

# *Maria Orsini*

el arte de regalar



**Colección 2025 - 2026**



1. PORTADA. “Gran Macetón Multicolor” Espectacular arreglo floral, con hermosas rosas blancas, naranjas y rojas, claveles, raffines, liatrix, hipericum, acapulcos y variedad de finos follajes en cesta artesanal oval de chuspata. \$4,695



2. “Orquídeas y Champán” Distinguido y elegante arreglo de orquídeas phalenopsis, rosas blancas y follajes en combinación con burbujeante y fino champán en cesta artesanal. Champán a elegir: a) Perrier Jouët Belle Epoque. Un gran champán caracterizado por notas de almendra y avellana, aroma de flores blancas y de miel. \$8,995 b) G.H. Mumm Cordon Rouge. Un champán de gran frescura frutal perfectamente equilibrado. \$4,285 c) Perrier Jouët Grand Brut. Generoso y maravillosamente redondo. \$4,415



3. “Ceremonia de Phalenopsis” Hermoso y muy elegante arreglo de orquídeas phalenopsis, hortensias verdes y finos follajes en bella cesta oval tejida a mano. \$5,425



4. “Orquídeas y Mariposas” Con orquídeas phalenopsis, rosas blancas, lisianthus y follajes verdes en linda base metálica con diseño de mariposas. \$2,635



5. “Champán Taittinger” Gran obsequio con champán Taittinger en charola de pewter y copas de vidrio con envoltura para regalo. A elegir: a) Champán Taittinger Brut. Cuidadosa selección de uvas Chardonnay, Pinot Noir y Meunier, balance perfecto y armonioso. \$3,650 b) Champán Taittinger Prestige Rosé. Sabor afrutado, burbuja persistente y aroma principalmente a cerezas, grosella y frambuesas, ensamble de Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. \$4,175

Pedidos Telefónicos  
55 55142121

# BIENVENIDO AL MUNDO MARÍA ORSINI

Estimado cliente.  
Nos da mucho gusto haber diseñado para usted una nueva colección de grandes regalos para sus agradecimientos, felicitaciones y compromisos.  
Como siempre agradecemos su preferencia y le deseamos felices fiestas y un gran año 2026.

*María Orsini*



6. “Orquídeas del Huerto Francés” Cesta gourmet con arreglo floral de orquídeas phalenopsis, 2 panes artesanales, queso Brie, queso Camembert, queso Comté, peras, kiwis y uvas, en cesta artesanal oval tejida y fino champán de su elección: a) Moët Chandon Brut. El champán más emblemático de la casa de gran paladar seductor. \$6,335 b) Dom Pérignon Brut. Toda una experiencia para conocedores de champán, con notas florales y cítricas. \$11,435 c) Veuve Clicquot Brut. Un producto equilibrado con predominio de uvas Pinot Noir, que le dan su estructura y cuerpo típicos de este gran champán. \$6,455

7. “Girasoles y Champán” Gran obsequio con fino champán Veuve Clicquot Brut, queso Brie, pan rústico, mousse de hígado de ganso, uvas, peras asiáticas y trufas francesas de chocolate en frutero artesanal con bello arreglo de girasoles y elegantes follajes. \$6,975



BURBUJAS  
Y FRESCURA  
AL MEJOR ESTILO DE FRANCIA





# QUESO, VINO & FRUTA



**8. “Cesta Gala Francesa”** Obsequio gourmet con finos y exquisitos vinos franceses Louis Jadot, quesos Comté, Brie y Camembert, mermelada de naranja, aderezo de miel y mostaza, mostaza de Dijon, mousse de pato, pan rústico y uvas. Vino a elegir:  
a) Vino tinto Bourgogne Pinot Noir. Vino elegante y sofisticado. \$4,395  
b) Vino blanco Pouilly Fuissé. Un vino blanco de Borgoña con finesa y distinción. \$4,985  
c) Vino tinto Gevrey Chambertin. Un gran vino tinto de la región de Borgoña. Hecho a partir de uvas Pinot Noir, con características de frutos rojos. \$5,985



**11. “Cubo Montes”** Fresco arreglo gourmet con vinos tintos chilenos Montes, jamón serrano, queso Gouda, nueces de la India y uvas. Vino a elegir:  
a) Montes Red Twins. Potencia aromática de fruta roja, mezcla de uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Carmenère. \$2,660  
b) Montes Alpha Carmenère. De taninos suaves y aterciopelados, color rojo rubí intenso, resalta su aroma a frutos negros y rojos. \$2,785



**9. “Cubo Izadi”** Fresco arreglo gourmet con exquisitos vinos de Rioja de gran calidad, Izadi Denominación de Origen Calificada, jamón serrano, aceitunas aliñadas, queso Manchego semi curado, nuez de la india y uvas. Vino a elegir:  
a) Izadi Blanco. Ensamble de distintos varietales blancos, Viura, Maturana, Tempranillo, Garnacha, Torrontés y Malvasía. \$3,135  
b) Izadi Reserva” Vino tinto 100% de uva Tempranillo, 16 meses en barrica de roble francés y americano. \$2,935  
c) Izadi Selección. Vino tinto, selección de distintos varietales autóctonos de Rioja. Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo y Maturana tinta. \$3,135



**10. “Cubo Rutini Encuentro”** Con vino tinto argentino Rutini Encuentro, spaghetti, antipasto, queso Provolone, Parmesano, salsa sabrosa, aceite de oliva, aceitunas aliñadas, paté de alcachofa, vinagreta italiana y biscotti de almendra. Vino a elegir:  
a) Rutini Encuentro Malbec. Vino intenso y acidez equilibrada. \$4,175  
b) Rutini Encuentro Cabernet Sauvignon. Afrutado con taninos finos y sedosos. \$4,175



**12. “Cesta Fiori”** Agradable cesta gourmet con vinos blancos, frescos y agradables al paladar, ideales para combinar con mariscos, pavo o quesos frescos. Con aceitunas aliñadas, nuez de la India, ostiones ahumados, atún aleta amarilla, paté de ganso y chocolates con relleno suave. Vino blanco a elegir:  
a) Vino espumoso Radacini Blanc de Cabernet. Un gran espumoso de buena acidez y gran equilibrio, sabor fresco y aromático de frutas maduras. \$2,252  
b) Vino blanco Fiori Viorica. Aroma afrutado de sabor fresco y bien equilibrado. \$2,715



**15. “Cesta Antica del Huerto”** Vivaz y atractiva cesta con espumante vino italiano Antica Vigna Prosecco, refrescante sabor frutal y floral, con notas de manzana, pera melón y miel. Girasoles y apetecible fruta de temporada; manzanas, duraznos, peras, y uvas. \$3,375



**13. “Cesta Carlevana”** Festiva cesta gourmet con vino ámbar Carlevana Orange y vino tinto Carlevana Merlotage; 2 grandes vinos moldavos, tinto 3V y blanco Orange de tonos ámbar, de sabor pleno, fino y equilibrado con un largo sabor al paladar. Con antipasto italiano, quesos: Gouda, queso a las hierbas, Manchego curado; mermelada de frutas, verduritas orientales, paté de pato, mermelada, chocolates belgas y uvas en cesta de vara con radiantes girasoles y follajes a juego. \$6,265



**16. “Cubo Toscano”** Excepcional obsequio gourmet con vino italiano tinto Lamole di Lamole Chianti Classico 100% de uva Sangiovese, color rubí brillante y aroma de frutos rojos, se produce a partir de viñedos plantados a gran altitud y altamente ricos en minerales; prosciutto di parma, pasta fusilli, salsa sabrosa, queso italiano de tomate rojo y albahaca, biscotti y uvas. \$4,425

**17. “Cubo del Veneto”** Con vino blanco Antica Vigna Pinot Grigio DOC. Fresco y ligero, con aromas a frutas blancas como pera, manzana, limón y toques florales y minerales. 100% uva Pinot Grigio. prosciutto di parma, pasta fusilli, salsa sabrosa, queso italiano de tomate rojo y albahaca, biscotti y uvas. \$3,995





**18. “Dúo Viña Esmeralda”** Con 2 deliciosos vinos españoles de Torres: Viña Esmeralda Sparkling, mezcla de uva Moscatel y Gewürztraminer, aroma a frutas exóticas y azahares, sabor fresco y afrutado; y Viña Esmeralda Blanco, ligero, aromático y de textura sedosa con delicadas notas de rosa, lichi y matices de fruta madura. En estuche chocolate con galletas de trigo con jalapeño y mantequilla, mousse de gancho y caramelos de almendra con chocolate. \$1,475



**20. “Cornucopia Calixa Blend”** Antojable cesta gourmet con dos vinos tintos Monte Xanic Calixa Blend, vino de gran fuerza aromática y cuerpo sedoso. Ideal para combinar con cortes de carne, estofados o pescados oscuros. Con jamón serrano, queso Edam, galletas integrales, paté de pato, sachet de frutos secos con chocolate blanco y botana mixta. \$5,430

**19. “Cubo Coto”** Obsequio gourmet con vinos españoles El Coto, jamón serrano, queso Ibérico semi curado y uvas. Vino a elegir:  
a) Coto de Imaz Reserva. Un vino suave y aterciopelado, uva Tempranillo, aromas que destacan la fruta madura y el cacao fino. \$3,425  
b) Coto Mayor Crianza. Potente, sedoso y bien estructurado, equilibrado entre la frescura de la fruta y la dulzura de la barrica de roble americano y francés. \$2,675  
c) El Coto Crianza. Elaborado con uvas Tempranillo de las distintas regiones de Rioja, perfecto equilibrio entre fruta fresca, vainilla y roble tostado. \$2,615



**21. “Cesto del Huerto y Monte Xanic Rosé”** Apetitiva cesta frutal con vino rosado Monte Xanic, quesos Gouda con hierbas, Edam y Manchego semicurado, galletas integrales, deliciosas uvas, manzanas y duraznos en cesta oval con un toque de follajes verdes. Opción a Elegir:  
a) Con vino Monte Xanic Rosé. 100% uva grenache, expresión aromática alta floral frutal, equilibrado, refrescante. (Cesto mediano de frutas.) \$4,725  
b) Sin botella. Tamaño a elegir: Ch.) \$2,985 Med.) \$3,385 c) Gde. \$4,235



**22. “Girasoles Selección”** Agradable arreglo gourmet con vinto tinto Monte Xanic Selección, ensamble de uvas Malbec, Merlot y Cabernet Suvignon; versátil y elegante, de taninos redondos y notas de frutas rojas. Enmarcado por brillantes girasoles y margaritas, jamón serrano, paté de pato, Bacalao María Orsini y manzana. \$2,995



**24. “Estuche Dúo Xanic”** Con vino Monte Xanic Rosé, 100 % uva Grenache, sabor amplio y de larga permanencia, aroma a fresas, frambuesas, pomelo y durazno; vino blanco Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel, suave, fresco, ligero y de acidez viva. En estuche chocolate con frutos secos mixtos y chocolates con relleno suave. \$1,875



**23. “Gran Ricardo Gourmet”** Vino tinto mexicano Gran Ricardo, “Ultra Premium” emblemático de Monte Xanic; ensamble de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec y Petit Verdot, con notas de frutas negras, especias y tabaco; elegante y bien estructurado. En tabla quesera con pan artesanal, paté de alcachofa y queso Manchego semicurado. \$3,815

**25. “Cesta Cabernet Sauvignon Monte Xanic”** Con vino tinto Monte Xanic Cabernet Sauvignon, de taninos firmes y maduros, aroma a frutos negros, hierbas finas y lavanda. Con galletas integrales, jamón serrano, verduritas tiernas, paté de pato, chocolates con trozos de avellana y botana mixta en cesta artesanal de chuspata. \$1,985







**26. “Cestitas Dulce Detalle”** Cestitas artesanales de rattan con diseño de racimos frutales.  
a) Con botana salada mixta y pasitas cubiertas con chocolate. \$445  
b) Con galletas de mantequilla y chocolates con relleno suave. \$475

26

a

b



**28. “Cesta Dulzura”** Con galletas de mantequilla, almendras con chocolate, granola con chocolate, mermelada y chocolates orgánicos Culto. \$1,595

28

**30. “Estuche Dulce Festejo”** Con galletas de mantequilla, chocolate con leche y avellana, chocolates con relleno suave, barra de chocolate con leche, barra de chocolate amargo, chocolate orgánico Culto, trufas francesas, granola con chocolate, galletas crocantes con almendras, chocolates con trocitos de avellana, caramelos duros, mermelada de mandarina y caramelos suaves. Toda una delicia para compartir. \$2,595



30



**27. “Charola de Frutos Secos”** Deliciosa variedad de frutos deshidratados; peras, manzanas, ciruelas pasas, mangos y chabacanos en charolita oval de rattan. \$625

27



**29. “Glenbays y Caramelos”** Con crema de whisky Glenbays, licor de origen mexicano, elaborado con ingredientes premium, consistencia cremosa, dulzor equilibrado y notas de nuez, vainilla, café y chocolate. En estuche con chocolates con relleno suave, galletas crocantes de almendra y caramelos de menta. \$1,195

29

**31. “Estuche Navidad Gourmet”** Con galletas integrales, jamón serrano, fusilli, salsa sabrosa, aceite de oliva, té herbal, verduritas en escabeche, mejillones ahumados, corazones de alcachofa, queso Gouda y paté de pato en estuche chocolate. \$2,835



31



32

**32. “Trufado de Chocolate”** Inigualable pastel de chocolate semi-amargo importado relleno de mousse de chocolate, vistosamente decorado con rosas en el color de su preferencia. (Para 8 personas) \$935



a

34

b

**35. “Antojo Dulce”** Chocolates con relleno suave, barra de chocolate amargo, barra de chocolate con leche, manzanas al vino tinto, almendras con chocolate, galletas de mantequilla, polvorones de nuez, sachet de frutos secos con chocolate blanco y mermelada de guayaba. \$2,775



35



33

**33. “Tarta Tatín”** Única y deliciosa receta francesa con riquísimas manzanas caramelizadas y pasta dorada. \$995

**34. “Cofre de Oportos”** Excelente obsequio gourmet con dúo de Oportos, tapas españolas, galletas integrales, queso maduro al Cabernet Sauvignon, queso Azul, pepinillos, queso Manchego semicurado, nueces encanelladas, mermelada festiva y crema de alcachofas. Opción de dúo de Oportos a elegir:

a) Con Oporto Dow's Ruby. Mezcla de uvas tintas cultivadas en los mejores viñedos del Alto Duero y Warre's Warrior Port Finest Reserve, rico aroma a cerezas y ciruelas maduras, postgusto largo y persistente. \$5,855  
b) Con Warre's Otima 10 Años. Aroma complejo con notas de frutas maduras, frutos secos y especias, 10 años de añejamiento y Otima Warre's Oporto 20 Años. D.O. Portugal, envejecimiento prolongado, sabor afrutado con notas de vainilla, mermelada y roble. \$6,985



a

36

**36. “Chocolates Artesanales María Orsini”** Deliciosos y elegantes estuches de chocolates belgas.  
a) Cofre Belga. Con trufas artesanales de tequila, whisky, ron o grand marnier. (15 pzas.) \$765  
b) Cofre Maya. Chocolates artesanales elaborados con finos ingredientes y licores en elegante estuche María Orsini. (21 pzas.) \$965



# Dile que la amas...



**37. “Rosas y Glenbays”**  
Atractiva cesta artesanal con cálidas y bellas rosas rojas, hortensias y follajes verdes acompañadas de la exquisita crema de whisky Glenbays. \$2,325

37

**39. “Nido de 48 Rosas”** Profuso arreglo de románticas rosas rojas, hipericum, variedad de follajes verdes canasta artesanal. \$4,325



39



38

**38. “Cubeta de rosas”** Discreto arreglo de rosas rojas, hortensias y follajes verdes en cubeta metálica realizada. \$1,955

**40. “Cubo de Rosas”** Bellas y seductoras rosas, hortensias, hipericum y follajes verdes en cubo chocolate.  
a) 12 rosas \$1,425  
b) 24 rosas \$2,575  
c) 36 rosas \$2,995  
d) 48 rosas \$4,195



40



43

**43. “Cubeta de Rosas y Campanolas”** Original diseño de rosas rojas, campanolas, hortensias y follajes verdes en maceta metálica oro y plata. \$1,849



41

**41. “Velada Romántica”** Seductor y atractivo arreglo de bellas rosas rojas, miller, hipericum y follajes verdes con elegante y fino juego de candelabros de resina. Para una ocasión muy especial. \$3,895

[www.mariaorsini.com](http://www.mariaorsini.com)  
Servicio a domicilio  
Tel.5555142121



42

**42. “Romance y Quietud”** Moderno y apacible arreglo de rosas rojas, vela, portavela de cerámica y manzanas. \$1,455



44

**44. “Cubeta de Rosas y Hortensias”**  
Atractivo arreglo de abundantes y bellas rosas rojas con frescos follajes en decorativa maceta metálica realizada. \$3,195





45

**45. “Centro de Mesa Arcoiris”**

Arreglo multicolor en tonos cálidos y brillantes, con rosas, hortensias, margaritas, crisantemos y variedad de follajes a juego en base rectangular. \$2,100

**47. “Naranjas y Chocolates”**

Cautivador arreglo de bellas y radiantes rosas naranjas en base chocolate con exquisito champán Veuve de Clicquot Brut y cofre de chocolates artesanales surtidos María Orsini. a) Con Champán. \$3,765 b) Sin Champán. \$1,925



47

**50. “Delicia de Ángeles”**

Cesta gourmet, ideal para degustar el nuevo vino tinto Montes Twins Red Blend. Con pasta de tomate y espinacas, salsa Marinara María Orsini, jamón serrano, queso Gouda, chocolates con leche, sachet de frutos secos con chocolate blanco y uvas tintas. \$3,525



50



51

**51. “La Vida en Rosa”** Hermosas rosas rosas con fino champán y sachet de frutos secos con chocolate blanco en lindo y práctico neceser con estampado parisino. A elegir:

a) Con Champán Moët Chandon Rosé. \$4,565  
b) La Vida en Rosa” Con Whispering Angel Rosé. De uvas Garnacha, Cinsaul y Rolle, con notas a frutos rojos y flores, sabor complejo y exuberante. \$3,355



46

**46. “Florero Arcoiris”**

Atrayente arreglo de rosas naranjas y rojas, crisantemos, green, margaritas, hipericum y follajes verdes en florero de vidrio. \$1,795

**49. “Jarrón Dulce”**

En moderno florero de vidrio con rosas rosas y follajes verdes y platas. \$2,675



49

**52. “Nido de Tulipanes y Lisianthus”**

Gran obsequio con finos tulipanes, lisianthus, anturios, hortensias y follajes verdes en cesta oval de chuspata. \$5,759



52

**53. “Apetitosa Cesta de Quesos”**

Suculenta cesta con quesos finos: Provolone, Gouda y Manchego español semi curado, jamón serrano, mostaza francesa, jalea de guayaba y galletas integrales. \$2,957



53



54

**54. “Jarrón de Acapulcos”** Profuso arreglo con rozagantes acapulcos, spandragos, amarantos, stasis y dollar eucaliptos en jarrón de cerámica. \$3,525

**48. “Cesto Oriental de Orquídeas Lilas”**

Con phalenopsis en lila, liatrix y frescos follajes verdes en jardinera artesanal. \$3,985



48





55

**55. “Cubeta de Rosas y Mariposas”** Encantador arreglo de lindas de rosas en tonos lilas y rosas, hortensias, lisianthus, raffines y variedad de lindos follajes en maceta metálica con diseño de mariposas. \$2,345



56

**56. “Conejitos en el Jardín”** Simpáticos conejitos decorativos de fibra natural en bello jardín de rosas, claveles, antirrhinum y campanolas en cesta artesanal de chuspata. \$3,725



59

**59. “Detalle para Emma”** Novedoso arreglo de antirrhinum, rosas rosas, claveles y variedad de lindos follajes a juego en maceta metálica con diseño floral. \$1,465



**60. “Nido Titi”** Hermoso y dulce arreglo de rosas lilas con follajes frescos en cesta redonda artesanal. \$3,985



57

**57. “Triciclo con Rosas”** Coqueto arreglo de rosas, claveles, antirrhinum, hortensias y variedad de finos follajes en decorativo triciclo con macetas metálicas. \$2,525



58

**58. “Cesta de Orquídeas, Dulces y Osito Cariñoso”** Arreglo de orquídeas phalenopsis y frescos follajes con adorable osito de peluche, pasitas de chocolate, mentas y botana de frutos secos en cesta oval de chuspata. \$3,965



61

**61. “Phalenopsis en Lila”** Moderno y elegante diseño de orquídeas y rosas en tonos lila, hortensias y lindos follajes en base chocolate.  
a) Solo arreglo. \$2,075  
b) Con vino Monte Xanic Rosé. Refrescante, de amplio sabor, aromas a frutos rojos maduros y un toque de pomelo y durazno. \$2,735



62

**62. “Gran Jardinera Blanca con Lilas”** Esplendido arreglo de casablanca, rosas blancas liatrix, raffines y variedad de follajes en tonos verdes, blancos y lilas en cesta artesanal de chuspata. \$3,975



**63. “Tequila Gran Centenario Leyenda”** Tequila proveniente de agaves cuidadosamente seleccionados y añejados en barrica de roble francés durante 4 años. Edición limitada en botellas numeradas. \$3,165

**64. “Tequila Gran Centenario Gallardo”** Extra Añejo, rinde homenaje a Don Lázaro Gallardo considerado el Primer Maestro Tequilero de tequila Centenario. De espíritu sofisticado, una bella presentación para un gran tequila con cuerpo y gran carácter principalmente por su añejamiento en barricas de Burdeos que lo hacen único. \$13,300



**66. “Maestro Dobel 50 Extra Añejo”** Tequila que sorprende a los paladares más sofisticados, robusto, con un espectro amplio de aromas de café, chocolate, notas de vainilla y frutos deshidratados. Disfrute su envejecimiento, fina elaboración y elegancia en esta edición especial, bellamente presentada por María Orsini. \$14,635

**65. “Maestro Dobel 50 Cristalino”** Añejado en barricas de roble americano y roble del este de Europa. Un gran cristalino que trasmite sedosidad en la boca, de gran elegancia por sus aromas de agave cocido, higo, membrillo, piña y calabaza; unido a las especias de vainilla, canela y clavo. De gran frescor por sus tonos herbales. Toda una obra de arte para festejar. En elegante envoltura para regalo con estuche de chocolates belgas al tequila. \$2,995



**67. “Mezcal Creyente Azul Añejo Cristalino”** Ensemble de agaves Espadín y Cuishe, obtiene su claridad y suavidad a través de un exclusivo proceso de filtración, sabor exquisito, matices dulces de cítricos frescos, hierbas y especias, resaltando sutiles toques ahumados. En tabla para regalo con cofre de trufas al tequila María Orsini. \$3,795

**68. “Tequila 1800 Guachimonton”** Tequila Añejo 100% de agave azul, añejado en barricas de roble americano, con notas de miel y naranja fresca y amarga. Envasado en hermosa botella de cerámica, rindiendo homenaje al legado prehispánico de la región de Teuchitlán Jalisco, zona donde se cultiva el mejor agave azul. En elegante envoltura para regalo. \$2,675



**69. “Dúo Biblioteca Reserva de la Familia”** Con tequilas Reserva de la Familia Platino y Reserva de la Familia Reposado, aceite de oliva, galletas integrales, pate de alcachofa, nuez de la India y botana mixta en caja con estampado de libros. \$4,389



**72. Maestro Dobel Atelier. “Colección Animales Endémicos”** Tequila Extra Añejo, maridaje de varias reservas que brinda una armonía perfecta en aroma y paladar como agave cocido, vainilla, frutas secas, especias y un toque de almendra tostada; añejado durante 40 meses en barricas de roble blanco americano y europeo. Presentado en bellísimas y originales botellas pintadas mano por artesanos mexicanos empleando la misma técnica que se utiliza para elaborar los tradicionales alebrijes de Oaxaca. Nueva colección inspirada en los animales endémicos de nuestro país. Elija su botella favorita entre los 6 nuevos diseños: Jaguar, Ajolote, Búhos. Palomas, Mariposas o Lobo Mexicano. \$5,115

**73. “Tequila 1800 Milenio Edición Limitada del Artista Héctor Zamora”** Tequila Premium Extra Añejo. 100% de agave azul Tequilana Weber, añejado en barricas de roble francés previamente utilizadas para el coñac, lo que le da un sabor suave, único y equilibrado. En botella de Edición Limitada, colección Cardumen de Mobulas. En envoltura para regalo María Orsini. \$4,895



**70. “Reserva de la Familia Añejo Cristalino Orgánico”** Se obtiene a través de un minucioso proceso de destilación en alambique, filtrado y envasado directamente para conservar su purez. Un tequila excepcional, suave y agradable al paladar. En tabla para regalo. \$1,695

**71. “Reserva de la Familia Extra Añejo”** Es una muestra del arte que se jima, hornea y reposa en un paisaje de agave. Producido con los mejores agaves seleccionados a mano con un mínimo de 10 años de madurez, sedoso, con sabor a almendras y aceitunas. En fina caja coleccionable de madera, Colección 2025 “No señorita, esos colores son prohibidos” de la artista Ana Segovia. Presentación a elegir:  
a) 750 ml. \$3,295  
b) 1.750 lt \$5,725  
c) 2.5 lt. \$8,855



**74. “Reserva de la Familia Reposado Orgánico”** Tequila vibrante con un sabor suave y pleno, resultado del proceso de un maridaje de tequilas reposados en 3 barricas diferentes. En tabla para regalo con nueces de la India. \$1,675

**75. “Reserva de la Familia Platino Orgánico”** Un tequila 100% de agave azul, con carácter y complejidad exquisitos, creado con agaves seleccionados a mano y cultivados en la hacienda de la familia Cuervo. En tabla para regalo con nueces de la India. \$1,375





**76. “Gran Centenario Añejo Cristalino”** Tequila Premium, combinación de las mejores reservas de añejos y extra añejos, madurados en barricas nuevas de roble americano y Calvados, se distingue por su minucioso proceso de filtración en la que utiliza plata mexicana, dando como resultado un destilado de gran balance e inigualable claridad. En tabla para regalo con plato de cerámica fina de Guanajuato. \$1,995

**77. “Gran Centenario Añejo”** Fino tequila añejado por 10 años, lo que le da un distintivo color ámbar y suave sabor. En tabla redonda de madera con pewter y nuez de la India. En tabla para regalo con plato de cerámica fina de Guanajuato. \$1,385



**79. “Cofre Colección 1800”** Con tequilas 1800: Cristalino, Reposado, Añejo y Blanco; dulces suaves de frutas, platanitos, cacahuates enchilados, alcachofas, vinagreta, calamares, compota de chipotle y morita. Bacalao María Orsini y servilletas. \$7,565



**78. “Baulito Dúo Gran Centenario”** Con tequilas Gran Centenario Reposado y Gran Centenario Plata, angulas de surimi, aceite de oliva, sal de gusano, dulces surtidos de frutas y chocolate orgánico Culto y botana mixta. \$2,925



**80. “1800 en Tabla Botanera”** Tequila 1800 en tabla botanera con nuez de la India. Tequila a elegir: a) Con tequila 1800 Añejo. 100% de agave azul añejado en barrica por un mínimo de 14 meses, con aromas de vainilla y chocolate. \$1,375 b) Con tequila 1800 Añejo Cristalino. 100% de agave azul Tequilana Weber, destilación lenta y armoniosa en barricas de oporto. En tabla botanera con nuez de la India. \$1,475



**81. “Estuche de Tradicionales”** Con tequilas Tradicional Plata y Tradicional Reposado en estuche chocolate con manguitos enchilados y pistaches. \$1,475



**84. “Tequila Maestro Dobel en Tabla Botanera”** Gran obsequio con tequila Maestro Dobel en tabla botanera y pistaches con envoltura para regalo. Tequila a elegir: a) Pavito: Tequila blanco de edición limitada, que se elabora utilizando un proceso ancestral y macerado con frutas de temporada decembrina: manzana, tejocote y naranja entre otros; en botella de cristal azulado con destellos de cobre en estuche de madera. \$1,850 b) Diamante: Resultado de un ensamble de tequilas reposados, añejos y extra añejos; sutil y amable al paladar. El primer tequila cristalino del mundo. En tabla botanera y pistaches. \$1,715 c) Humito: El primer tequila blanco ahumado con madera de mezquite. \$1,652

**85. “Trío de Maestros Dobel”** Con Tequilas Maestro Dobel Blanco, Añejo y Reposado, en estuche para regalo con mejillones y trozos de calamar al ajillo. \$3,095



**83. “Cubo Tradición”** Con tequilas Tradicional Plata y Tradicional Reposado; galletas integrales, chocolates con relleno suave, verduritas tiernas, ostiones ahumados, paté de pato y botana mixta en cubo chocolate. \$2,275



**82. “Tradicional Reposado Cristalino”** Ensamble de tequila Reposado y Reserva de la Familia Extra Añejo, suave, de gran cuerpo y pureza excepcional. En estuche chocolate con pretzels y pulpo al ajillo. \$1,055



# KYPROS significa cobre como el alambique



**86. “Tequila Kypros Extra Añejo”** Un elixir de tequila extraordinario, único en su género; añejado 4 años y 7 meses en barricas de Scotch Whisky; de color cobre intenso por el tiempo adicional en barrica. Elegante en boca con notas de pasas, higos, café suave y chocolate negro. En bella presentación de lujo. \$11,995



**88. “Jardinera Kypros”** Toda una experiencia Sibarita de un gran tequila. Con jamón serrano, galletas de trigo con jalapeño y mantequilla, verduritas en escabeche, queso Manchego semicurado, churritos de nopal y botana mixta. Tequila Kypros a elegir:  
a) Blanco. Fino con notas herbales y florales y suave toque almendrado. Toda una delicia para obsequiar. \$4,159  
b) Reposado. Tequila 100% de agave, enmarcado por sus suaves destellos de madera, exquisitas notas especiadas y aromas a frutos en conserva. \$4,435  
c) Añejo. Todo un lujo a los sentidos, con características de frutos secos y madera. \$5,655



**90. “Mezcal Señorío Joven”** 100 de agave Espadín, suave ahumado y matices cítricos de lima y naranja, toque de flores del campo. En portabotella metálica con diseño de agave y juego de vasitos mezcaleros. \$1,695

**89. “Mezcal Don Ramón Joven”** 100% de maguey Espadín, sabor ahumado a tierra y madera. En charola artesanal metálica con agave y juego de vasitos mezcaleros. \$1,695



**87. “Tequila Kypros Blanco en Charola”** Suave, notas herbales y florales, con un toque almendrado. En charola de cerámica y 2 vasitos tequileros. \$2,465

**91. “Jardinera Don Ramón Edición Especial Luis Miguel”** Bellamente presentada en botella de cerámica. Nacido de la fusión de la excelencia artística con la tradición tequilera; que pretende con su gran calidad conquistar paladares y corazones y redefinir al tequila como una bebida emblemática de la cultura mexicana. Premiado en 2024 con medalla de oro en The World Spirits de San Francisco. En bella jardinera con flores y follajes, jamón serrano, nueces de la India y aceitunas aliñadas. Seleccione su etiqueta:  
a) Tequila Plata. 100% de agave azul de color cristalino, de notas dulces, frutales y herbales. \$4,265  
b) Tequila Reposado. 6 meses en barrica de roble blanco; ámbar claro, con notas suaves de madera, frutos secos y vainilla. \$4,765  
c) Tequila Añejo. 12 meses en barrica, de color ámbar oscuro, con notas suaves de vainilla y agave. \$5,495



**92. “Tequilas Don Ramón Edición Especial Luis Miguel”** En charola de pewter con 2 vasitos tequileros de cerámica en envoltura para regalo. Tequila a elegir:  
a) Plata. 100% de agave azul de color cristalino, de notas dulces, frutales y herbales. \$3,615  
b) Reposado. 6 meses en barrica de roble blanco; ámbar claro, con notas suaves de madera, frutos secos y vainilla. \$4,130  
c) Añejo. 12 meses en barrica, de color ambar oscuro, con notas suaves de vainilla y agave. \$4,845  
d) Dark Añejo. Tequila 100% añejo de agave azul. Su distintivo color oscuro es el resultado de su proceso de maduración intensa en barrica de roble. Primer tequila negro en el mundo. Inspirado en el estilo exclusivo y sofisticado de Luis Miguel. Presentado en elegante envoltura María Orsini. \$4,895



**93. “Cesta de Dones”** Con tequilas Don Ramón Platinum, doblemente destilados para alcanzar su gran sabor: con tequila Plata, Reposado y Añejo; jamón serrano, galletas saladas, paté de salmón, botana mixta y aceitunas aliñadas en cesta artesanal. \$2,995



**94. “Tequilas Don Ramón Platinum ”** En tabla para regalo con manguitos enchilados y pretzels. Tequila a elegir:  
a) Con Don Ramón Platinum Reposado Cristalino. Suave y amaderado, resaltando Su doble destilación le brinda un distinguido tono cristalino blanco, aromas a madera y especias, resaltando notas de vainilla y frutos frescos. \$1,125  
b) Con Don Ramón Platinum Añejo Cristalino. El añejamiento en barricas de roble americano por 12 meses y su cuidadoso proceso de fermentación dan como resultado un tequila sedoso y suave, color cristalino con sutil matiz pajizo, con aroma a frutos secos, especias y madera. \$1,240  
c) Con Don Ramón Platinum Plata. Doble destilación, notas de agave cocido, aroma fresco y cítrico. \$1,025



**95. “Ron Matusalem 23 Años”**  
Ron de origen cubano, producido en República Dominicana, apreciado por su deliciosa suavidad bien equilibrada, con trazas de miel, vainilla y melaza, con un final especiado y duradero. Con nuez de la India en elegante envoltura para regalo. \$1,455

**96. “Dúo Matusalem”** Con 2 grandes rones dominicanos, Matusalem Gran Reserva 18 Años, elaborado con selectos añejos de reservas especiales, ron suave y de calidad excepcional y Matusalem Gran Reserva 15 Años de características únicas, ligeramente ahumado y especiado. Con nueces mixtas en estuche para regalo. \$1,869



**97. “Ron Matusalem Gran Reserva XO”** Bebida Premium, creado para conmemorar el 150 Aniversario de la Casa Fundadora. Combinación única de la selección de los mejores rones, de notas frutales y aromas de ciruela pasa y vainilla. Con nuez de la India en elegante envoltura para regalo. \$3,955



**98. “Detalle Licor 43”**  
Elaborado a partir de 43 cítricos, frutas y especias del mediterráneo. En tabla para regalo con juego de plato y taza y almendras con chocolate. \$1,215

**99. “Licor 43 Chocolate y Galletas”** Con cacao de origen sustentable y el Licor 43 Original. Con prensa francesa y galletas crocantes de almendra en tabla para regalo. \$1,495



**101. “Mezcal Amarás Reserva Especial y Botanero”** Con mezcal Amarás Reserva especial, elaborado por expertos mezcaleros usando métodos artesanales. En tabla para regalo con botanero de cerámica y pistaches. Mezcal a elegir:

a) Mezcal Amarás Reserva Especial Arroqueño. De los agaves más longevos en su maduración de 10 a 12 años, es un mezcal ancestral que se elabora cuidadosamente en alambique de barro, sedoso con amplio espectro de sabores y aromas con un final tostado. \$3,285

b) Mezcal Amarás Reserva Especial Cenizo. Originario de Durango, es un agave silvestre especial, sabor ahumado y cítrico con notas madera y café tostado. \$1,785

c) Mezcal Amarás Reserva Especial Sierrudo. De agave Americana, endémico de Oaxaca. De perfil mineral y fresco, de alto porte, elegante y complejo. \$2,085



**100. “Cubo Amarás”** Con mezcales Amarás, Suaves y balanceados que nacen de la conexión con el sol, la tierra y su gente. Con jamón serrano, manguitos enchilados, nuez de la India, queso maduro y sal para mezcal en base chocolate con frescos follajes verdes. Mezcal a elegir:

a) Amarás Reposado. De agave Espadín madurado durante un mínimo de 3 meses en barricas de roble americano y francés. \$3,105

b) Amarás Americana. De aromas y sabores amplios, dulce y sedoso. \$3,212

c) Amarás Cupreata. Este agave es también conocido como Papalote, endémico de Guerrero y Michoacán. Sabor complejo, intenso y herbal. \$3,285

d) Amarás Espadín. 100% de agave Espadín, se caracteriza por sus notas cítricas y afrutadas, final terroso y ahumado. \$3,075



**102. “Cubo 400 Conejos y Botanas”** Con mezcal 400 Conejos y deliciosas botanas para compartir: manguitos enchilados, nueces de la India, chapulines sazonados y sal para mezcal. En cubo chocolate con frescos follajes. Mezcal a elegir:

a) Con 400 Conejos Cristalino. Elaborado a partir del corazón de agave espadín maduro. Cristalino brillante, de aroma de agave fresco y notas cítricas, herbales y frutales. \$2,689

b) Reposado. Notas frutales, ahumado ligero y toques herbales. \$2,775

c) Joven Espadín. Notas herbales, sabor ahumado ligeramente dulce y afrutado. \$2,655



**104. “Cubo Creyente”** Con mezcal Creyente, manguitos enchilados, pistaches y sal para mezcal en cubo chocolate con frescos follajes. Mezcal a elegir:

a) Tobalá. Sabor y aroma dulce, frutal y ahumado. \$2,965

b) Cuishe. Sabor herbal, dulce con referencias terrosas, aromas a flores y minerales. \$2,965



**103. “Mezcal 400 Conejos en Tabla para Regalo”** Con mezcal artesanal hecho en Oaxaca, inspirado en una leyenda ancestral; selección de los mejores agaves. Con chapulines sazonados y sal para mezcal. Mezcal a elegir:

a) Tobalá. Proveniente de los mejores agaves y producido de manera artesanal. \$1,375

b) Cuishe. Fusión de agave Espadín y Cuishe, de gran cuerpo, brillante y matices plateados, ligeramente dulce, con notas de barro, agave cocido y tierra mojada, floral ligero y un final ahumado. \$1,375

c) Añejo. De agave Espadín, de largo añejamiento en barricas de roble blanco, aroma ahumado con notas de madera, cítricas y frutales. \$1,585



105



**106. “The Glenlivet en Charola”** Fino whisky escocés de Malta, en charola de pewter y vasos old fashion con envoltura para regalo. Whisky a elegir:  
a) The Glenlivet 15 Años. Se distingue por su proceso de maduración por 15 años en barricas de roble francés, color dorado intenso, notas especiadas y frutales. \$4,280  
b) The Glenlivet 18 Años. Sabor complejo y equilibrado, 18 años de envejecimiento en barricas de roble americano y europeo, que le confiere una textura rica y un final largo y elegante. \$7,262  
c) The Glenlivet 18 Años. (únicamente botella) en tabla para regalo. \$5,965



**110. “Revistero Premium”** Con ron Havana Club Icónica Gran Añejo Selección, tequila Aviión Reserva 44 Extra Añejo, whisky Chivas 12 Años, coñac Martell VSOP; estuche de té, aceite de oliva, vinagreta, ostiones ahumados, Bacalao María Orsini, crema de alcachofa, turrón de Alicante, 2 chocolates orgánicos Culto, galletas de mantequilla surtidas y pistaches. \$11,490

**111. “Coñac Martell Blue Swift”** Sutil dulzura de vainilla, coco y especias, excepcionalmente suave, con un sabor redondo y carácter único, madurado en barricas de roble francés y terminado en barricas de Bourbon de Kentucky. Con trufas francesas tabla para regalo con envoltura de lujo. \$1,985



**114. “Ron Havana Club Icónica Gran Añejo Selección”** Mezcla de rones de alta calidad, color ámbar brillante, sabor suave y complejo, selección se los mejores rones cubanos. Con nuez de la India en tabla para regalo. \$1,475



**107. “Whisky Royal Salute 21 Años”** Whisky Premium de Lujo, es un Blended Scotch con 21 años de añejamiento, mezcla perfecta de maltas y granos, sabor excepcional, suave y complejo. Fue creado en 1953 para conmemorar la coronación de la Reina Isabel II, su nombre proviene de la costumbre de disparar 21 cañonazos en la asunción de un rey al trono. Con nuez de la India en elegante envoltura para regalo. \$6,795

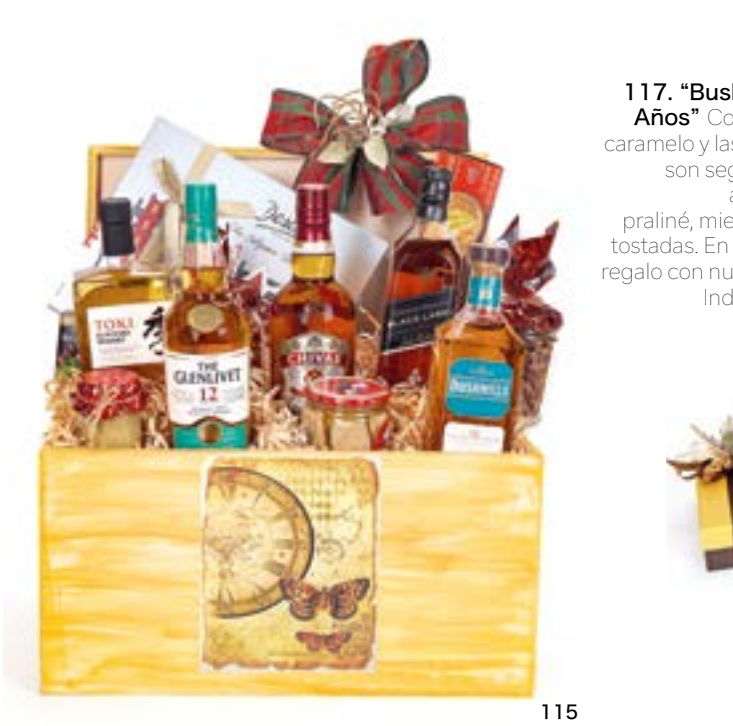


**108. “Whisky Chivas Regal Crystal Gold”** Bebida espirituosa, que se distingue por su singular proceso de filtración que lo hace cristalino, con una pureza y frescura inigualables, notas de vainilla, toffee y frutos del huerto, sabor dulce y cítrico. En tabla para regalo. \$1,155

**109. “Whisky Chivas Regal 18 Años”** Galardonado con múltiples reconocimientos por su gran calidad. 18 años de añejamiento, destacan sus aromas y sabores a frutas secas, caramelo y chocolate oscuro, se percibe suave y aterciopelado. En tabla para regalo. \$2,395

**113. “Tequila Aviión Reserva 44 Extra Añejo”** Tequila Ultra Premium, de agave Azul. 44 meses de añejamiento en barricas de roble lo hacen único y extraordinario; aroma y sabor a agave tostado, vainilla y especias. En elegante envoltura para regalo. \$2,795

**115. “Cofre Festivo de Whiskies”** Con whiskies: Suntory Toki, The Glenlivet 12 Años, Chivas Regal 12 Años y Johnnie Walker Black Label y Bushmills 10 Años; galletas integrales, paté de alcachofa, atún blanco, botana mixta, galletas con chocolate belga y nueces encaneladas. \$10,145



**118. “Gran Cofre Milenio”** Con tequila 1800 Milenio, ron Havana Club Icónica Gran Añejo Selección, coñac Martell XO, ron Matusalem XO, tequila Reserva de la Familia Reposado, dulces mediterráneos, sachet de frutos secos cubiertos de chocolate blanco, estuche de chocolates con relleno suave y nueces encaneladas. \$24,629



**116. “Bushmills y Chocolates”** Whisky irlandés puro de Malta, proveniente de la destilería de whiskey más antigua del mundo, 100% de cebada añejada en barricas de Jerez y Bourbon. En tabla para regalo y trufas de whisky María Orsini. Whisky a elegir:  
a) Bushmills 10 Años. Aroma de vainilla, miel y jerez, sabor floral y afrutado. \$1,935  
b) Bushmills 21 Años. Maduración en barricas seleccionadas por 21 años, aroma y sabor pleno, notas afrutadas y especiadas, frutos secos y cacao. \$7,385



**117. “Bushmills 16 Años”** Color rubí, el caramelo y las especias son seguidas por aromas de praliné, miel y nueces tostadas. En tabla para regalo con nueces de la India. \$2,485



**119. “Gran Cofre Gallardo”** Con ron Matusalem XO, tequila Gran Centenario Gallardo, coñac Martell XO, sachet de frutos secos con chocolate blanco, nueces encaneladas y chocolates artesanales María Orsini. \$27,195

**120. “Cofre Leyenda”** Con tequila Centenario Leyenda, coñac Hennessy XO, chocolates artesanales María Orsini, crema de alcachofas, nueces de la India y nueces encaneladas. \$11,635







**121. “Cofre Gran Celebración 2025”** Con mezcal Creyente Reposado Cristalino, tequila Kypros Añejo, whisky Chivas 18 Años, tequila Maestro Dobel Pavito, vino espumoso Cuvée de Purcari, oporto Warrés Warrior, ron Matusalem 18 Años; paté de alcachofa, salmón rosado, aceitunas aliñadas, angulas de surimi, ostiones ahumados, Bacalao María Orsini, galletas integrales, rollo de guayaba y galletas con chocolate belga. \$15,085



**124. “Cofre Selecto de Añejos”** Con tequilas: Don Ramón Platinum Añejo Cristalino, Gran Centenario Cristalino Añejo, 1800 Añejo, Gran Centenario Añejo, Kypros Añejo; ron Matusalem 18 Años, sal para tequila, aceite de oliva, atún aleta amarilla, paté de alcachofa, aceitunas aliñadas, Bacalao Maria Orsini, galletas integrales, trufas de chocolate, turrón de Jijona y surtido de biscotti italiano. \$13,195



**127. “Gran Cofre del Havre”** Con whisky Royal Salute 21 Años, coñac Martell Blue Swift, champán G.H. Mumm Brut Cordon Rouge, champán Veuve Clicquot Brut, vino blanco Chablis Louis Jadot, vino tinto Bourgogne Pinot Noir, Bacalao María Orsini, mostaza con ajo y perejil, mousse de foie de pato con trufa, vinagreta italiana, paté de pato, botana mixta, nueces encaneladas, sachet de frutos secos con chocolate blanco, manzanas al vino tinto, rollo de guayaba y galletas de mantequilla y limón. \$20,995

**125. “Tablereado Cristal”** Con tequilas: Avión Reserva Cristalino, Kypros Blanco, Tradicional Cristalino, Don Ramón Platinum Plata, 1800 Cristalino, Loco Blanco; whisky Chivas Regal Crystal Gold, mezcal Amarás Americana, Bacalao Maria Orsini, aceitunas aliñadas, paté de pato, sal de gusano, ostiones ahumados, galletas crocantes de nuez y chocolates rellenos de praliné. \$15,330

**126. “Cofre La Hora Feliz 2025”** Con tequila Gran Centenario Añejo, ron Matusalem Platino, tequila Tradicional Cristalino, whisky Bushmills 10 Años, mezcal Creyente Joven; Bacalao Maria Orsini, paté de pato, aceitunas aliñadas, rodajas de calamar, salsa de chile morita, botana mixta, galletas integrales, turrón de Alicante, chocolate orgánico Culto y crepas de chocolate. \$7,405



**128. “Cofre de Grandes Vinos”** Con vinos tintos: Carlos Moro vino de Autor, Negru de Purcari, Matarromera Reserva, Gevrey Chambertin Louis Jadot, champán Lanson; Bacalao María Orsini, angulas de surimi, chocolates artesanales María Orsini, mermelada festiva, galletas de mantequilla, polvorones de nuez, nueces encaneladas, y dulces de chocolate con almendra. \$18,965



# Cofres



# Cestas



129

**129. “Cesta Festiva 43”** Con mezcal Amarás Espadín, tequila 1800 Añejo, Licor 43, ginebra Monkey 47, Ron Matusalem 15 Años, salmón, ostiones ahumados, paté de alcachofa, calamares en su tinta, aceite de oliva, corazones de alcachofa, galletas integrales, botana mixta y frutos secos. \$7,095



131

**132. “Cofre de la Familia”** Con tequilas: Reserva de la Familia Extra Añejo, Kypros Añejo, Amor Mío Añejo, 1800 Añejo, mezcal Amarás Reserva Especial Cenizo; corazones de alcachofa, Bacalao María Orsini, atún blanco, ostiones ahumados, aceite de oliva, botana mixta, manguitos enchilados, galletas de mantequilla, chocolates con relleno suave y galletas con chocolate belga. \$17,649



130

**130. “Cesta Española”** Con Viña Esmeralda Sparkling, vino blanco Viña Esmeralda, brandy Torres 15 Años, Licor 43; galletas integrales, angulas de surimi, paté de pato, aceite de oliva, trufas de chocolate y turrón de Alicante. \$4,410



132



133

**133. “La Hora del Whisky”** Con whiskies: Bushmills 16 Años, The Glenlivet 18 Años, Glenfiddich 18 Años, Chivas Regal 18 Años; Bacalao María Orsini, aceitunas aliñadas, atún blanco, crema de alcachofa, frutos secos, sachet de frutos secos con chocolate blanco, botana mixta, rollo dulce y galletas de mantequilla. \$19,825



135

**135. “Cesta Crianzas Ribera del Duero”** Con vinos tintos Crianza: Matarromera, Arzuaga, Lleiroso, Celeste y Pruno; Bacalao María Orsini, salsa Marinara, fusilli, vinagreta a las finas hierbas, paté de alcachofa, calamares al ajillo, mousse de ganso, aceitunas aliñadas, chocolates con relleno suave y manzanas al vino tinto. \$8,995



137

**137. “Cofre de Olivos”** Con vinos Monte Xanic: Rosé, Cabernet Sauvignon, Selección y Sauvignon Blanc Viña Krystel; Bacalao María Orsini, aceitunas aliñadas, verduritas tiernas, galletas integrales, fusilli, spaghetti, salsa putanesca, vinagreta de higo, antipasto, aceite de oliva, vinagreta a las finas hierbas, y crepas de chocolate. \$7,625



# Estuches y cubos ejecutivos



**138. “Estuche Plata”** Con tequila 1800 Blanco, Don Ramón Platinum Plata y Kypros Blanco en estuche chocolate con envoltura para regalo. \$3,279



**139. “Estuche Chardonnay”** Con frescos y frutales vinos blancos de uva Chardonnay; Ghost Pine, Calixa y Monte Xanic; ideales para maridar con pescados, mariscos, carnes blancas y pastas. Con Galletas integrales, ostiones ahumados y paté de salmón en estuche chocolate. \$1,969

**142. “Estuche Festivo”** Con tequila Tradicional Reposado, Licor 43, ginebra Boodles Mulberry; chocolates de relleno cremoso, manguitos enchilados y botana mixta en estuche chocolate. \$2,695



**140. “Trío de Mezcales Jóvenes”** Con mezcal Los Danzantes Joven Espadín, Cha cha cha 38 y Ojo de Tigre Joven en estuche chocolate con envoltura para regalo. \$2,965



**141. “Estuche Español”** Con cava espumoso Gran Sangre de Toro, Ron Matusalem Clásico, brandy Torres 10 Años; ostiones ahumados, turrón de Alicante y botana mixta en estuche chocolate. \$1,958



142

**143. “Estuche Jalisco”** Con tequila Kypros Añejo, Gran Centenario Reposado y pistaches en estuche para regalo. \$4,145



143



144

**146. “Cubo Señorial”** Con tequila 1800 Cristalino, tequila Maestro Dobel Diamante, tequila Loco Blanco, galletas integrales, antipasto italiano, Bacalao María Orsini, aceitunas aliñadas, sal de chapulín, paté de salmón y botana mixta. \$5,455



147

**144. “Cesta Azul”** Con mezcales Creyente Joven, 400 Conejos Joven, tequila Maestro Dobel Pavito, Bacalao María Orsini, angulas de surimi al ajillo, sal de gusano, manguitos enchilados, 2 barras de chocolate lindt y galletas de mantequilla. \$4,845



146



145

**145. “Cubo Selecto Azul Platino”** Con ginebra Bombay Sapphire, mezcal 400 Conejos Joven, ron Matusalem Platino, mezcal Creyente Joven; chapulines, sal de chile y chapulín, ostiones ahumados y botana mixta. \$2,410



148

**148. “Cubo Español”** Con Licor 43, vino blanco Viña Esmeralda, Vino blanco Pazo de San Mauro; galletas integrales, vinagre a las finas hierbas, vinagreta de mandarina, crema de alcachofa, botana mixta, turrón de Jijona y crepas de chocolate. \$3,765



**149. "Bombonera y Bacalao"** Obsequio gourmet con nuestro exquisito Bacalao María Orsini en bombonera de cerámica con detalle de frescos follajes verdes. \$1,795



149



150

**150. "Bacalao María Orsini"** Nuestra exquisita receta hecha con bacalao langa y finos ingredientes gourmet.  
a) Bolsa de 1 kg. \$1,359  
b) Bolsa de 2 kg. \$2,725



151

**151. "Desayuno Inglés"** Alegre y apetitoso regalo con tetera y taza para té, té de menta, sobre de té importados surtidos, galletas de mantequilla, mermelada de naranja, granola, manzanas, naranjas, plátanos y uvas. \$2,795

**Promoción:** En la compra de 3 kilos de Bacalao María Orsini, le obsequiamos una botella de vino Monte Xanic Calixa Chardonnay ó Chenin Colombard.



**152. "Cesta Deliciosa María Orsini"** Con Bacalao María Orsini, galletas integrales, aceite de oliva, ponche festivo, manzanas al vino tinto, paté de alcachofa, bolsita de té Reval, galletas crocantes de almendra, caramelos de menta y trufas de chocolate belga María Orsini. \$4,955

**PEDIDOS TELEFÓNICOS**  
5555142121

Servicio a domicilio todo el año

Consultar costo de envío  
Horario: L-V 8 am a 7 pm Sab. 9 am a 7 pm  
Nov. y Dic. Domingos de 9 am a 5 pm

**Haz tus pedidos en línea**  
[www.mariaorsini.com](http://www.mariaorsini.com)



153

**153. "Girasoles y Casablanca"** Pintoresco arreglo de alegres girasoles, frescas casablanco y follajes en combinación en cesta artesanal de chuspa. \$1,985