

CATÁLOGO LA DESPENSA

LA DESPENSA



QUESOS & CHARCUTERÍA

LA DESPENSA

MONS FORGMAGER



BEAUFORT AOP

Originario de los Alpes Franceses, es un queso firme de leche de vaca con textura cremosa y sabor avellanado. Ideal para derretir o gratinar, destaca por sus notas dulces y salinas con un perfil aromático elegante.



BRIE DE NORMANDIE

El queso Brie, originario de Francia, es un queso suave de leche de vaca con textura cremosa y perfil mantequilloso. Presenta notas de crema fresca y ligeros matices a hongos y tierra, similares al Camembert.



BRILLAT SAVARIN

Queso triple crema de Borgoña elaborado con leche de vaca, de textura ultra cremosa y perfil indulgente.

Destaca por sus notas de mantequilla, crema y un delicado toque ácido, ideal para servir como queso de postre.



CAMEMBERT

El Camembert, originario de Normandía, es un queso suave de leche de vaca con textura cremosa y perfil húmedo.

Presenta notas vegetales, mantequillosas y salinas, con un carácter distintivo frente al Brie.



COMTE 20 MESES

El Comté, originario de la región de Franche-Comté, es un queso semi duro de leche de vaca con perfil avellanado, dulce y ligeramente picante.

Ideal para derretir, es ampliamente utilizado en gratinados, fondues y emparedados por su textura y sabor equilibrado.



ÉPOISSES

El Époisses, originario de Borgoña, es un queso suave de leche de vaca, intenso y aromático.

De textura cremosa, presenta notas a maní, tierra húmeda y un toque picante, con un perfil potente y distintivo.

MONS FORGMAGER



MIMMOLETTE

El Mimolette, originario de Normandía, es un queso semiduro de leche de vaca con su característico color naranja.

De perfil avellanado con notas a caramelo, es ideal para derretir o usar en salsas como mac & cheese.



MORBIER AOP

El Morbier, originario de la región de Jura en Francia, es un queso semisuave de leche de vaca con su característica línea de ceniza vegetal.

De perfil delicado y balanceado, presenta notas avellanadas, frutales y una ligera acidez, ideal para derretir o en ensaladas.



OSSAU IRATY 10 MESES

El Ossau-Iraty, originario del País Vasco francés, es un queso semiduro de leche de oveja con perfil elegante y versátil. Presenta notas avellanadas, trigo tostado y matices florales y herbales, ideal para maridar o disfrutar solo.



TOMME DE SAVOIE

El Tomme de Savoie es un queso de leche de vaca con textura tierna y perfil equilibrado.

Presenta notas herbáceas, terrosas y ligeros matices a hongos en su corteza, con un carácter fresco tipo yogurt.

TEMPESTA CHARCUTERIA



FINNOCHIONA

Salami toscano galardonado, elaborado con cerdo Berkshire y Duroc y aromatizado con hinojo, pimienta negra y vino Chianti.

De perfil aromático y ligeramente dulce, con gran elegancia en boca.



BRESSAOLA

Bresaola de Wagyu estadounidense curada en seco entre 90 y 120 días con sal marina, pimienta, enebro y polen de hinojo.

De textura delicada y sabor profundo, con notas aromáticas y elegantes.



CREMOSA TARTUFATTA

Salami untable premium con trufa negra, elaborado con cerdo Berkshire y Duroc y trufas italianas Savini.

Cremoso y versátil, ideal para pastas, risottos, carnes, huevos o tostadas.



WAGYU PASTRAMI

Pastrami de res Wagyu americana, curado en salmuera aromática para intensificar su sabor.

Frotado con melaza y especias, luego ahumado en nogal, resulta tierno, jugoso y con un perfil ahumado elegante.



SALAME AL TARTUFO

Salami de trufa elaborado con carne de cerdo 100% tradicional, sin antibióticos ni hormonas.

Sazonado con trufa negra y pimienta, ofrece un sabor intenso, elegante y aromático.



GUANCIALE

Guanciale curado artesanalmente con sal marina, pimienta negra, ajo y hierbas frescas.

Ideal en lonchas finas o para realzar salsas clásicas como Carbonara y Amatriciana.

TEMPESTA CHARCUTERIA



COPPA

Embutido premium de cuello de cerdo Berkshire, curado al aire por 4 meses con marmoleo tipo prosciutto. Sazonado con pimienta negra y bayas de enebro, ofrece un sabor más intenso y aromático.



LARDO IBERICO

charcutería artesanal hecha con grasa dorsal de cerdo 100% ibérico de bellota. Curada con sal marina, especias y hierbas, ofrece una textura sedosa y un sabor intenso a frutos secos y notas herbales.



SOPRESSATTA PICCANTE

Salami con un toque picante inspirado en Calabria, homenaje a la tradición de la familia Fiasche. Los pimientos calabreses equilibran el picante y realzan la grasa de calidad, creando un sabor intenso y sedoso.



PANCETTA

Panceta de cerdo Berkshire curada por 16 semanas para desarrollar un sabor intenso y profundo. Lista para comer, puede disfrutarse en lonchas o cocinada para realzar cualquier plato.

PRODUCTOS RETAIL

LA DESPENSA

SPECIALTY GOODS



**34 DEGREE
ORIGINAL**
\$6.50



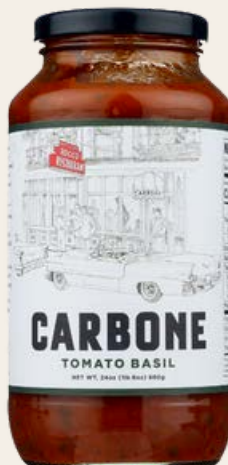
**34 DEGREE
PEPPER**
\$6.50



**34 DEGREE
ROSEMARY**
\$5.50



**BROOKLY NY
DELI GOLDEN
COCONUT
CURRY**
\$11.00



**CARBONE
ROASTED
GARLIC**
\$14.50



**CARBONE
SPICY
VODKA**
\$14.50



**CARBONE
TOMATO
BASIL**
\$14.50

SPECIALTY GOODS



**DIVINA
KALAMATA**
\$9.00



**DIVINA
ROASTED
TOMATOES**
\$14.00



**DIVINA
CASTELVETRANO
OLIVES**
\$9.00



**DIVINA FIG
SPREAD**
\$6.50



**DIVINA DATE
SPREAD**
\$8.00



**MOMOFUKO
CHILI CRUNCH**
\$15.00



**MOMOFUKO
CHILI CRUNCH
EXTRA SPICY**
\$15.00



**MOMOFUKO
CHILI CRUNCH
HOT HONEY**
\$15.00

SPECIALTY GOODS



**FIREHOOK SEA
SALT**
\$9.50



**FIREHOOK
GARLIC THYME**
\$9.00



**ZABS
HOT HONEY**
\$10.00



**ZABS
ST. AGUSTINE**
\$14.00



**AGED CHERRY
VINEGAR**
\$13.00



**WHITE
BALSAMIC
VINEGAR**
\$13.00



**CHAMPAGNE
VINEGAR**
\$13.00

SPECIALTY GOODS



DEGLET DATES
00



SMYRNA FIGS
00



**MADE WITH
MIXED
NUTS**
\$10.00



**CAROLINA
KETTLE
ROSEMARY
& GARLIC**
\$4.00



**CAROLINA
KETTLE SEA
SALT &
CRACKED
PEPPER**
\$2.00



**CAROLINA
KETTLE SEA
SALT &
BALSAMIC
VINEGAR**
\$2.00



**BJORN QORN
CLASSIC**
1oz/3oz
\$3.00 / \$6.00



**BJORN QORN
SPICY**
1oz/3oz
\$3.00

SPECIALTY GOODS



**MEZCLA
MAPLE
BLUEBERRY
BAR**
\$2.75



**MEZCLA
MATCHA
VANILLA BAR**
\$2.75



**MEZCLA
ALMOND BUTTER
CHOCOLATE
BAR**
\$2.75



**FANCYPANTS
S'MORES**
\$8.00



**FANCYPANTS
CHOCOLATE
CHIP**
\$8.00



**FANCYPANTS GF
CHOCOLATE
CHIP**
\$8.00



GRAZA SIZZLE
\$19.00



GRAZA DRIZZLE
\$25.00



GRAZA MAYO
\$14.50

SPECIALTY GOODS



GRAZA AIOLI
\$14.50



GRAZA SIZZLE
\$11.00



**SFOGLINI
RADIATORS**
\$7.00



**SFOGLINI
CAVATELLI**
\$5.50



**SFOGLINI
CASCATELLI**
\$7.00



**SFOGLINI
TRUMPETS**
\$7.00



**MOMOFUKU
SESAME MISO
NOODLES**
\$14.00



**MOMOFUKU
SPICY SOY
NOODLE**
\$15.00



**MOMOFUKU
SOY & SCALLION
NOODLE**
\$14.00

SPECIALTY GOODS



**JOOLIES DATE
POP BROWNIES**
\$9.00

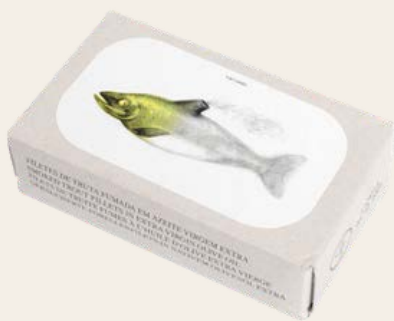


**JOOLIES PIT FREE
MEDJOOL DATES**
\$10.00



PIZZA OIL
\$26.00

SPECIALTY GOODS



TRUCHA AHUMADA EN ACEITE DE OLIVA

Trucha ahumada artesanalmente, conservada en aceite de oliva. Alta en proteína y rica en Omega-3.

\$6.50



PATÉ DE SARDINA

Paté de sardina de textura suave y sabor intenso, elaborado con sardinas de alta calidad. Rico en proteína y Omega-3.

\$6.50



PATÉ DE TUNA

Paté de atún de textura suave y sabor delicado, elaborado con atún de alta calidad. Rico en proteína y Omega-3.

\$5.50



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

Sardinillas seleccionadas, conservadas en aceite de oliva extra virgen para preservar su sabor y textura.

\$6.50



SARDINA AHUMADA EN AOEV

Sardinas ahumadas artesanalmente y conservadas en aceite de oliva extra virgen, de sabor intenso y delicado.

\$6.50



SARDINA EN AOEV

Sardinas del Atlántico y Mediterráneo, conservadas en aceite de oliva extra virgen de alta calidad.

\$5.50



PULPO EN ACEITE DE OLIVA Y AJO

Pulpo tierno conservado en aceite de oliva y ajo, de sabor delicado y aromático.

\$6.50



SARDINA CON LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA

Sardinas conservadas en aceite de oliva extra virgen y aromatizadas con limón, para un sabor fresco y vibrante.

\$5.50

SPECIALTY GOODS



ATÚN ROJO DESCARGAMENTO

Cada descargamento de atún de primera calidad es cuidadosamente braseado con encina para resaltar su sabor inigualable, luego enlatado en el prestigioso aceite de oliva virgen extra Arberquina de Castillo de Canena.

\$6.50



BONITO A LA BRASA

Elaborado meticulosamente a partir del exquisito Thunnus alalunga, cocinado a la perfección sobre brasas ardientes y luego cuidadosamente envasado en aceite de oliva virgen extra para preservar su frescura y calidad incomparables.

\$6.50



PULPO A LA BRASA

Descubre nuestro pulpo a la brasa en conserva, elaborado artesanalmente en Asturias. Sabor intenso y ahumado, conservado en aceite de oliva virgen extra.

\$5.50



BERBERECHOS A LA BRASA

Berberechos en lata gourmet a la brasa elaborados artesanalmente en Asturias. Seleccionados y asados a la brasa para un sabor ahumado y auténtico. Conservados en aceite de oliva virgen extra.

\$6.50



NAVAJAS A LA BRASA

Las navajas braseadas son preparadas con madera de abedul, haya y roble, aportando un sabor inigualable a cada pieza. Envasadas con el mejor aceite de oliva virgen extra de Arberquina de Torre de Canena, para conservar su frescura y realzar su exquisito sabor.

\$6.50



CALAMAR EN SU TINTA

Experimenta el sabor único de los calamares a la brasa con un toque sutil y ahumado, complementado con una espectacular salsa de tinta.

\$5.50



BERBERECHOS A LA BRASA

Elaborada con el mejor atún rojo salvaje braseada con encina y enlatada en el exquisito aceite de oliva virgen extra de Arberquina de Catillo de Canena.

\$6.50

SPECIALTY GOODS



ACEITE DE OLIVA CASTILLO DE CANENA PICUAL

Intenso, picante y muy aromático, con notas de tomate, hoja verde y hierba fresca.

Ideal para carnes, panes y cocina mediterránea; perfecto para quien busca un aceite con carácter.

\$24.00



ACEITE DE OLIVA CASTILLO DE CANENA ARBEQUINA

Suave, delicado y frutado, con notas de manzana, almendra dulce y plátano.

Ideal para ensaladas, pescados y cocina fría; perfecto para quien busca un aceite ligero y versátil.

\$24.00



ACEITE DE OLIVA CASTILLO DE CANENA ARBEQUINA AHUMADO

Arbequina suave con ahumado natural, elegante y sutil.

Ideal para pescados, vegetales y toppings; perfecto para dar un toque gourmet sin parrilla.

\$24.00

VINOS, TEQUILA
Y MEZCAL
VINOS, TEQUILA
Y MEZCAL
VINOS
TEQUILAS Y
MEZCAL

LA DESPENSA

VINOS, TEQUILAS Y MEZCAL



**ESCALA
HUMANA
LIVVERA
MALVASIA**



**ESCALA
HUMANA
BONARDA**



**ESCALA
HUMANA
SANGIOVESE**



**ESCALA
HUMANA
CREDO
SEMILLÓN**



**ESCALA
HUMANA
CREDO MALBEC**



**CANOPUS
MALBEC
DE SED**



**CANOPUS
NOX**



**CANOPUS
LA NAVE VA**



**CARA SUR
CRIOLLA**

VINOS, TEQUILAS Y MEZCAL



**CARA SUR
MOSCATEL
TINTO**



**CARA SUR
MOSCATEL
BLANCO**



**PARDAS
RUPESTRI**



**PARDAS
SUS SCORFA**



**PARDAS
NEGRE FRANC**



**PARDAS
PUR XAREL-LO**



**PARDAS
BRUT HERMOS**



**MESTRES
BRUT NATURE**



**GUT OGGAU
ATANASIUS**

VINOS, TEQUILAS Y MEZCAL



**GUT OGGAU
THEODORA**



**GUT OGGAU
WINIFRED**



**GUT OGGAU
JOSEPHINE**



**GUT OGGAU
TIMOTHEUS**



**GUT OGGAU
CECILIA**



**GUT OGGAU
JOSCHUARI**



**GUT OGGAU
EUGÉNIE**



**MATASSA
ROLLBALL**



**MATASSA
CUVÉE
MARGUERITE**

VINOS, TEQUILAS Y MEZCAL



**MATASSA
BLANC**



**MATASSA
ROUGE**



**LOUS ANTOINE
RED PIF**



**LOUS ANTOINE
PUNY
DEL'ANGEL**



**LOUS ANTOINE
EL MISMO PAIS**



**POPULIS
RED BLEND**



**LES LUNES
ASTRAL BLEND**



**LES LUNES
SWEET RED
VERMOUTH**



**POPULIS
MACERATED
CHARDONNAY**

VINOS, TEQUILAS Y MEZCAL



**POPULIS
WABI SABI**



**CASCAHUIN
BLANCO**



**CASCAHUIN
PLATA 48**



**CASCAHUIN
TAHONA**



**MEZCAL
MADRECUISHE**



**MADRE
MEZCAL**

FUNKADELI
IMPORTS

DELLI &
CAFÉ

LA DESPENSA

BOWLS & ENSALADAS



TROPICAL CHICKEN BOWL

\$10.00



MEDITERRANEAN BOWL

\$11.00



TERIYAKI SALMON BOWL

\$19.00



PESTO PASTA SALAD

\$8.00



QUINOA SALAD

\$7.00



ENSALADA DEL HUERTO

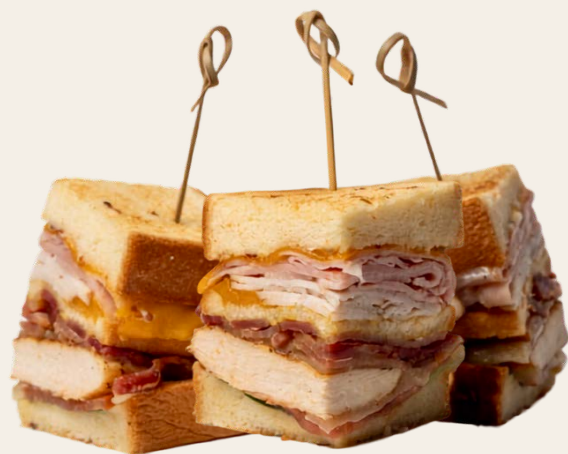
\$7.00

SANDWICHES



BMT

\$10.00



CLUB SANDWICH

\$15.00



**DERRETIDO DE MIMOLETTE
& BEAUFORT AOP**

\$10.00



VEGAN SANDWICH

\$12.00



TURKEY SANDWICH

\$12.00



**GRILLED CHICKEN
SANDWICH**

\$13.00



WAGYU PASTRAMI

\$22.00

DESAYUNOS



TOSTADA DE SALMÓN

\$16.00



CROISSPOCKET DE WAGYU

\$12.00



PANCAKES

\$10.00



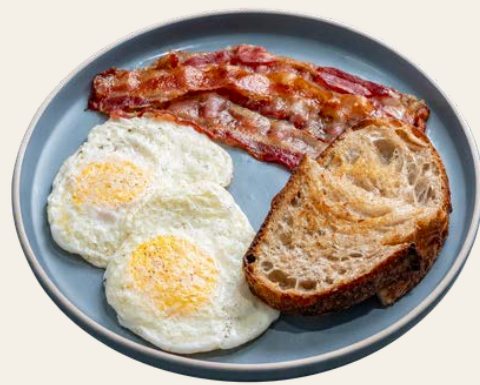
CROISPOCKET

\$9.00



AVOCADO TOAST

\$11.00



HUEVOS FRITOS

\$7.00



PEC SANDWICH

\$12.00



OMELETTE DESPENSA

\$10.00

DESAYUNOS



ACAÍ BOWL
\$14.00



HUEVOS REVUELTOS
\$9.50



MATCHA MORNING
\$5.50



MANGO SPIRULINA
\$5.50



TROPICAL DETOX
\$5.50



BERYY PROTEIN
\$8.00



CAFÉ (VARIEDAD)