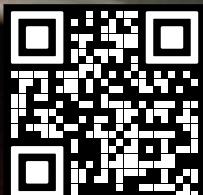


CREER EN LA NAVIDAD ES CREER EN LAS PERSONAS



ESCANEA
Y SIGUE EL
PASO A PASO
DE ESTA Y DE
MUCHAS MÁS
RECETAS



OFERTA NAVIDAD
del 18 de diciembre de 2025 al 7 de enero de 2026

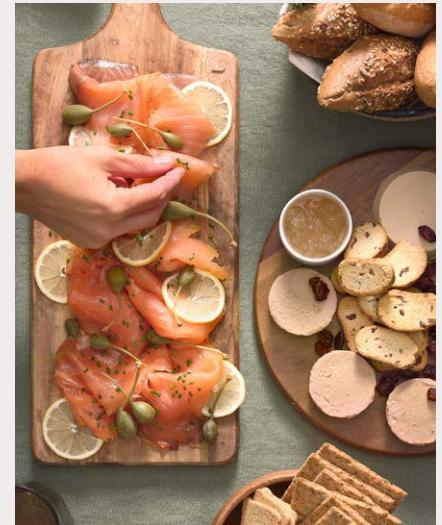
Supermercados
charter
50 ANIVERSARIO consum



CREER EN LA NAVIDAD ES CREER EN LAS PERSONAS

50 años creyendo en las personas

SUMARIO



El Marisco	14
Los Pescados	16
La Fruta	18
Los Vinos	24
Los Cavas	25
Las Bebidas	26
El Roscón	28

Los Entrantes	04
Los Panes	08
Los Asados	10
El Cocido	11
Las Ensaladas	12



Los Dulces	20
El Turrón	22



Todas las fotografías que aparecen en este folleto son sugerencias de presentación.

Consulta disponibilidad de los productos en tienda.



Los Entrantes	04
Los Panes	08
Los Asados	10
El Cocido	11
Las Ensaladas	12



nuestras
marcas



2,55 € Ciruelas sin hueso
Consum 300 g
(1 kg: 850 €)



1,99 € Pasas sultanas
sin pepitas
Consum 250 g
(1 kg: 796 €)



5,25 € Aceite de oliva
virgen extra
Primera Cosecha
Consum 500 ml
(1 l: 1050 €)



2,10 € Dátiles sin hueso
Consum 300 g
(1 kg: 7 €)



2,99 € Bonito del norte en
aceite de oliva Albo
82 g (peso neto escurrido)
(1 kg: 3646 €)



5,95 € Bonito del norte en
aceite de oliva
Consorcio 195 g
(peso neto escurrido)
(1 kg: 3051 €)



2,99 € Tagliatelle
nido Garofalo
500 g
(1 kg: 598 €)



1,69 € Masa de hojaldre
rectangular
Buitoni 230 g
(1 kg: 735 €)



2,65 € Mayonesa
Hellmann's
450 ml
(1 l: 589 €)



3,19 € Ensaladilla
Findus 800 g
(1 kg: 399 €)

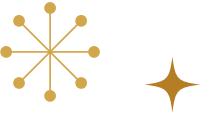


4,39 € Menestra
de la huerta
Findus 650 g
(1 kg: 675 €)



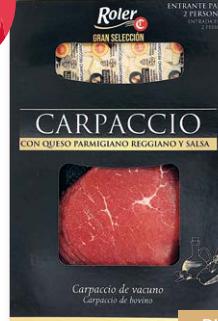
4,19 € Espinacas
en hojas
Findus 1 kg
(1 kg: 495 €)

UNOS ENTRANTES para dar la bienvenida



7,99
ANTES: 8,99
Salmón noruego ahumado
La Balinesa
pack 2x80 g
(1 kg: 49,94 €)

OFERTA
VÁLIDA DEL
16 AL 25 DE
DICIEMBRE
DE 2025



3,85
ANTES: 4,25
Carpaccio de vacuno
Roler 110 g
(1 kg: 35 €)

OFERTA
VÁLIDA DEL
16 AL 25 DE
DICIEMBRE
DE 2025



8,99
ANTES: 9,99
Carne de vieira
congelada
Marines 200 g
(1 kg: 44,95 €)



Ingredientes

PARA 8 PERSONAS

- 8 vieiras congeladas
- 4 cortadas de panceta curada Duroc
- 100 ml de nata líquida de montar
- 0,62 g de azafrán molido
- 30 g de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 g de cebollino
- Sal y pimienta

Elaboración

1 Coloca las cortadas de panceta sobre una bandeja de horno con papel para hornear. Cocínalas unos 6 minutos, hasta que estén crujientes, y déjalas enfriar sobre papel absorbente.

2 Para la salsa de azafrán, cocina en un cazo la nata con el azafrán, sal y pimienta. Reduce la salsa hasta que espese y reserva en caliente.

3 Una vez descongeladas las vieiras, sécalas con papel absorbente y sala ligeramente. En una sartén, pon el aceite y la mantequilla derretida y cocínalas a fuego fuerte un minuto por cada lado, hasta que estén doradas. Una vez cocinadas, añade la pimienta.

4 Monta cada plato con salsa de azafrán en la base, la vieira, la teja de panceta y termina con cebollino picado para decorar.



5,75
ANTES: 6,99
Bloc de foie gras de pato Martiko
pack 2x40 g
(1 kg: 71,88 €)



1,85
ANTES: 2,09
Tabla de paté tradicional
La Cuina
pack 3x40 g
(1 kg: 15,42 €)



3,99
ACU-MULA 0,60
Paté cocktail con gambas Sivoré 150 g
(1 kg: 26,60 €)



2,59
ACU-MULA 0,25
Huevas negras de Islandia Royal 50 g
(1 kg: 51,80 €)



2,69
ANTES: 2,99
La Gula del Norte Aguinaga
100 g
(1 kg: 26,90 €)



2,49
ANTES: 2,99
Surtido de maridaje Cocina Selecta La Vieja Fábrica pack 3 unidades 90 g
(1 kg: 27,67 €)



2,20
ANTES: 2,59
Queso con piña Castello 125 g
(1 kg: 17,60 €)



2,20
ANTES: 2,49
Sobrasada ibérica Legado 250 g
(1 kg: 8,80 €)



1,13
Mini tostas con pasas y miel Consum 120 g
(1 kg: 9,42 €)

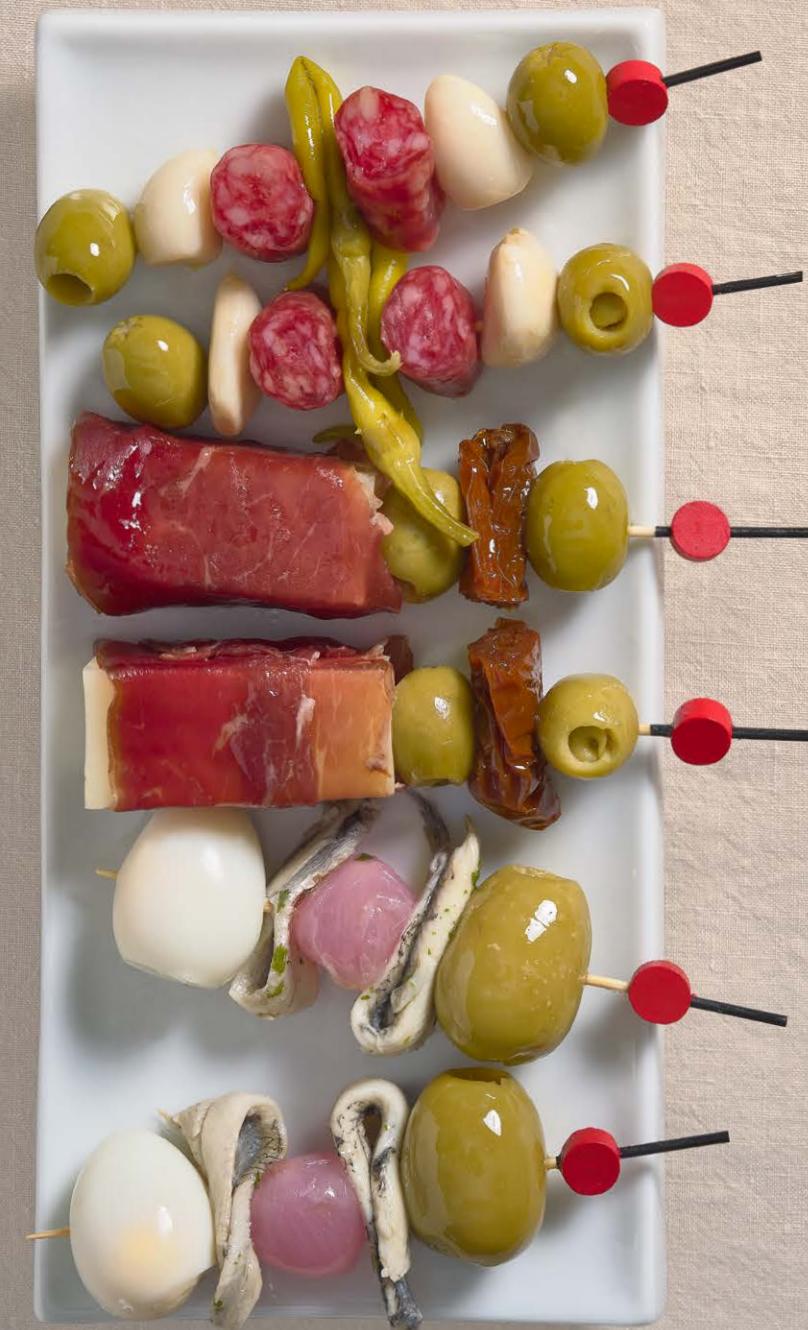


Así se elabora
este entrante.
Escanea y
sigue el vídeo.



nuestras marcas	
4,35 € ACU-MULA 0,65 €	Mejillones en escabeche 8/12 Calvo 69 g (peso neto escurrido) (1 kg: 6304 €)
1,95 €	Zamburiñas en salsa vieira Consum 65 g (peso neto escurrido) (1 kg: 30 €)
5,79 € ACU-MULA 0,80 €	Filetes de atún claro en aceite de oliva Calvo 163 g (peso neto escurrido) (1 kg: 3552 €)
1,79 €	Patatas fritas extra crujientes con aceite de oliva Consum 130 g (1 kg: 1377 €)
1,79 € ANTES: 2,25 €	Nachos tortilla chips con sal Mission 200 g (1 kg: 895 €)
2,35 € ANTES: 2,79 €	Patatas fritas lisas Gourmet Original Lay's 170 g (1 kg: 1382 €)
2,99 € ANTES: 3,28 €	Almendras fritas y saladas Selección Borges 160 g (1 kg: 1869 €)
1,29 € ANTES: 1,55 €	Mezcla de frutos secos Selección Borges 180 g (1 kg: 717 €)
2,79 € ANTES: 3,19 €	Nueces en grano Selección Borges 130 g (1 kg: 2146 €)
3,10 € ANTES: 3,69 €	Pistachos tostados y salados Selección Borges 130 g (1 kg: 2385 €)

GILDAS A LA CARTA para abrir boca



Gildilla

PIPARRA, LONGANIZA DE PASCUA (O FUET), AJOS ALIÑADOS Y ACEITUNAS



Gilda campera

CECINA, QUESO MANCHEGO, ACEITUNAS RELLENAS Y TOMATE SECO



Gilda mar y montaña

HUEVO DE CODORNIZ, BOQUERÓN EN VINAGRE, CEBOLLITAS ROJAS Y ACEITUNA GORDAL







Ha llegado
la hora
del * * *
JAMÓN

PARA
APRECIAR BIEN
SU SABOR
SIRVE EL JAMÓN A
UNA TEMPERATURA
ENTRE 20 °C Y 25 °C



5,49
€/kg
ACU-
MULA 0,55

Lomo de cerdo ibérico
50% raza ibérica
Los Ibéricos
90 g (1 kg: 61 €)

DISPONIBLE EN
NUESTROS MURALES
DE CARNICERÍA



12,19
€/kg
ANTES: 13,69
€/kg

Solomillo relleno de
york, bacon y queso
Embuena



5,39
€
ANTES: 5,99
€
Surtido de
ibéricos de cerdo
Montaraz 120 g
(1 kg: 44,92 €)

**Solomillo
de cerdo**
CON MOSTAZA Y MIEL

Prepara un adobo con mostaza de grano, miel, vinagre, sal, pimienta y aceite de oliva y unta el solomillo. Acompaña con patatas y hornea a 180 °C durante 35 minutos.



11,39
€
ANTES: 12,75
€
Jamón de bellota
100% ibérico
Montaraz 90 g
(1 kg: 126,56 €)

OFERTA VÁLIDA
DEL 16 AL 25
DE DICIEMBRE DE 2025

LOS ASADOS
serán el plato
estrella

*Jarretes
de cordero
CON LIMÓN Y AJO*

Adoba con aceite de oliva, zumo y ralladura de limón, ajo picado, perejil y menta fresca picadas, sal y pimienta. Deja en el adobo toda la noche y hornea 2 horas a 160 °C.



12,95
€/kg
ANTES: 16,95
€/kg

Jarretes
de cordero
horneables

**Vino tinto crianza
Ramón Bilbao**
D.O. RIOJA

Un rioja ligero, fresco y con buena intensidad frutal, elegante en boca. Muy recomendable para acompañar un buen plato de carne. Servir entre 16 °C y 18 °C.



El COCIDO
no puede faltar



2,99
€
ACU-
MULA 0,45

Caldo de cocido
con ibéricos
Gourmet
Gallina Blanca 1 l



2,19
€
ANTES: 2,59
€
Garbanza blanca
Luengo
500 g
(1 kg: 4,38 €)



2,15
€/kg

Categoría: I^a
Origen: España
Ingredientes: Zanahoria, nabícol, nabo, puerro, chirivía y apio.

OFERTA
VÁLIDA DEL
16 AL 25 DE
DICIEMBRE
DE 2025

10%
DESCUENTO
SOBRE P.V.P.
ETIQUETA

“A LA HORA DE PONER EL COCIDO, EN CADA CASA TENEMOS UNA RECETA DIFERENTE. HAY TANTAS COMO FAMILIAS, PERO TODAS COINCIDEN EN LA IMPORTANCIA DE ESPUMARLO PARA IR RETIRANDO EL EXCESO DE GRASA DURANTE LA COCCIÓN”.



1,60
€
ACU-
MULA 0,25

Canelones
placas precocidas
El Pavó 125 g
(1 kg: 12,80 €)



HAY ENSALADAS que nos alegran la mesa



**OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25
DE DICIEMBRE DE 2025**
Disponible en tiendas con el producto

1,75 € Seta Shiitake
150 g
(1 kg: 11,67 €)

Categoría: I^a Origen: España Variedad: Shiitake

1,59 € Corazones de lechuga
6 uds. 250 g aprox.
(1 kg aprox.: 6,36 €)

Categoría: I^a Origen: Murcia Calibre: 6
Variedad: Little Gem

1,49 € Tomate cherry
Sugar Drop 250 g
(1 kg: 5,96 €)

Categoría: I^a Origen: España Calibre: 30
Variedad: Sugar Drop

sugar drop

**“SUMERGE LOS CORAZONES
DE LECHUGA EN AGUA
CON HIELO ENTRE 15 Y
30 MINUTOS, DESPUÉS
SÉCALOS. IVERÁS QUÉ HOJAS
TAN CRUJIENTES!”**

1,49 € Escarola frisée
300 g
(1 kg: 4,97 €)

Categoría: I^a Origen: España Calibre: 300 g
Variedad: Rizada

3,70 € Nuez cáscara natural
Consum 600 g
(1 kg: 6,17 €)

3,29 € Nuez cáscara nacional
Consum 500 g
(1 kg: 6,58 €)

2,75 € Nuez mondada natural
Consum 200 g
(1 kg: 13,75 €)

2,29 € Nuez mondada nacional
Consum 150 g
(1 kg: 15,27 €)



LAS NUECES

Las nueces aportan un toque crunchy a tu ensalada. También puedes sustituirlas por anacardos.

CORONA DE NAVIDAD con jamón crujiente



**“PARA UNA OPCIÓN VEGANA PUEDES
SUSTITUIR EL JAMÓN POR PICATOSTES
Y LA SALSA POR MAYONESA VEGETAL”.**



Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

- 125 g de tomate cherry Sugar Drop
- 6 corazones de lechuga
- 30 g de nueces
- 80 g de taquitos de jamón
- 70 g de mayonesa
- 40 ml de leche entera
- Aceite de oliva virgen extra



MARIDAJE

Un rioja de la variedad tempranillo, suave, equilibrado y fresco, que armoniza perfectamente con platos suaves como este, además de con arroces, quesos, patés, verduras y pescados.



Escanea y sigue
el paso a paso
de esta receta.

Elaboración

1 En una sartén, pon el aceite y sofríe el jamón hasta que esté crujiente. Reserva en un plato con papel absorbente.

2 Parte los tomates por la mitad y trocea las nueces.

3 Lava los corazones y sécalos, pártelos por la mitad y colócalos en una bandeja redonda para dar a la ensalada la forma de corona.

4 Para la salsa, aligera la mayonesa con la leche y viértela sobre los corazones de lechuga.

5 Añade el jamón, los cherris y las nueces y sirve inmediatamente.

EL MARISCO hace fiesta

“RECUERA HACER TUS ENCARGOS EN EL MOSTRADOR”.



OFERTA VÁLIDA DEL
16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025

Disponible en tiendas con el producto



BUEY DE MAR
COCIDO



BOGAVANTE
CONGELADO



LANGOSTINO COCIDO
RODOLFO



10,60 €
ANTES: 12,50 €

Cola de gambón
pelado
Wofco 400 g
(1 kg: 26,50 €)



CIGALA MEDIANA
CONGELADA
14/18 PIEZAS



11,95 €
Gamba alistada
mediana Marines 200 g
(1 kg: 59,75 €)



GAMBÓN



GAMBÓN GRANDE
CONGELADO
14/18 PIEZAS



MARIDAJE

Este albariño, envolvente, fresco y equilibrado, es una buena elección para maridar con pescado, marisco, carnes blancas y quesos frescos. Si prefieres vino tinto, también puedes acompañar este plato con un tinto joven, ligero y de bajo tanino.



CALAMAR ENTERO
CONGELADO

25 €
Gamba alistada
16-21 piezas
Cruzado 400 g
(1 kg: 62,50 €)



16,10 €
Carabinero
Marines 200 g
(1 kg: 80,50 €)

CARABINERO

a la plancha con limón
y huevas de salmón



Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

- 12 carabineros
- 20 g de sal gruesa
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 limón
- 30 g de perlas de salmón

Elaboración

1 Pon una sartén al fuego con unas gotas de aceite. Cuando empieze a humear, echa los carabineros. Pasado un minuto, dales la vuelta, sazona con sal gorda y cocina otro minuto.

2 Sirve los carabineros inmediatamente con una cucharadita de huevas de salmón, unas virutas de piel de limón y decora con un cordón de aceite de oliva.



Escanea y
verás lo fácil
que es hacer
esta receta.

“EL TOQUE DE RALLADURA DE LIMÓN
AL SERVIR POTENCIARÁ EL SABOR DEL
CARABINERO Y DEL MARISCO EN
GENERAL”.

NAVIDAD CON SABOR A MAR y a buenos momentos

“RECUERA HACER TUS ENCARGOS EN EL MOSTRADOR”.

NOCHEBUENA Y NAVIDAD
HASTA EL
17
DICIEMBRE

NOCHEVIEJA Y AÑO NUEVO
HASTA EL
24
DICIEMBRE

Disponible en tiendas con el producto

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025



COLA DE MERLUZA



17,99
€/kg
Rodaballo
entero o mitades



LOMOS DE MERLUZA



11,95
€/kg
Calamar extra



12,95
€/kg
Sepia sucia



SALMÓN NORUEGO
ENTERO O MITADES



9,95
€/kg
Corvina crianza España
entera o mitades



4,94
€
ANTES: 5,49€

Filete de dorada
crianza de
España 180 g
(1 kg: 27,44 €)



7€
ANTES: 7,99€

Filetes de
bacalao
Pescanova
400 g
(1 kg: 17,50 €)



MARIDAJE

Un auténtico chardonnay sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo. Marida con todo tipo de entrantes, ensaladas, cremas, quiches y pescados. Servir entre 8 °C y 10 °C.

SALMÓN DE NAVIDAD

con granada y naranja



Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

- 1 kg de salmón en un filete (medio salmón)
- 500 ml de zumo de granada
- 100 g de azúcar moreno
- 3 naranjas
- 1 granada
- Perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Elaboración

- Pide al Maestro de pescadería que te prepare el salmón entero, sin cabeza ni espina, y saque los dos filetes: uno para esta receta y el otro puedes congelarlo en porciones.
- Precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja con papel. Pon el filete de salmón con la piel hacia abajo, rocía un poco de aceite y sazona con sal y pimienta.
- En un cazo, cocina el zumo de granada, el azúcar, el zumo de una naranja y la ralladura de la piel de otra, a fuego medio unos 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Tiene que quedar con textura de sirope.
- Con un pincel, pinta toda la superficie del filete de salmón con la salsa y hornea durante 20 minutos a 180 °C.
- En una fuente para servir, coloca el salmón sobre una cama de rodajas de naranja y decora con granada y perejil.



Escanea y mira
cómo se prepara
esta receta tan
navideña.

0,99 €/kg
ANTES: 1,99 €/kg

Piña entera
Origen: Costa Rica
Categoría: I^º
Calibre: 5-6-7
Variedad: MD2

1,99 €/kg
ANTES: 2,99 €/kg

Naranja Bollo
Origen: C. Valenciana
Categoría: I^º
Calibre: 77+
Variedad: Navelina

2,49 €/kg
ANTES: 3,00 €/kg

Manzana Pink Lady
Origen: España
Categoría: I^º
Calibre: 75+
Variedad: Pink Lady

2,99 €

Dátiles en rama 500 g
(1 kg: 598 €)
Origen: Túnez
Categoría: I^º
Variedad: Rama

OFERTA VÁLIDA DEL 16 AL 25 DE DICIEMBRE DE 2025

MARIDAJE
El moscatel marida muy bien con postres de naranja, ya que la acidez cítrica de la naranja equilibra el dulzor del vino, mientras que los aromas del moscatel complementan la fruta. Sírvelo bien frío, entre 10 °C y 13 °C.

PANNA COTTA
de naranja y vainilla



Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

PARA LA PANNA COTTA

- 3 naranjas
- 400 ml de nata para montar
- 150 g de azúcar
- 20 g de aroma de vainilla
- 6 hojas de gelatina

PARA EL ESPEJO DE NARANJA

- 3 hojas de gelatina
- 250 ml de zumo de naranja recién exprimido

PARA DECORAR

- Naranja y hierbabuena



Sigue aquí el
paso a paso y
sorprende con
este postre.

Elaboración

PARA LA PANNA COTTA

- 1 Ralla la piel de las 3 naranjas y exprime el zumo.

- 2 Sumerge 6 hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.

- 3 En un cazo, calienta la nata, el azúcar y la vainilla. Lleva a ebullición y retira del fuego. Incorpora el zumo y la ralladura de las tres naranjas.

- 4 Esurre el agua de las hojas de gelatina y añádelas a la mezcla de nata caliente, removiendo hasta derretirlas.

- 5 Reparte la mezcla en cuatro copas y refrigerá las 2 horas.

PARA EL ESPEJO DE NARANJA

- 1 Sumerge 3 hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- 2 Para que el espejo quede transparente, cuela la pulpa del zumo y ponlo a calentar en un cazo.
- 3 Escurre las hojas de gelatina, añádelas al zumo de naranja y remueve hasta que se derritan.
- 4 Escurre el agua de las hojas de gelatina y añádelas a la mezcla de naranja. Remueve hasta que se derritan.
- 5 Vierte la mezcla de naranja y gelatina sobre la panna cotta fría y refrigerá las 2 horas.

PARA SERVIR

Decora con una rodaja de naranja y unas hojitas de hierbabuena.

LOS DULCES DE SIEMPRE

y los momentos como nunca



1,75 €
ANTES: **2,05** €
Melocotón en almíbar
5-8 mitades Consum
480 g (peso neto escurrido)
(1 kg: 3,65 €)

nuestra marca



2,19 €
ANTES: **2,25** €
Tiramisú o Postre
caramelito salado
Solo Italia PACK 2x80 g
(1 kg: 13,69 €)



1,85 €
ANTES: **2,14** €
Tarta de queso
o Biscuit Gourmet
Dhul PACK 2x100 g
(1 kg: 9,25 €)

! NUEVO



1,39 €
ANTES: **1,65** €
Delicias de turón
de Jijona La Lechera
pack 2x125 g
(1 kg: 5,56 €)



3,49 €
ANTES: **4,15** €
Mascarpone
Galbani
250 g
(1 kg: 13,96 €)



1,99 €
ANTES: **2,25** €
Tarta Red Velvet
Reina
pack 2x90 g
(1 kg: 11,06 €)



3,99 €
ANTES: **4,99** €
Comtesse de nata
XXL Frigo
500 g
(1 kg: 7,98 €)



6,19 €
ANTES: **7,25** €
Helado de vainilla con
nueces de Macadamia
o chocolate belga
Häagen-Dazs TARRINA
400 g (1 kg: 15,48 €)



5,95 €
ANTES: **6,95** €
Mini sándwich
chocolate estilo Dubai
La Menorquina
pack 6x55 g
(1 kg: 18,03 €)



5,49 €
ACU-MULA
0,55 €
Magnum After
Dinner Classic
Frigo pack 8x29 g
(1 kg: 23,67 €)



2,54 €
ANTES: **2,99** €
Chocolate
a la taza
Ram 1 l



1,69 €
ANTES: **1,99** €
Chocolate con
leche con galleta
Biscoff Milka 90 g
(1 kg: 18,78 €)



4,45 €
ANTES: **4,95** €

Lionesas surtidas
10 unidades 250 g
(1 kg: 17,80 €)

6,20 €
ANTES: **6,95** €

Tarta chocolate
estilo Dubai 300 g
(1 kg: 20,67 €)

2,69 €
ANTES: **2,99** €

Tejas al cacao
260 g
(1 kg: 10,35 €)

2,99 €
ANTES: **3,39** €

Mantecados
manchegos 310 g
(1 kg: 9,65 €)

2,55 €
ANTES: **2,85** €

Cocos caseros
200 g
(1 kg: 12,75 €)

1,95 €
ANTES: **2,19** €

Corazones
de canela 290 g
(1 kg: 6,72 €)

5,60 € | Surtido de galletas Cuétara 420 g
(1 kg: 13,33 €)

ACU-MULA **0,90 €**



5,85 € | Panettone clásico con frutas Dolce Forneria 900 g
(1 kg: 6,50 €)

ANTES: **6,90 €**



2,79 € | Torta turrón de Alicante Calidad Suprema Consum 200 g
(1 kg: 13,95 €)

ANTES: **3,10 €**

CONSEJO DE ALIMENTACIÓN: **Jijona**



3,29 € | Marquesas Delaviuda 125 g
(1 kg: 26,32 €)

ACU-MULA **0,35 €**

10,99 € | Bombones Caja Roja Nestlé 398 g
(1 kg: 27,61 €)

ANTES: **12,95 €**

1,99 € | Figuritas de mazapán Calidad Suprema Consum 200 g
(1 kg: 9,95 €)

ANTES: **2,25 €**

2,10 € | Turrón praliné de trufa o tres chocolates Calidad Suprema Consum PASTILLA 150 g
(1 kg: 14 €)

ANTES: **2,40 €**



3 € | Torta de chocolate con leche con almendras Calidad Suprema Consum 200 g
(1 kg: 15 €)

ANTES: **3,30 €**



7,95 € | Bombones surtidos Lindor Lindt 200 g
(1 kg: 39,75 €)

ANTES: **9,99 €**



3,99 € | Turrón crujiente de chocolate con crema de cacahuate Conguitos 200 g
(1 kg: 19,95 €)

ACU-MULA **1 €**



2,15 € | Turrón crujiente chocolate con leche Calidad Suprema Consum 250 g
(1 kg: 8,60 €)

ANTES: **2,40 €**



7,95 € | Bombones 70% cacao Lindor Lindt 200 g
(1 kg: 39,75 €)

ANTES: **9,99 €**

7,95 € | Bombones leche Lindor Lindt 200 g
(1 kg: 39,75 €)

ANTES: **9,99 €**

5,99 € | Turrón chocolate y cacahuetes a la miel y sal Lacasa 225 g
(1 kg: 26,62 €)

ACU-MULA **1,50 €**

2,10 € | Turrón praliné de café Calidad Suprema Consum 150 g
(1 kg: 14 €)

ANTES: **2,40 €**

2,25 € | Turrón fruta Calidad Suprema Consum 250 g
(1 kg: 9 €)

ANTES: **2,65 €**

2,35 € | Turrón yema tostada Calidad Suprema Consum 250 g
(1 kg: 9,40 €)

ANTES: **2,75 €**

VINOS que invitan a brindar



3,69 €
ANTES: 5,95 €
Vino blanco
D. O. Rueda
Blume 75 cl
(1 l: 492 €)

13,75 €
ANTES: 14,90 €
Vino blanco albariño
D. O. Rías Baixas
Martín Códax 75 cl (1 l: 183 €)

4,99 €
ANTES: 5,95 €
Vino blanco
D. O. Yecla
Conde de Montornés 75 cl
(1 l: 665 €)

4,45 €
ANTES: 5,95 €
Vino tinto
Mucho Más 75 cl
(1 l: 593 €)

8,45 €
ANTES: 9,75 €
Vino blanco
D. O. Somontano
Viñas del Vero 75 cl
(1 l: 1127 €)

4,49 €
ANTES: 5,25 €
Vino blanco
D. O. Rueda
Cuatro Rayas 75 cl
(1 l: 599 €)

6,99 €
ANTES: 9,45 €
Vino tinto crianza
D. O. Rioja
Viña Pomal 75 cl
(1 l: 932 €)

4,99 €
ANTES: 6,95 €
Vino tinto roble
D. O. Ribera del Duero
Valderivero 75 cl
(1 l: 665 €)

8,99 €
ANTES: 10,15 €
Vino tinto crianza
D. O. Rioja
Ramón Bilbao 75 cl
(1 l: 1199 €)

8,99 €
ANTES: 9,90 €
Vino tinto roble
D. O. Ribera del Duero
Protos 75 cl
(1 l: 1199 €)

3,69 €
ANTES: 4,15 €
Vino tinto reserva
D. O. Utiel-Requena
Hoya de Cadenas 75 cl
(1 l: 492 €)

ABRIMOS UN CAVA y surge la magia

5,99 €
ANTES: 6,95 €
Cava Brut Cuvée ecológico
D. O. Cava
Codorníu 75 cl
(1 l: 799 €)

7,99 €
ANTES: 9,35 €
Cava Brut Nature
D. O. Cava
Anna de Codorníu 75 cl
(1 l: 1065 €)

3,25 €
ANTES: 3,55 €
Cava Brut Rosé
D. O. Cava
Jaume Serra 75 cl
(1 l: 433 €)

7,59 €
ANTES: 8,45 €
Cava Brut
D. O. Cava
Freixenet Cordon Negro 75 cl
(1 l: 1012 €)

6,49 €
ANTES: 7,45 €
Cava Semiseco
D. O. Cava
Freixenet Carta Nevada 75 cl
(1 l: 865 €)

5,99 €
ANTES: 6,95 €
Cava Rosé Cuvée
D. O. Cava
Codorníu 75 cl
(1 l: 799 €)

EL PACK DE 8 LATAS | LA LATA EN EL PACK | 074 € (1 l: 224 €)

5,92 € | **074 €**

Tónica Original o Tónica Zero
Schweppes LATA 33 cl

La lata suelta fuera del pack: 099 € (1 l: 3 €)

EL PACK DE 4 LATAS | LA LATA EN EL PACK | 134 € (1 l: 268 €)

5,36 € | **134 €**

Coca-Cola original o zero azúcar
PACK 2x2 l

(1 l: 093 €)



6,49 €
ANTES: 7,38 €
Cerveza Reserva 1906
pack 6x33 cl
(1 l: 3,28 €)

4,72 €
EL PACK DE 8 LATAS | LA LATA EN EL PACK | 059 € (1 l: 179 €)

Cerveza Mahou 5 Estrellas lata 33 cl
La lata suelta fuera del pack: 062 € (1 l: 188 €)

4,75 €
ANTES: 6,84 €
Cerveza San Miguel
pack 12x25 cl
(1 l: 158 €)



28,50 €
ANTES: 39,99 €
Whisky malta 12 años Cardhu
70 cl
(1 l: 40,71 €)



0,65 €
ANTES: 0,86 €
Cerveza holandesa Original o 0.0%
Heineken LATA 33 cl
(1 l: 197 €)



0,57 €
ANTES: 0,86 €
Cerveza tostada 0,0 Mahou
33 cl
(1 l: 173 €)



0,99 €
ACU-MULA 0,20 €
Cerveza sin filtrar
El Águila 33 cl
(1 l: 3 €)



Disfruta de un consumo responsable. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.



8,50 €
ANTES: 10,55 €
Licor de hierbas
Ruavieja 70 cl
(1 l: 1214 €)



13,50 €
ANTES: 15,95 €
Ron añejo dominicano
Brugal 70 cl
(1 l: 1929 €)



13,95 €
ANTES: 15,29 €
Vodka Absolut
70 cl
(1 l: 1993 €)



16,45 €
ACU-MULA 1,65 €
Ginebra Strawberry
Puerto de Indias
70 cl (1 l: 2350 €)

MANHATTAN de Cardhu con caramelo salado



Ingredientes

PARA 2 PERSONAS

- 60 ml de whisky Cardhu
- 30 ml de Martini blanco
- 50 g de sirope de caramelo
- 30 g de sal en escamas
- Cerezas en almíbar

Elaboración

1 Pon en un platito la mitad del sirope de caramelo y en otro platito la sal en escamas. Moja el borde de la copa en el sirope y luego en la sal para que se queden las escamas pegadas.

2 En una coctelera, pon dos cubitos de hielo, el whisky, el Martini y el resto del sirope de caramelo.

3 Agita bien, sirve el cóctel en la copa y decora con una cereza en almíbar. Una copa suave, dulce y elegante.



Así se elabora este cóctel. Escanea y sigue el vídeo.



Roscones rellenos...

de nata, de trufa o de pura ilusión

11⁸⁵
€

Roscón de Reyes
relleno de nata
800 g
(1 kg: 14⁸¹ €)

11³⁵
€

Roscón de Reyes
relleno de crema
800 g
(1 kg: 14¹⁹ €)

7⁹⁹
€

Roscón de Reyes
relleno de trufa
450 g
(1 kg: 17⁷⁶ €)

11⁸⁵
€

Roscón de Reyes
relleno de nata y
trufa 800 g
(1 kg: 14⁸¹ €)

7⁹⁹
€

Roscón de Reyes
relleno de nata y
trufa 450 g
(1 kg: 17⁷⁶ €)



Ofertas válidas solo en los supermercados Charter de:

ALBUDEITE C/ Alfonso Ferez Hernández, 2 • ALCANTARILLA C/ Mayor, 15 • ALHAMA DE MURCIA C/ General García Díaz, 11-13
ALMERÍA C/ Santos Zárate, 12 • C/ Blasco Ibáñez, 17 • C/ Altamira, 40 • ARROYO DEL OJANCO Camino de Ventarique, 3
BALANEGRA Ctra. de Málaga, 78 • BENIEL Ctra. Beniel-Zeneta, km 1,6 (Gasolinera PETROGO) • BLANCA C/ Federico Servet, s/n
CAMPOHERMOSO Ctra. de las Negras, 149 • CARTAGENA Ctra. Madrid-Cartagena, km 433 (Estación de Servicio MADRID) Av. José Luis Meseguer • CASTELLAR Av. José López, 104 • CIEZA Pol. Ind. Los Prados, parcela 6-10 • COX Paseo Príncipe de Asturias, s/n (Gasolinera BP) • GUADALUPE DE MACIASCOQUE Av. Costera Norte esquina con Agrídule • ÍLLORA C/ Tras Castillo, 1 • LA PUERTA DE SEGURA C/ Pintor Zabaleta, 4 • LORCA Ctra. de Caravaca, 145 • LOS GALLARDOS Camping Los Gallardos, Ctra. N-340a, km 525 • LLANO DE BRUJAS Gasolinera PETROGO, C/ Mayor, 199-201, Ctra. F-2 Puente Tocinos-El Raal) MAZARRÓN Autovía Mazarrón-Totana, RM3, salida 22 (Gasolinera BP Garrobo) • MOJÁCAR Paseo del Mediterráneo, 163 • MONTEAGUDO Ctra. de Alicante, km 6 • MURCIA Av. Santiago, 86 (Gasolinera BP Zaraiche) • Ctra. de Santomera-Alquerías, km 3 (cruce pedanía El Raal) Av. del Palmer, 600 • C/ Jacobo de las Leyes, 1 • C/ Jilguero, 1 Urb. Torre Guill • PLIEGO Av. de Mula, 4 • PUENTE DE GÉNAVE Paseo de la Vicaría, 17 • SANTIAGO DE LA ESPADA C/ Antonio Machado, 5 • SORBAS C/ de Europa, 10 • TABERNAS Av. Ricardo Fábrega, 52 VÉLEZ-RUBIO Rotonda de Las Puertas de Lorca • VILLACARRILLO Ctra. Nacional 322, p.k. 180 (Gasolinera Cepsa) • YECLA C/ del Molino, 50