minuts, fins que estiguin cruixents, i deixa'ls refredar sobre paper absorbent.

**2** Per a la salsa de safrà, cuina en un cassó la nata amb el safrà, sal i pebre. Redueix la salsa fins que s'espesseixi i reserva-la en calent.

**3** Una vegada descongelades les vieires, eixuga-les amb paper absorbent i sala-les una mica. Posa en una paella l'oli i la mantega fosa i cuina-les a foc fort un minut per banda, fins que estiguin daurades. Quan estiguin cuites, afegeix-los el pebre.

**4** Munta cada plat amb salsa de safrà a la base, la vieira i la teula de cansalada i acaba amb porradell picat per decorar.



Així s'elabora aquest entrant. Escaneja el codi i segueix el vídeo.





**4<sup>35</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>65</sup> €**



**5<sup>79</sup> €**  
ACU-  
MULA **0<sup>80</sup> €**



**1<sup>79</sup> €**  
ABANS: **2<sup>25</sup> €**



**2<sup>99</sup> €**  
ABANS: **3<sup>28</sup> €**



**2<sup>79</sup> €**  
ABANS: **3<sup>35</sup> €**

**les nostres  
marques**



**1<sup>95</sup> €**



**1<sup>79</sup> €**



**2<sup>35</sup> €**  
ABANS: **2<sup>27</sup> €**

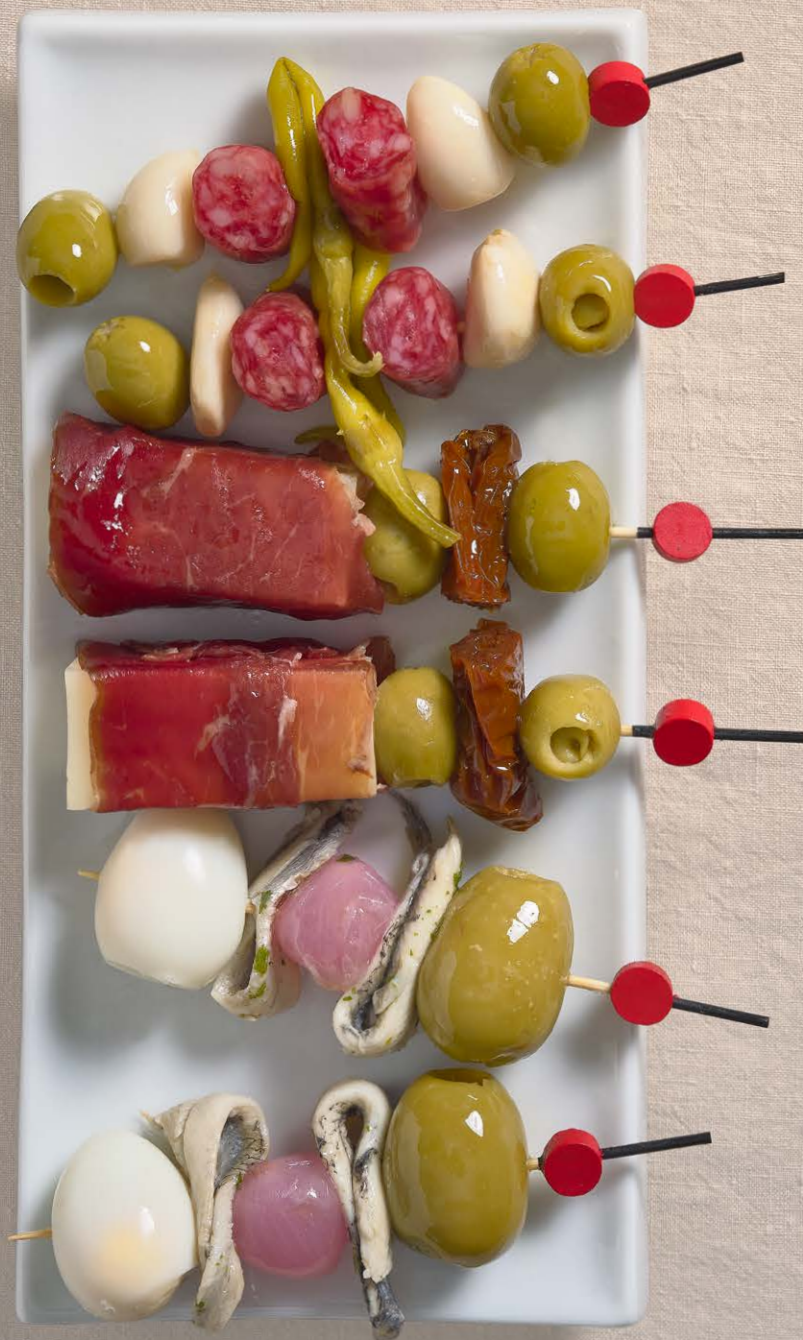


**1<sup>29</sup> €**  
ABANS: **1<sup>55</sup> €**



**3<sup>10</sup> €**  
ABANS: **3<sup>89</sup> €**

# GILDES A LA CARTA per fer boca



## Gildeta

PIPARRA, ALLS CONFITATS,  
OLIVES FARCIDES I FUET



PIPARRA

+



ALLS CONFITATS



OLIVES  
FARCIDES

+



FUET

## Gilda camperola

CECINA, FORMATGE  
MANXEGO, OLIVES  
FARCIDES I TOMÀQUET SEC



CECINA

+



FORMATGE



OLIVES  
FARCIDES

+



TOMÀQUET  
SEC

## Gilda mar i muntanya

OU DE GUATLLA, SEITÓ  
EN VINAGRE, CEBETES  
VERMELLES I OLIVES  
FARCIDES



OU DE  
GUATLLA

+



SEITÓ



CEBETES  
VERMELLES

+



OLIVES  
FARCIDES



**0,79 €** | Pa de pasta mare  
250 g  
ABANS: 0,88 € (1 kg: 316 €)



**1,09 €** | Panet mini  
sègol 30%  
3 unitats 255 g  
(1 kg: 427 €)



**0,89 €** | Panet mini  
100% integral  
4 unitats 260 g  
(1 kg: 342 €)



**0,95 €** | Panet mini  
rústic  
4 unitats 180 g  
(1 kg: 528 €)



**1,15 €** | Panet mini  
9 cereals i llavors  
4 unitats 280 g  
(1 kg: 411 €)



**1,59 €** | Pa maxi  
440 g  
ABANS: 1,78 € (1 kg: 361 €)




**1,99 €** | Xapata rústica  
Recondo PAQUET  
Mini 100 g (1 kg: 1990 €)  
Normal 180 g  
(1 kg: 1106 €)  
ABANS: 2,48 €



**1,60 €** | Mini torrades Ortiz PAQUET  
Rectangulars 100 g  
(1 kg: 16 €)  
Nabius 11% 90 g  
(1 kg: 1778 €)  
ABANS: 1,88 €



**3,19 €** | Torrades canapè  
tradicionals  
Recondo 200 g  
(1 kg: 1595 €)  
ABANS: 3,27 €



**1,39 €** | Crackers  
d'espelta  
Mastrigo 240 g  
(1 kg: 579 €)  
ABANS: 1,81 €



Ha arribat  
l' hora  
\* \* del \* \*

# PERNIL

PER A  
APRECIAR BÉ EL  
GUST DEL PERNIL  
SERVEIX-LO A UNA  
TEMPERATURA  
D'ENTRE 20 I 25 °C



**5<sup>49</sup>** €  
ACU-  
MULA **0<sup>55</sup>** €  
Llom d'engreix  
ibèric  
50% raça ibèrica  
**Los Ibéricos**  
90 g (1 kg: 61 €)



**5<sup>39</sup>** €  
ABANS: **5<sup>98</sup>** €  
Assortiment  
d'ibèrics d'engreix  
**Montaraz** 120 g  
(1 kg: 44<sup>92</sup> €)



**7<sup>39</sup>** €  
ABANS: **8<sup>25</sup>** €  
Espatlla de gla  
100% ibèrica  
**Montaraz** 90 g  
(1 kg: 82<sup>11</sup> €)

## BOMBÓ DE PERNIL

*amb melmelada  
de figa*



### Ingredients

#### PER A 4 PERSONES

- 150 g de talls fins de pernil ibèric d'engreix de camp
- Formatge de cabra o formatge en crema amb fines herbes
- Melmelada de figa

### Elaboració

- 1 Fes unes boles amb les mans barrejant el formatge que trïis amb la melmelada de figa.
- 2 Cobreix les boles de formatge amb els talls de pernil i ajuda a donar forma arrodonida al bombó.

"SERVEIX ELS BOMBONS  
SOBRE UN LLIT DE BROTS  
GERMINATS I ACOMPANYA'LS  
AMB FRUITA SECA".



# HI HA AMANIDES

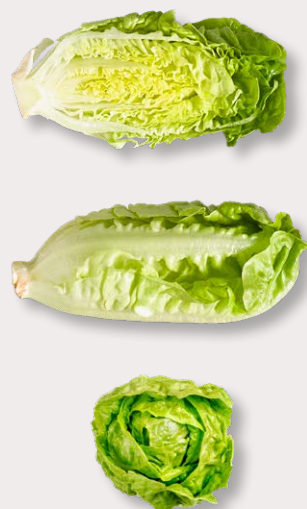
## que ens alegren la taula



**1,75 €** Bolet Xiitake  
150 g  
ABANS: 2,09 € (1 kg: 1167 €)

Categoria: 1a Varietat: Xiitake

OFERTA VÀLIDA DEL 16 AL 25  
DE DESEMBRE DE 2025  
Disponible en botigues amb el producte



**1,59 €** Cors d'enciam  
6 unitats 250 g aprox.  
ABANS: 1,99 € (1 kg aprox.: 636 €)

Categoria: 1a Origen: Múrcia Calibre: 6  
Varietat: Little Gem



**2,69 €** Tomàquet raf  
solcat  
ABANS: 3,99 €

Categoria: 1a Calibre: 47 i més Varietat: Marmande



**1,49 €** Cirerol Sugar Drop  
250 g  
ABANS: 2,35 € (1 kg: 596 €)

Categoria: 1a Calibre: 30 Varietat: Sugar Drop

"SUBMERGEIX ELS CORS  
D'ENCIAM EN AIGUA AMB  
GEL ENTRE 15 I 30 MINUTS,  
I DESPRÉS EIXUGA'LS.  
VEURÀS QUINES FULLES TAN  
CRUIXENTS!"



**1,49 €** Escarola frisée  
300 g  
ABANS: 1,89 € (1 kg: 497 €)

Categoria: 1a Calibre: 300 g Varietat: Arrissada



### LES NOUS

Les nous aporten  
un toc cruixent a  
l'amanida. També les  
pots substituir per  
anacards.

## CORONA DE NADAL

### amb pernil cruixent



"PER A UNA OPCIÓ VEGANA, POTS  
SUBSTITUIR EL PERNIL PER CROSTONETS  
I LA SALSA, PER MAIONESA VEGETAL".



### MARIDATGE

Un rioja de la varietat ull  
de llebre, suau, equilibrat  
i fresc, que harmonitza  
perfectament amb plats  
suaus com aquest, i  
també amb arrossos,  
formatges, patés,  
verdures i peix.



### Ingredients

PER A 4 PERSONES

- 125 g de cirerols Sugar Drop
- 6 cors d'enciam
- 30 g de nous
- 80 g de dauets de pernil
- 70 g de maionesa
- 40 ml de llet sencera
- Oli d'oliva verge extra

### Elaboració

- 1 Posa l'oli en una paella i  
sofreges-hi el pernil fins que estigui  
cruixent. Reserva'l en un plat amb  
paper absorbent.
- 2 Parteix els cirerols per la meitat i  
trosseja les nous.
- 3 Renta els cors d'enciam i  
eixuga'ls, talla'ls per la meitat i  
col·loca'ls en una safata rodona per  
donar forma de corona a l'amanida.
- 4 Per a la salsa, rebaixa la  
maionesa amb la llet i aboca-la  
sobre els cors d'enciam.
- 5 Afegeix-hi el pernil, els  
cirerols i les nous i serveix-ho  
immediatament.



Escaneja el codi  
i segueix el pas  
a pas d'aquesta  
recepta.

les nostres  
marques

**3,70 €**

Nous closca  
natural  
Consum  
600 g  
(1 kg: 617 €)



**3,29 €**

Nous closca  
nacional  
Consum 500 g  
(1 kg: 658 €)



**2,75 €**

Nous pelades  
natural  
Consum 200 g  
(1 kg: 1375 €)



**2,29 €**

Nous pelades  
nacional  
Consum 150 g  
(1 kg: 1527 €)

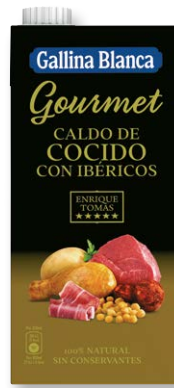


# L'ESCUDELLA

no pot faltar



**169** €  
ABANS: 199 €  
Brou natural d'escudella Gallo 1 l



**299** €  
ACU-MULA: 045 €  
Brou de carn d'olla amb ibèrics Gurmet Gallina Blanca 1 l



**219** €  
ABANS: 259 €  
Cigró gros blanc Luengo 500 g (1 kg: 438 €)



**119** €  
ABANS: 159 €  
Herbes per al brou 700 g (1 kg: 170 €)

Categoria: 1a  
Ingredients: Pastanaga, nap, xirivia, porro i api.



OFERTA  
VÀLIDA DEL  
16 AL 25 DE  
DESEMBRE  
DE 2025

DISPONIBLE  
AL MURAL

**898** €  
ABANS: 998 €  
Pilota de carn d'olla Garriga

OFERTA  
VÀLIDA DEL  
16 AL 25 DE  
DESEMBRE  
DE 2025



**969** €  
ABANS: 1139 €  
Canelons casolans de carn Casa Mas 1,2 kg (1 kg: 808 €)



**098** €  
ACU-MULA: 015 €  
Galets amb ou El Pavó 250 g (1 kg: 392 €)



**160** €  
ACU-MULA: 025 €  
Canelons plaques precuïtes El Pavó 125 g (1 kg: 1280 €)



**135** €  
ACU-MULA: 020 €  
Canelons El Pavó 125 g (1 kg: 1080 €)

# ELS ROSTITS

seran el plat estrella

DISPONIBLES  
ALS NOSTRES MURALS  
DE CARNISSERIA



**1219** €  
ABANS: 1389 €  
Filet farcit de york, bacó i formatge Embuena

**Filet de porc**  
AMB MOSTASSA I MEL

Prepara un amaniment amb mostassa en gra, mel, vinagre, sal, pebre i oli d'oliva i unta'n el filet. Acompanya'l amb patates i cuina-ho al forn a 180 °C durant 35 minuts.

OFERTA VÀLIDA  
DEL 16 AL 25  
DE DESEMBRE DE 2025

**Braons de xai**  
AMB LLIMONA I ALL

Adoba'ls amb oli d'oliva, suc i ratlladura d'oliva, all picat, julivert i menta fresca picats, sal i pebre. Deixa'ls en l'adob tota la nit i cuina'ls al forn 2 hores a 160 °C.



**1295** €  
ABANS: 1695 €  
Braons de xai per fer al forn

**Vi negre criança Ramon Bilbao**  
DO RIOJA



Un rioja lleuger, fresc i amb bona intensitat frutera, elegant en boca. Molt recomanable per a acompanyar un bon plat de carn. Serveix-lo entre 16 °C i 18 °C.

# EL MARISC fa festa

“RECORDA  
FER ELS  
ENCÀRRECS  
AL TAULELL”.



OFERTA VÀLIDA DEL  
16 AL 25 DE DESEMBRE DE 2025  
Disponible en botigues amb el producte



BOU DE MAR CUIT



LLAMÀNTOL  
CONGELAT



LLAGOSTÍ CUIT  
RODOLFO



**10<sup>60</sup>** € Cua de gambot  
pelat **Wofco**  
400 g  
ABANS: **12<sup>80</sup>** € (1 kg: 26<sup>50</sup> €)

OFERTA  
VÀLIDA  
FINS AL  
7 DE GENER  
DE 2026



ESCAMARLÀ MITJÀ  
CONGELAT 14/18 PECES



**11<sup>95</sup>** € Gamba llistada  
mitjana Marines 200 g  
(1 kg: 59<sup>75</sup> €)



GAMBOT



GAMBOT GRAN  
CONGELAT



## MARIDATGE

Aquest albarinyo envolupant, fresc i equilibrat, és una bona tria per a maridar-lo amb peix, marisc, carns blanques i formatges frescos. Si prefereixes vi negre, també pots acompanyar aquest plat amb un vi negre jove, lleuger i de taní baix.

## GAMBOT VERMELL a la planxa amb llimona i ous de salmó



CALAMAR SENCER  
CONGELAT

**25** € Gamba llistada  
16-21 peces  
Cruzado 400 g  
(1 kg: 62<sup>50</sup> €)



**16<sup>10</sup>** € Gambot roig  
Marines 200 g  
(1 kg: 80<sup>50</sup> €)



## Ingredients

### PER A 4 PERSONES

- 12 gambots vermells
- 20 g de sal grossa
- Oli d'oliva verge extra
- 1 llimona
- 30 g de perles de salmó

## Elaboració

**1** Posa una paella al foc amb unes gotes d'oli. Quan comenci a fumejar, fica-hi els gambots vermells. Passat un minut, gira'ls, sala'ls amb sal grossa i cuina'ls un altre minut.

**2** Serveix els gambots immediatament amb una culleradeta d'ous de salmó i uns encenalls de pell de llimona i decora'ls amb un cordó d'oli d'oliva.



Escaneja el codi i veuràs que fàcil que és fer aquesta recepta.

“EL TOC DE RATLLADURA DE  
LLIMONA EN SERVIR POTENCIA EL  
GUST DEL GAMBOT VERMELL I DEL  
MARISC EN GENERAL”.

# NADAL AMB GUST DE MAR i de bons moments

“RECORDA  
FER ELS  
ENCÀRRECS  
AL TAULELL”.

NIT DE NADAL  
I NADAL  
FINS AL  
**17**  
DESEMBRE

NIT DE CAP  
D'ANY I ANY NOU  
FINS AL  
**23**  
DESEMBRE

Disponible en botigues amb el producte

OFERTA VÀLIDA DEL 16 AL 25 DE DESEMBRE DE 2025



CUA DE LLUÇ



**17<sup>99</sup>**  
€/kg  
Turbot  
sencer o meitats



LLOMS DE LLUÇ



**11<sup>95</sup>**  
€/kg  
Calamar  
extra



**12<sup>95</sup>**  
€/kg  
Sípia  
bruta



SALMÓ NORUEC  
SENCER O MEITATS



**9<sup>95</sup>**  
€/kg  
Corvall de criança  
sencer o meitats



**4<sup>94</sup>**  
€  
ABANS: 5<sup>49</sup> €  
Filet d'orada  
de criança  
180 g  
(1 kg: 2744 €)



**7€**  
ABANS: 7<sup>89</sup> €  
Filets de  
bacallà  
Pescanova  
400 g  
(1 kg: 1750 €)



**7<sup>19</sup>**  
€  
ABANS: 7<sup>99</sup> €  
Llom  
de salmó  
de Noruega  
Consum 200 g  
(1 kg: 3595 €)



**3<sup>90</sup>**  
€  
ABANS: 4<sup>19</sup> €  
Rodanxes de  
lluç del Cap  
Consum 360 g  
(1 kg: 1083 €)



## MARIDATGE

Un blanc floral, fresc i afruitat, elaborat amb les varietats parellada i moscatell de Frontinhan. Ideal per a acompanyar una àmplia varietat de peixos, carns blanques i amanides. Serveix-lo a una temperatura de 5-6 °C per realçar-ne les qualitats.

## SALMÓ DE NADAL amb magrana i taronja



## Ingredients

### PER A 6 PERSONES

- 1 kg de salmó en un filet (mig salmó)
- 500 ml de suc de magrana
- 100 g de sucre morè
- 3 taronges
- 1 magrana
- Julivert fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre



## Elaboració

- 1 Demana-li al Mestre de peixateria que et prepari el salmó sencer, sense cap ni espina, i que en tregui els dos filets: un per a aquesta recepta i l'altre el pots congelar en porcions.
- 2 Preescalfa el forn a 180 °C i prepara una safata amb paper. Posa el filet de salmó amb la pell cap avall, tira-hi una mica d'oli i condimenta'l amb sal i pebre.
- 3 Cuina en un cassó el suc de magrana, el sucre, el suc d'una taronja i la ratlladura de la pela de l'altra, a foc mitjà uns 20 minuts, remenant de tant en tant.

Ha de quedar amb textura de xarop.

4 Pinta tota la superfície del salmó amb la salsa amb un pinzell i cuina'l al forn durant 20 minuts a 180 °C.

5 Col·loca el salmó en una plata de servir sobre un llit de rodanxes de taronja i decora-ho amb magrana i julivert.



Escaneja el codi i mira com es prepara aquesta recepta tan nadalenca.



**0.99**  
€/kg  
ABANS: **1.95**  
€/kg

**Pinya sencera**

Origen: Costa Rica  
Categoria: 1a  
Calibre: 5-6-7  
Varietat: MD2

**PINYA**  
*de Costa Rica*

**1.99**  
€/kg  
ABANS: **2.25**  
€/kg

**Taronja Bollo**

Origen: C. Valenciana  
Categoria: 1a  
Calibre: 77+  
Varietat: Navelina

**2.49**  
€/kg  
ABANS: **3.08**  
€/kg

**Poma Pink Lady**

Categoria: 1a  
Calibre: 75+  
Varietat: Pink Lady

**2.99**  
€/kg  
ABANS: **3.98**  
€/kg

**Dàtil en branca**  
500 g (1 kg: 5.98 €)

Origen: Tunísia  
Categoria: 1a  
Varietat: Branca

OFERTA VÀLIDA DEL 16 AL 25 DE DESEMBRE DE 2025



## MARIDATGE

El moscatell marida molt bé amb les postres de taronja, perquè l'acidesa cítrica de la taronja equilibra la dolçor del vi, mentre que les aromes del moscatell complementen la fruita. Serveix-lo ben fred, entre 10 i 13°C.

# PANNA COTTA

## *de taronja i vainilla*



## Ingredients

PER A 4 PERSONES

PER A LA PANNA COTTA

- 3 taronges
- 400 ml de nata per a muntar
- 150 g de sucre
- 20 g d'aroma de vainilla
- 6 làmines de gelatina

PER AL MIRALL DE TARONJA

- 3 làmines de gelatina
- 250 ml de suc de taronja acabat d'exprimir

PER A DECORAR

- Taronja i menta



Segueix el pas a pas d'aquestes postres i sorprèn!



## Elaboració

PER A LA PANNA COTTA

- 1 Ratlla la pela de les tres taronges i esprem-ne el suc.
- 2 Submergeix les sis làmines de gelatina en aigua freda durant 5 minuts.
- 3 Escalfa la nata, el sucre i la vainilla en un cassó. Porta-la a ebullició i retira-la del foc. Incorpora-hi el suc i la ratlladura de les tres taronges.
- 4 Escorre l'aigua de les làmines de gelatina i afegeix-les a la barreja de nata calenta, remenant fins que es fonguin.
- 5 Reparteix la barreja en quatre copes i refrigera-les durant 2 hores.

PER AL MIRALL DE TARONJA

- 1 Submergeix tres làmines de gelatina en aigua freda durant 5 minuts.
- 2 Perquè el mirall quedi transparent, cola la polpa del suc i posa'l a escalfar en un cassó.
- 3 Escorre les làmines de gelatina, afegeix-les al suc de taronja i remena-les fins que es fonguin.
- 4 Escorre l'aigua de les làmines de gelatina i afegeix-les a la barreja de taronja. Remena-les fins que es fonguin.
- 5 Aboca la barreja de taronja i gelatina sobre la panna cotta freda i refrigera-la unes 2 hores.

PER A SERVIR

Decora-la amb una rodanxa de taronja i unes fulletes de menta.

# ELS DOLÇOS DE SEMPRE

## i els moments com mai



la nostra marca

**175 €**  
ABANS: 205 €  
Préssec en almívar  
5-8 meitats Consum  
480 g (pes net escorregut)  
(1 kg: 365 €)



**139 €**  
ABANS: 165 €  
Delícies de torró  
de Xixona La Lechera  
paquet 2x125 g  
(1 kg: 556 €)



**399 €**  
ABANS: 495 €  
Comtessa de nata  
XXL Frigo  
500 g  
(1 kg: 798 €)



**549 €**  
ACU-MULA 055 €  
Magnum After  
Dinner Clàssic  
Frigo paquet 8x29 g  
(1 kg: 2367 €)



**254 €**  
ABANS: 298 €  
Xocolata  
a la tassa  
Ram 1 l



**169 €**  
ABANS: 198 €  
Xocolata amb llet  
amb galeta Biscoff  
Milka 90 g  
(1 kg: 1878 €)



**219 €**  
ABANS: 295 €  
Tiramisú o Postres  
caramel salat Solo Italia  
PAQUET 2x80 g  
(1 kg: 1369 €)



**185 €**  
ABANS: 215 €  
Pastís de formatge  
o Biscuit Gurmet Dhul  
PAQUET 2x100 g  
(1 kg: 925 €)



**199 €**  
ABANS: 225 €  
Pastís Red Velvet  
Reina  
paquet 2x90 g  
(1 kg: 1106 €)



**595 €**  
ABANS: 695 €  
Mini sandvitx xocolata  
estil Dubai  
La Menorquina  
paquet 6x55 g  
(1 kg: 1803 €)



**619 €**  
ABANS: 725 €  
Gelat de vainilla amb  
nous de Macadàmia  
o xocolata belga  
Häagen-Dazs TERRINA  
400 g (1 kg: 1548 €)

NOU



**445 €**  
ABANS: 495 €  
Lioneses assortides  
10 unitats 250 g  
(1 kg: 1780 €)

**620 €**  
ABANS: 695 €  
Pastís de xocolata  
estil Dubai 300 g  
(1 kg: 2067 €)

**465 €**  
ABANS: 519 €  
Pastissets de Tortosa  
6 unitats 330 g  
(1 kg: 1409 €)

**299 €**  
ABANS: 338 €  
Mantecados  
manxecs 310 g  
(1 kg: 965 €)

**269 €**  
ABANS: 295 €  
Teules amb cacau  
260 g  
(1 kg: 1035 €)

**255 €**  
ABANS: 295 €  
Cocos casolans  
200 g  
(1 kg: 1275 €)

**195 €**  
ABANS: 218 €  
Cors de canyella  
290 g  
(1 kg: 672 €)



**5<sup>85</sup> €**  
ABANS: **6<sup>90</sup> €**  
Panettone clàssic amb fruites Dolce Forneria 900 g  
(1 kg: 6<sup>50</sup> €)



**15<sup>99</sup> €**  
ACU-MULA **1<sup>60</sup> €**  
Panettone Cacaolat Delaviuda 750 g  
(1 kg: 21<sup>32</sup> €)



**2<sup>79</sup> €**  
ABANS: **3<sup>30</sup> €**  
Coca torrò d'Alacant Qualitat Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 13<sup>95</sup> €)



**3 €**  
ABANS: **3<sup>30</sup> €**  
Coca de xocolata amb llet amb ametlles Qualitat Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 15 €)



**10<sup>99</sup> €**  
ABANS: **12<sup>95</sup> €**  
Bombons Caja Roja Nestlé 398 g  
(1 kg: 27<sup>61</sup> €)



**5<sup>60</sup> €**  
ACU-MULA **0<sup>90</sup> €**  
Assortiment de galetes Cuétara 420 g  
(1 kg: 13<sup>33</sup> €)

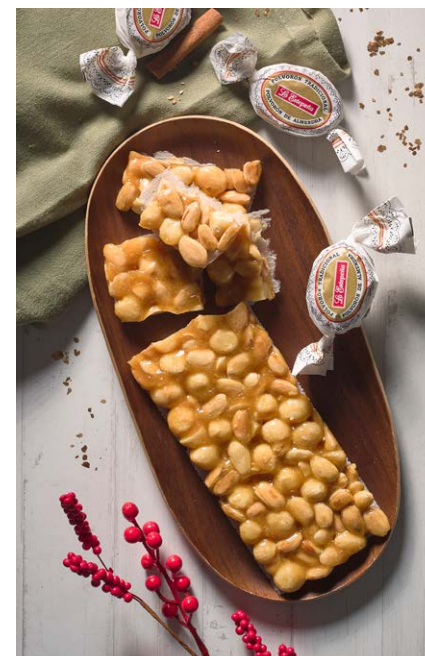


**3<sup>99</sup> €**  
ACU-MULA **1 €**  
Torró dur o tou Qualitat Suprema Marcona PASTILLA 200 g  
(1 kg: 19<sup>95</sup> €)



**2<sup>10</sup> €**  
ABANS: **2<sup>40</sup> €**  
Torró praliné de trufa o tres xocolates Qualitat Suprema Consum PASTILLA 150 g  
(1 kg: 14 €)

**TORRÓ**  
*com mana la tradició*



**7<sup>95</sup> €**  
ABANS: **9<sup>90</sup> €**  
Bombons llet, 70% cacau o assortits Lindor Lindt PAQUET 200 g  
(1 kg: 39<sup>75</sup> €)



**3<sup>29</sup> €**  
ACU-MULA **0<sup>35</sup> €**  
Marquesas Delaviuda 125 g  
(1 kg: 26<sup>32</sup> €)



**3<sup>99</sup> €**  
ACU-MULA **1 €**  
Torró de crema al foc Qualitat Suprema Marcona 250 g  
(1 kg: 15<sup>96</sup> €)



**2<sup>15</sup> €**  
ABANS: **2<sup>40</sup> €**  
Torró cruixent xocolata amb llet Qualitat Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 8<sup>60</sup> €)



**1<sup>99</sup> €**  
ABANS: **2<sup>25</sup> €**  
Figuretes de massapà Qualitat Suprema Consum 200 g  
(1 kg: 9<sup>95</sup> €)



**5<sup>99</sup> €**  
ACU-MULA **1<sup>50</sup> €**  
Torró xocolata i cacauets amb mel i sal Lacasa 225 g  
(1 kg: 26<sup>62</sup> €)



**3<sup>99</sup> €**  
ACU-MULA **1 €**  
Torró cruixent de xocolata amb crema de cacauet Conguitos 200 g  
(1 kg: 19<sup>95</sup> €)



**2<sup>10</sup> €**  
ABANS: **2<sup>40</sup> €**  
Torró praliné de cafè Qualitat Suprema Consum 150 g  
(1 kg: 14 €)



**2<sup>25</sup> €**  
ABANS: **2<sup>65</sup> €**  
Torró fruita Qualitat Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 9 €)

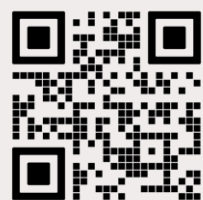


**2<sup>35</sup> €**  
ABANS: **2<sup>75</sup> €**  
Torró crema cremada Qualitat Suprema Consum 250 g  
(1 kg: 9<sup>40</sup> €)

VINS  
que  
conviden  
a brindar



CONSULTA EL NOSTRE  
CELLER A LA WEB



GARNATXA NEGRA /  
SAMSÓ / SIRÀ  
DO MONTSANT



5<sup>99</sup> €  
ABANS: 7<sup>95</sup> €  
Vi negre  
DO Montsant  
Etim  
75 cl  
(1 l: 7<sup>99</sup> €)

VERDEJO  
DO RUEDA



4<sup>49</sup> €  
ABANS: 5<sup>29</sup> €  
Vi blanc  
DO Rueda  
Cuatro Rayas  
75 cl  
(1 l: 5<sup>99</sup> €)

ALBARINYO  
DO RIES BAIXES



13<sup>75</sup> €  
ABANS: 14<sup>50</sup> €  
Vi blanc  
albarinyo  
DO Ries Baixes  
Martín Códax  
75 cl (1 l: 18<sup>33</sup> €)

VERDEJO  
DO RUEDA



3<sup>69</sup> €  
ABANS: 5<sup>65</sup> €  
Vi blanc  
DO Rueda  
Blume 75 cl  
(1 l: 4<sup>92</sup> €)



ULL DE LLEBRE  
DO RIBERA  
DEL DUERO



8<sup>99</sup> €  
ABANS: 9<sup>90</sup> €  
Vi negre roure  
DO Ribera  
del Duero  
Protos 75 cl  
(1 l: 11<sup>99</sup> €)

ULL DE  
LLEBRE/  
CABERNET  
SAUVIGNON /  
MERLOT  
DO CATALUNYA



3<sup>99</sup> €  
ABANS: 5<sup>29</sup> €  
Vi negre  
DO Catalunya  
Cabró!  
75 cl  
(1 l: 5<sup>32</sup> €)

GARNATXA  
NEGRA  
DO MONTSANT



5<sup>49</sup> €  
ABANS: 6<sup>95</sup> €  
Vi negre jove  
DO Montsant  
Cap de Ruc  
75 cl  
(1 l: 7<sup>32</sup> €)



VI BLANC  
MASIA FREYÉ  
DO PENEDÈS  
★★★★★

"Un vi molt afruitat,  
ideal per a l'estiu,  
excel·lent per  
a prendre amb  
amanides, pasta,  
formatges, pizza,  
marisc, peix al forn,  
ben fred, o per  
a prendre'n una  
copa a mitja tarda.  
M'encanta!"

Anna



5<sup>99</sup> €  
ABANS: 8<sup>00</sup> €  
Vi blanc  
DO Penedès  
Masia Freyé  
75 cl  
(1 l: 7<sup>99</sup> €)

VI NEGRE CRIANÇA  
RAMÓN BILBAO  
DO RIOJA  
★★★★★

"Vi equilibrat  
en boca, amb la  
graduació correcta  
i versàtil per a  
maridar-lo. Molt  
recomanable per  
qualitat-preu".

María Jesús



8<sup>99</sup> €  
ABANS: 10<sup>15</sup> €  
Vi negre criança  
DO Rioja  
Ramón Bilbao  
75 cl  
(1 l: 11<sup>99</sup> €)

SIRÀ / CABERNET  
SAUVIGNON /  
MERLOT  
DO PENEDÈS



4<sup>99</sup> €  
ABANS: 5<sup>99</sup> €  
Vi negre  
DO Penedès  
Compta Ovelles  
75 cl  
(1 l: 6<sup>65</sup> €)

ULL DE LLEBRE /  
GARNATXA /  
SIRÀ



4<sup>45</sup> €  
ABANS: 5<sup>29</sup> €  
Vi negre  
Mucho Más  
75 cl  
(1 l: 5<sup>93</sup> €)

ULL DE LLEBRE  
DO RIOJA



6<sup>99</sup> €  
ABANS: 9<sup>45</sup> €  
Vi negre criança  
DO Rioja  
Viña Pomal  
75 cl  
(1 l: 9<sup>32</sup> €)

# OBRIM UN CAVA

## i sorgeix la màgia



MACABEU /  
PARELLADA /  
XAREL·LO  
DO CAVA

**5<sup>99</sup> €**  
ABANS: **6<sup>95</sup> €**  
Cava Brut Cuvée  
ecològic  
DO Cava  
**Codorníu** 75 cl  
(1 l: 7<sup>99</sup> €)



MACABEU /  
PARELLADA /  
XAREL·LO /  
CHARDONNAY  
DO CAVA

**7<sup>99</sup> €**  
ABANS: **9<sup>35</sup> €**  
Cava Brut Nature  
DO Cava  
**Anna de Codorníu**  
75 cl  
(1 l: 10<sup>65</sup> €)



MACABEU /  
PARELLADA /  
XAREL·LO  
DO CAVA

**4<sup>95</sup> €**  
ABANS: **5<sup>95</sup> €**  
Cava Brut Nature  
DO Cava  
**Conde de Caralt**  
75 cl  
(1 l: 6<sup>60</sup> €)



MACABEU /  
PARELLADA /  
XAREL·LO  
DO CAVA

**4<sup>99</sup> €**  
ABANS: **6<sup>95</sup> €**  
Cava Brut Guarda  
ecològic  
DO Cava  
**Lacrima Baccus** 75 cl  
(1 l: 6<sup>65</sup> €)



MACABEU /  
PARELLADA /  
XAREL·LO  
DO CAVA

**6<sup>49</sup> €**  
ABANS: **7<sup>95</sup> €**  
Cava Semisec  
DO Cava  
**Freixenet Carta Nevada**  
75 cl  
(1 l: 8<sup>65</sup> €)



MONESTRELL /  
GARNATXA /  
TREPAT  
DO CAVA

**5<sup>99</sup> €**  
ABANS: **6<sup>95</sup> €**  
Cava Rosé Cuvée  
DO Cava  
**Codorníu** 75 cl  
(1 l: 7<sup>99</sup> €)

## SANGRIA

### de cava amb gerds



### Ingredients

#### PER A 6 PERSONES

- 1 ampolla de cava rosé
- 1 llauna de gínger
- 1 llauna de Fanta de llimona
- 170 g de gerds
- 100 g de fruites del bosc congelades
- 1 poma Granny Smith
- Gel a glaçons

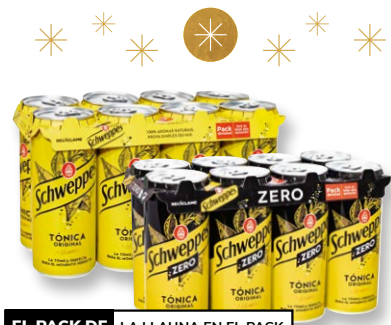
### Elaboració

- 1 Trosseja una poma a dauets i reserva-la.
- 2 Posa tots els ingredients en una gerra en l'ordre següent: el gel, la poma, les fruites del bosc congelades, el gínger, la Fanta de llimona i la meitat dels gerds.
- 3 Omple la gerra amb el cava i remena-ho perquè la sangria es refredi.
- 4 Posa gel en cada copa, serveix la sangria afegint-hi uns toppings de fruita i decora-ho amb la resta dels gerds. Una sangria diferent... per celebrar amb la teva gent!



Escaneja el codi i mira com es fa una sangria diferent.





EL PACK DE 8 LLAUNES  
**5<sup>92</sup>** €  
LA LLAUNA EN EL PACK  
**0<sup>74</sup>** €  
(1 l: 2<sup>24</sup> €)

Tònica Original o Tònica Zero  
Schweppes LLAUNA 33 cl

La llauna solta fora del pack: **0<sup>99</sup>** €  
(1 l: 3 €)



**3<sup>72</sup>** €  
ABANS: **4<sup>73</sup>** €  
Coca-Cola zero sucre  
paquet 2x2 l

(1 l: 0<sup>93</sup> €)

**4<sup>45</sup>** €  
ABANS: **4<sup>73</sup>** €  
Coca-Cola original  
paquet 2x2 l

(1 l: 1<sup>11</sup> €)



EL PACK DE 4 LLAUNES  
**5<sup>76</sup>** €  
LA LLAUNA EN EL PACK  
**1<sup>44</sup>** €  
(1 l: 2<sup>88</sup> €)

Beguda energètica Green Monster  
llauna 50 cl

La llauna solta fora del pack: **1<sup>55</sup>** €  
(1 l: 3<sup>10</sup> €)



**6<sup>49</sup>** €  
ABANS: **7<sup>85</sup>** €  
Cervesa Reserva 1906  
paquet 6x33 cl

(1 l: 3<sup>28</sup> €)



**6<sup>99</sup>** €  
ABANS: **8<sup>16</sup>** €  
Cervesa Estrella Damm  
paquet 12x25 cl

(1 l: 2<sup>33</sup> €)



**4<sup>75</sup>** €  
ABANS: **6<sup>84</sup>** €  
Cervesa San Miguel  
paquet 12x25 cl

(1 l: 1<sup>58</sup> €)



**0<sup>65</sup>** €  
ABANS: **0<sup>85</sup>** €  
Cervesa holandesa Original o 0.0%  
Heineken LLAUNA 33 cl

(1 l: 1<sup>97</sup> €)



**0<sup>57</sup>** €  
ABANS: **0<sup>85</sup>** €  
Cervesa torrada 0,0 Mahou  
33 cl

(1 l: 1<sup>73</sup> €)



**0<sup>99</sup>** €  
ABANS: **0<sup>20</sup>** €  
Cervesa sense filtrar  
El Águila 33 cl

(1 l: 3 €)



**28<sup>50</sup>** €  
ABANS: **39<sup>99</sup>** €  
Whisky malta 12 anys Cardhu  
70 cl

(1 l: 40<sup>71</sup> €)



Gaudeix d'un consum responsable. Prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.

**8<sup>50</sup>** €  
ABANS: **10<sup>55</sup>** €  
Licor d'herbes Ruavieja 70 cl

(1 l: 12<sup>14</sup> €)



**13<sup>50</sup>** €  
ABANS: **15<sup>95</sup>** €  
Rom anyenc dominicà Brugal 70 cl

(1 l: 19<sup>29</sup> €)



**13<sup>95</sup>** €  
ABANS: **15<sup>29</sup>** €  
Vodka Absolut 70 cl

(1 l: 19<sup>93</sup> €)



**16<sup>45</sup>** €  
ABANS: **1<sup>65</sup>** €  
Ginebra Strawberry Puerto de Indias 70 cl

(1 l: 23<sup>50</sup> €)

## MANHATTAN

de Cardhu  
amb caramel  
salat



### Ingredients

PER A 2 PERSONES

- 60 ml de whisky Cardhu
- 30 ml de Martini blanc
- 50 g de xarop de caramel
- 30 g de sal en escates
- Cireres en almívar

### Elaboració

**1** Posa en un platet la meitat del xarop de caramel i en un altre platet la sal en escates. Suca la vora de la copa amb el xarop i després en la sal perquè s'hi enganxin les escates.

**2** Posa dos glaçons en una cotelera i aboca-hi el whisky, el Martini i la resta de xarop de caramel.

**3** Agita-ho bé, serveix el còctel i decora'l amb una cirera en almívar. Una copa suau, dolça i elegant.



Així s'elabora aquest còctel. Escaneja el codi i segueix el vídeo.



# TORTELLS FARCITS...

*de nata, de trufa o de pura il·lusió*

**11<sup>85</sup>**  
€

Tortell de Reis  
farcit de nata  
800 g  
(1 kg: 14<sup>81</sup> €)



**11<sup>35</sup>**  
€

Tortell de Reis  
farcit de crema  
800 g  
(1 kg: 14<sup>19</sup> €)



**7<sup>99</sup>**  
€

Tortell de Reis  
farcit de trufa  
450 g  
(1 kg: 17<sup>76</sup> €)



**11<sup>85</sup>**  
€

Tortell de Reis  
farcit de nata  
i trufa 800 g  
(1 kg: 14<sup>81</sup> €)



**7<sup>99</sup>**  
€

Tortell de Reis  
farcit de nata  
i trufa 450 g  
(1 kg: 17<sup>76</sup> €)



Telèfon d'atenció al soci client: 900 500 126