



MAGANDĀ

Cajas Gourmet & Regalos Corporativos
Catálogo 2026



G O U R M E T



Cristina Campos

Chef Grand Diplômé, Le Cordon Bleu

Cristina Campos, chef Grand Diplôme en cocina francesa y alta repostería formada en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu, descubrió su pasión por la cocina durante la pandemia. Lo que empezó como una forma de disfrutar creando en casa, acabó convirtiéndose en un proyecto vital motivado por sus ganas de compartir momentos especiales alrededor de la mesa.

En Magandá queremos convertirte en el mejor anfitrión. Nuestro lema es “una nueva cocina de casa”, una selección honesta de productos gourmet y detalles únicos, elaborados con ingredientes selectos de máxima calidad que convierten un obsequio en un recuerdo inolvidable.

Creamos nuestras cajas regalo a partir de una selección muy cuidada de productos de la mejor calidad, pensados desde el primer momento para ser el regalo perfecto. Es la forma ideal de compartir autenticidad, mimo y un recuerdo duradero.

Estamos especializados tanto en regalos corporativos como detalles para particulares. Haz de cada ocasión un encuentro especial con Magandá.





CESTA VERMUT ESPAÑOL

- Vermut rojo Agustina - 75 cl
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Gildas de cecina de León, queso y aceituna - 6 uds
- Salchichón ibérico - 350 gr
- Patatas fritas San Nicasio - 40 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Cesta de palma natural

PRECIO: 69,90 € (IVA incl.)





APERITIVO ESPAÑOL

- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Lomo ibérico - 100 gr
- Queso manchego madurado de leche de oveja - 230 gr
- Anchoas del Cantábrico XL - 12 uds
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Salchichón ibérico - 350 gr
- Patatas fritas San Nicasio - 40 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Caja Magandá

PRECIO: 79,90 € (IVA incl.)





CAPRICHIO IBÉRICO

- Vino Tinto Rioja Marqués de Riscal Reserva - 75 cl
- Aceite de Oliva Virgen Extra Tresces - 250 ml
- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Lomo ibérico - 100 gr
- Queso manchego madurado de leche de oveja - 230 gr
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Sobrasada de cerdo negro D.O. Mallorca - 180 gr
- Salchichón ibérico - 350 gr
- Patatas fritas San Nicasio - 40 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Caja Gourmet Magandá

PRECIO: 99,90 € (IVA incl.)





SELECCIÓN MAGANDÁ

- Vino Blanco Verdejo José Pariente - 75 cl
- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Bloc de Foie Gras de pato tarrina Castaing - 180 gr
- Gelatina de Lambrusco Le Tamerici - 120 gr
- Queso de Mahón semicurado - 300 gr
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Salchichón ibérico - 350 gr
- Patatas fritas San Nicasio - 40 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Tostas de pasas - 180 gr
- Bizcocho de limón con glaseado
- Pack 4 servilletas de tela
- Caja Gourmet Magandá

PRECIO: 129,90 € (IVA incl.)





CAJA GOURMET

- Vino Tinto Rioja Marqués de Riscal Reserva - 75 cl
- Vino Blanco Verdejo José Pariente - 75 cl
- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Lomo ibérico - 100 gr
- Bloc de Foie Gras de pato tarrina Castaing - 180 gr
- Hojaldritos caramelizados - 6 uds
- Camembert Vieux Porche - 250 gr
- Mostaza de confitura de pera Le Tamerici - 120gr
- Anchoas del Cantábrico XL - 12 uds
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Gildas de cecina de León, queso y aceituna - 6 uds
- Sobrasada de cerdo negro D.O. Mallorca - 180 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Bizcocho de limón con glaseado
- Palmeritas clásicas
- Pack 4 servilletas de tela
- Caja Gourmet Magandá

PRECIO: 189,90 € (IVA incl.)



GOURMET



MAGANDA

Especial Navidad





DULCE NAVIDAD

- Bizcocho de limón glaseado
- Palmeritas clásicas - 150 gr
- Palmeritas de chocolate - 150 gr
- Turrón de Jijona Pablo Garrigós - 300 gr
- Turrón de Alicante Pablo Garrigós - 300 gr
- Chocolate caramelo con pistacho y naranja - 200 gr
- Pack 4 servilletas de tela con bordado navideño
- Caja Magandá

PRECIO: 69,90 € (IVA incl.)





CAJA NAVIDAD MAGANDÁ

- Vino Tinto Rioja Marqués de Riscal Reserva - 75 cl
- Aceite de Oliva Virgen Extra Tresces - 250 ml
- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Bloc de Foie Gras de pato tarrina Castaing - 180 gr
- Gelatina de Lambrusco Le Tamerici - 120 gr
- Queso de Mahón semicurado - 300 gr
- Anchoas del Cantábrico XL - 12 uds
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Patatas fritas San Nicasio - 40 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Tostas de pasas - 180 gr
- Palmeritas de chocolate - 150 gr
- Turrón de Jijona Pablo Garrigós - 300 gr
- Chocolate caramelo con pistacho y naranja - 200 gr
- Pack 4 servilletas de tela con bordado navideño
- Caja Gourmet Magandá

PRECIO: 189,90 € (IVA incl.)





CESTA NAVIDAD GOURMET

- Vino Tinto XR de Marqués de Riscal - 75 cl
- Vino Blanco Verdejo José Pariente - 75 cl
- Jamón ibérico cortado a cuchillo - 100 gr
- Bloc de Foie Gras de pato tarrina Castaing - 180 gr
- Hojaldritos caramelizados - 6 ud
- Gelatina de Lambrusco Le Tamerici - 120 gr
- Queso Moliterno al tartufo - 250 gr
- Anchoas del Cantábrico XL - 12 uds
- Mejillones Premium José Peña - 6/8 uds
- Sobrasada de cerdo negro D.O. Mallorca - 180 gr
- Picos Selección Gourmet - 180 gr
- Turrón de Jijona Pablo Garrigós - 300 gr
- Turrón de Alicante Pablo Garrigós - 300 gr
- Chocolate caramelo con pistacho y naranja - 200 gr
- Pack 4 servilletas de tela con bordado navideño
- Cesta de palma natural / Caja Gourmet Magandá

PRECIO: 219,90 € (IVA incl.)



MAGANDA

Además, ofrecemos la posibilidad de sustituir el Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva, nuestro jamón cortado a cuchillo y el lomo ibérico Magandá por los siguientes productos;

- Vino Tinto XR Marqués de Riscal - +15,00 €
- Jamón JOSELITO Gran Reserva Loncheado 70gr - +12,00 €
- Caña de Lomo JOSELITO Loncheado 70gr - +7,00 €

Personalización corporativa

¿Quieres darle un toque aún más personal?

Podemos adaptar nuestras cajas gourmet con detalles corporativos, como tarjetas personalizadas, logotipos, cintas con los colores de la empresa, etiquetas o mensajes especiales.

Pide información en info@magandakitchen.com





Condiciones de contratación y logística

- Los pedidos deberán realizarse con un mínimo de una semana de antelación.
- Todos nuestros precios incluyen el 10% de IVA.
- Envíos en Madrid: gratis en pedidos superiores a 100 €. Para importes inferiores, el coste es de 10 €.
- Envíos para resto de la Península: desde 10 € hasta 25 €, calculado según el volumen del paquete y si requiere transporte refrigerado.
- Las cajas contienen únicamente los productos descritos. Los elementos de decoración, ambientación y menaje no están incluidos a menos que esté especificado en el listado de artículos. Las imágenes muestran sugerencias de presentación.





Cada producto que compone nuestras cestas ha sido elaborado artesanalmente o cuidadosamente seleccionado por su calidad, sabor y presentación. El resultado son regalos únicos, concebidos para disfrutar, compartir y sorprender.

- Jamón ibérico cortado a cuchillo: un imprescindible en nuestra mesa y en cualquier celebración, cortado a cuchillo para disfrutar plenamente de su textura, aroma y sabor.
- Lomo ibérico: un producto excepcional en el que el sabor profundo y característico del ibérico.
- Anchoas del Cantábrico XL: en aceite de oliva para conservar todos sus matices e intensidad, una selección de las anchoas sobadas a mano más carnosas, delicadas y llenas de sabor.
- Bizcocho de limón glaseado: elaborado artesanalmente en nuestro obrador, tan esponjoso y aromático, de esos que empiezan con «solo un trocito» y terminan desapareciendo.
- Palmeritas clásicas y de chocolate: una receta tradicional transmitida a lo largo de seis generaciones, elaboradas artesanalmente con ingredientes selectos.
- Chocolate caramelo con naranja y pistacho: una sorprendente tableta que combina magistralmente la suavidad del chocolate con naranja natural confitada, almendra Marcona y pistacho.
- Queso Moliterno al tartufo: tras una maduración de 12 meses, se infiltra en su interior trufa negra, aportándole con sus vetas un sabor intenso, elegante y delicado.
- Queso manchego madurado de leche de oveja: elaborado con leche cruda de oveja y sometido a un cuidadoso proceso de maduración que potencia su carácter, intensidad y riqueza de matices.
- Sobrasada de cerdo negro D. O. Mallorca: procedente de animales alimentados con productos naturales cultivados en las propias fincas donde pastan, de textura untuosa y sabor intenso.
- Aceite de Oliva Virgen Extra Tresces: obtenido mediante extracción en frío y sin refinar para preservar tanto sus propiedades naturales como toda su personalidad, sabor y aroma inconfundible de la variedad cornicabra.





Magandá te acompaña en cada ocasión

Kitchen - comida casera y menús semanales

Deli - bandejas delicatessen para desayunos, comidas y meriendas

Catering - organizamos todos tus eventos

Gourmet - cajas regalo con nuestros productos más selectos



Accede a nuestro instagram @maganda.kitchen escaneando el código QR
y échale un vistazo a nuestra web www.magandakitchen.com

GOURMET



MAGANDA

Enjoy the Party



CONTACTO:

618 41 45 16

info@magandakitchen.com

@maganda.kitchen