



GASTRONOMIA TRADICIONAL ITALIANA



Descubre

Lo mejor

De la
Navidad

Cátalogo 2025



1ª edición Mayo 2025

[Www.chefaberanigastroshop.com](http://www.chefaberanigastroshop.com)

1

IVA incluido



GASTRONOMIA TRADICIONAL ITALIANA

ÍNDICE

APARTADO	1	PÁGINAS
BENVENUTI A NOSTRA STORIA DI NATALE		3
SABORES DE PANETTONE		4-5
PANDORO, PANETTONE GOURMET		6
ROSCÓN DE REYES		6
CESTA DE NAVIDAD, PEDIDOS, MENÚ		7
MENÚ NAVIDAD		8-9

POSTRES CASEROS

10-14

VINOS

15-17

LICORES/ CERVEZAS

18-19

CARTAS A LOS REYES MAGOS Y PAPA NOEL,
CONTACTO/ CONSULTA

20-22

INFORMACIÓN IMPORTANTE

23 -27





GASTRONOMIA TRADIZIONALE ITALIANA

TODAS LAS FAMILIAS TIENEN UN RICORDO DI NATALE BENVENUTO NEL NOSTRO

Chef Aberani quiere desear a nuestros clientes, una Feliz Navidad y todo lo mejor en estas próximas fiestas, con la creación de este catálogo especial, que junto con el ya disponible de productos italianos, publicado en nuestra web (www.chefaberanigastroshop.com), podrán elegir multitud de opciones para sorprender con el mejor regalo y la más exquisita experiencia, a través de menús especiales, productos seleccionados por su calidad y confianza entre nuestros proveedores italianos, así como con platos caseros preparados diariamente con recetas de tradición, que pueden reservar o hacer su pedido para disfrutarlos en el calor de su casa y en sus reuniones familiares de estas fechas.

Lo mejor de la marca Italia, basada en una “cucina” sencilla, con esencia de hogar, aroma a tradición y sabor a Mediterráneo,

QUESTO NATALE TORNA A CASA, A TÁVOLA

AUGURI DI NATALE

VIVE LA EXPERIENCIA CHEF ABERANI

Aberani Fabrizio





Prepara la mejor Navidad



Gastronomía Tradicional
Italiana

Un regalo exquisito



Quieres ser este año el mejor anfitrión?

desde
30.00 €

**Elige para los tuyos la experiencia di
Natale italiana**

Precio...

Encargos

Porque este año, queremos que todos disfruteis de la mejor comida casera, sin tener que pasaros todo el día en la cocina, te ofrecemos la posibilidad de encargar para tus reuniones familiares y con amigos, desde los entrantes, con un exquisito antipasto, a base de nuestros quesos (burrata, provolone), embutidos italianos, caponata, carpaccio,... Tus platos principales, con nuestras lasagnas al peso, o pastas a granel y por supuesto nuestros postres caseros (tarta de tiramisú, profiteroles, tarta de queso, Roscón de Reyes..)

Pedidos mínimos con 48 horas de antelación, consulta el horario especial de los días de Navidad y festivos

Cestas

En el pequeño Mercato Italiano de Chef Aberani Gastro Shop, tendrás multitud de opciones para confeccionar tu propia cesta según el presupuesto de que dispongas, y nosotros te lo envolvemos con cariño para que puedas sorprender a quién más quieres. En el catálogo de productos general podras ver nuestros productos y en este de Navidad te dejamos un ejemplo de cómo puedes crear el mejor regalo.

Cesta Sara perche ti amo

Cesta Questo piccolo grande amore

Menú Navidad

Consulta nuestros menús de Navidad, que hemos disuesto para disfrutar de un encuentro inolvidable, en un ambiente que sabe a hogar y compartelo con tus seres queridos, amigos y o compañeros, Haz tu reserva con antelación, consulta toda la información con nuestro personal.





Il sapore Di Natale



Gastronomía Tradicional Italiana

Il sapore della dolce vita



Panettone Pistacchio El de moda 750g



22,00€

Precio unidad

**Pasión, tradición y calidad es lo que
define a esta marca 100% Italia**

**Masa madre con textura suave, y relleno de
crema de pistacho**



Panettone Classico El de siempre 750g

18,00€

Precio unidad

**No podemos hablar de
Panettone sin decir Navidad, es
tradición, es lo mejor
para compartir de estas fiestas**

**Masa madre con textura
suave, y relleno de pasas y de
fruta confitada, aroma y
sabor intenso pero sutil**



Panettone Cioccolato El más dulce 750g

20,00€

Precio unidad

**Pasión, tradición y calidad es lo que
define a esta marca 100% Italia**

**Masa madre de textura esponjosa de sabor
intenso, con relleno de crema y pepitas de
chocolate**

Consulta otras marcas con nuestro personal **5**
disponibles bajo demanda



Il sapore Di Natale



Gastronomía Tradicional
Italiana



Pandoro Clásico 1kg



25,00€

Precio unidad

Dulce típico originario de Verona de masa tipo Brioche con sabor a vainilla y espolvoreado con azúcar glass

Irresistible por su suavidad



Panettone Con crema de Merlot 1kg Valentino

25,00€

Precio unidad

Mucho más que un postre,
es una exquisita experiencia de sabor

Una combinación perfecta entre dos, el vino
Merlot y el panettone
de masa madre



Roscón de Reyes Alla crema di pistacchio

25,00€

Precio unidad/ mediano

Elaborado con ingredientes caseros
Deliciosa crema de mascarpone casera al pistacho

Coronado con un glaseado de chocolate blanco y
crujiente de pistacho



Il sapore della dolce vita



Prepara la Cesta di Natale



Gastronomía Tradicional Italiana



Elige para los tuyos
la experiencia
italiana

desde
30 €

Precio unidad

Cesta Questo piccolo grande amore

Passata di Pomodoro
Concentrato di Pomodoro
Penne rigati o Spaghetti
Parmegiano Reggiano (cuña)
Precio según peso
2 Birra Moretti

150 g Mortadela Bologna
Crema vinagre Balsámico casera
Galletas caseras de mantequilla

*Dale un toque más
dulce con un
Panettone o
Pandoro, café
italiano y un vino
Moscato o licor de
Melón o Limoncello*

desde
35 €

Precio unidad

Cesta Sara perche ti amo

Passata di Pomodoro
Concentrato di Pomodoro
Penne rigati o Spaghetti
Parmegiano Reggiano (cuña)
Precio según peso

Botella se vino Fragolino
200 g Mortadela Bologna
Crema vinagre Balsámico casera
Galletas caseras de mantequilla

*Dale un toque más
dulce con un
Panettone o
Pandoro, café
italiano y un vino
de Melón o
Limoncello*

DEJA QUE
TE INVADA
el espíritu
DE LA NAVIDAD



Un regalo
exquisito

También puedes elegir entre nuestros productos y confeccionar tu propia cesta según el presupuesto de que dispongas, deja que te lo envolvamos bonito, y sorprende a quién más quieres con una experiencia exquisita

25_26

MENÚ NAVIDAD 1

Entrante

Para compartir entre 4 personas, una deliciosa BURRETINA, con explosión de pesto verde. Acompañada de un festín de EMBUTIDOS italianos con degustación de 3 QUESOS, que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura, un delicioso antipasto para comenzar

Principal individual

A elegir entre dos de nuestros platos más populares, la LASAGNA de carne con un ingrediente especial el rabo de toro, que por su sabor intenso le dará un toque aún más exquisito

Otro de nuestros platos más solicitados, SPAGHETTI 4 FORMAGGI, la fusión de la pasta fresca, la combinación de la cremosidad del queso gorgonzola, la suavidad de la mozzarella, el toque textura del Grana Padano y el sabor intenso del Parmegiano Reggiano

Postre

Para compartir entre 4 personas, un postre nacido de la marca Chef Aberani, que evoca la creatividad con la dulzura, Roscón Reyes con crema de mascarpone al pistacho, glaseado con chocolate blanco y bola de helado de vainilla sobre base de naranja

Incluye
refresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou/

Cesta de pan
y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, café latte o capuccino)

30€ - bebida - refresco - combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf 91435 91435 9109 638774957

PVP

28,00€

IVA incluido

25_26

Chef
Aberani

MENÚ NAVIDAD 2

Buena Noche

Entrante

Para compartir entre 4 personas, una deliciosa BURRATINA, con explosión de pesto verde. Acompañada de un festín de EMBUTIDOS italianos con degustación de 3 QUESOS, que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura, un delicioso antipasto para comenzar

Principal individual

A elegir entre tres de nuestros platos más populares, la LASAGNA DE CARNE, pero esta vez cocinada con un ingrediente especial el RABO DE TORO, que por su sabor intenso le dará un toque aún más exquisito, y si prefieres más sabor a montaña, puedes elegir nuestra LASAGNA DE BOLETUS con una pincelada de aceite de trufa.

Otro de nuestros platos más solicitados, SPAGHETTI FRUTTI DI MARE La fusión de la pasta fresca, la combinación del mar mediterráneo con la salsa de tomates San Marzano cocinados a fuego lento

Postre

Para compartir entre 4 personas, una selección de 3 postres caseros nacidos de la marca Chef Aberani, que evoca la creatividad con la tradición Auténtico TIRAMISU de Venecia, el placer de la TARTA de QUESO con un toque en su interior a gorgonzola y La suavidad de un volcán llamado Pannacotta con AMARENA sobre lava de frutos del bosque y crujiente de galleta.

Incluye

retresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou/ italiana

Cesta de pan

y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, caffè latte o capuccino)

No aplica otra combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf 91 4359109 638774957

FVP

32,00

No incluye

25_26

Chef
Aberani

MENÚ NAVIDAD 3

Buen Natale

Entrante

Para compartir entre 2 personas o de forma individual Una degustación de QUESOS que fusionan la particularidad de lo curado, con el toque picante, el aroma de lo ahumado, con la textura y la frescura acompañada de CAPONATA, nuestro pisto siciliano que se convierte en un delicioso antipasto para comenzar

*Vegetariano y
sin Gluten*

Principal individual

A elegir entre nuestros platos más populares, la PARMIGIANA que se distingue de la lasagna en su cocción pero no en su forma, que combina las berenjenas, la salsa casera de tomates San Marzano, la suavidad de la mozzarella, con el sabor curado del queso PARMIGIANO Reggiano que le dará un toque aún más exquisito.

Otro de nuestros platos más solicitados la PIZZA DE VERDURAS (con o sin Gluten) un festín vegetal combinada con la salsa casera de tomates San Marzano cocinados a fuego lento y la fior di latte de la mozzarella.

Postre

Para elegir entre el placer de la TARTA de QUESO con un toque en su interior a gorgonzola o La suavidad de un volcán llamado Pannacotta con AMARENA sobre lava de frutos del bosque y crujiente de galleta.

Incluye
refresco, copa de vino italiano la casa elegido entre nuestra selección exquisita de bodegas de la región de Abruzzo, cerveza Mahou

Cesta de pan
y para coronar una deliciosa comida, incluimos nuestro exquisito café italiano (espresso, café latte o capuccino)

No válido otra combinación

Disponible solo bajo reserva,
grupo mínimo 4 pax

WWW.CHEFABERANIGASTROSHOP.COM

Reservas: Telf 914359109 638774957

FVP

26,00

No devuelto



Sapore Dolce



Gastronomía Tradicional Italiana



Panfrutto Artesanales

5,20€

Precio unidad

Bizcocho de panettone

Glaseado de almendras y
azúcar granulada



Amaretti Artesanales

3,50€

Precio unidad

Galletas a base de almendras

Al que se añade licor de Sambuca, clara de huevos y
azúcar

Tarallucci

2,95€

Precio unidad

Galletas redondas de trigo suave

Molino Bianco se caracteriza por mantener un Cultivo
sostenible, eliminando las grasas
saturadas y reduciendo el contenido de sal y porcentaje de
azúcar



Cantucci

4,50€

Precio unidad

Galletas secas de tradición pastelera toscana

A base de almendra y horneadas dos veces



*biscotti, torta, zucchero, ndorla
noccioli, frutta, miele.*



Aroma a caffè



Gastronomía Tradicional
Italiana



De fuerte sabor Y Toque amargo
Con cuerpo

Caffé
Espresso italiano

GRANO 25,00€
MOLIDO 23,00€

Precio unidad

KILO

Caffè en Grano/ MOLIDO
de sabor intenso



Caffé
Espresso italiano

maestro
CAFFÈ

6,25€

Precio unidad

Caffè en Grano de sabor intenso

250 GRAMOS

maestro
CAFFÈ

Caffé
Espresso italiano

5,75€

Precio unidad

Caffè en molido de sabor intenso

250 GRAMOS



*espresso, cappuccino, latte machiato,
marocino, moccacino, caffè nutella.*



Caffé Gourmet



Gastronomía Tradicional
Italiana

**Nos encanta sorprender a los AMANTES
DEL BUEN CAFFÉ CON NOVEDADES GOURMET
DE ITALIA**

POR TIEMPO LIMITADO Y
BAJO PEDIDO



PAQUETE
250G

pvp
12,50€

CAFFÉ GALLETA
CAFFÉ TOFFIE
CAFFÉ ALMENDRA

tambien puedes adquirir en el mismo formato Molido o
en Grano nuestro Caffé que tanto te gusta



Pasticceria Fatto in casa



Gastronomía Tradicional

Italiana

Dolce

Ración



Tiramisú

Tiramisú
Artesanales

5,75€

Precio Ración

El más reconocido con sabor a caffè

Con queso mascapone y
cacao amargo



Tarta de Queso

Tarta
de queso



5,75€

Precio Ración

Con un toque de queso
Gorgonzola

Cremosa y suave



Cannoli

Cannoli

Siciliano

3,50€

Combinación de queso ricotta y
pistachos

Precio unidad

Sobre una masa dulce y crujiente

La storia del dolce 14



Pasticceria Fatto in casa



Gastronomía Tradicional

Italiana

Dolce



Profiteroles

Profiteroles
Artesanales



22,00€

Precio kilo

Estirados a mano y horneados

Con aceite de Oliva Virgen



Torrija

Torrija
de Pannettone

Panettone

5,00€

Precio Ración

Receta de tradición con un toque italiano

Con almíbar de canela



Crostata



18,00€

Precio Kilo

Masa quebrada y mermelada de frutas



Tartas caseras

Tartas para eventos
Tiramisú, queso, nata y
crema (6 a 8 raciones)

Para tus celebraciones especiales

DESDE
25,00€

Precio unidad



La storia del dolce

15



La cantina Vini



Gastronomía Tradicional

Italiana

DOC/IGT



Lambrusco

12,00€

Precio unidad

Vino tinto lambrusco
de color rojo rubí intenso aroma afrutado y reflejos violetas
Vino rosado lambrusco
de color suave rosado afrutado y agradablemente espumoso

REGIÓN VINÍCOLA
EMILIA ROMAGNA

Lambrusco

Merlot IGT



15,00€

Precio unidad

Vino tinto elegante, agradable que recoge el sabor de 3
generaciones, rojo intenso rubí con notas de frutos
rojos

REGIÓN VINÍCOLA
VENETO



Merlot

Sangue di Giuda DOC



15,50€

Precio unidad

Vino tinto rojo intenso rubí con notas de frutos rojos
FRIZZANTE DOLCE con cuerpo y equilibrado

REGIÓN VINÍCOLA
LOMBARDIA

Consulta otras marcas con nuestro personal disponibles
bajo demanda

Sangue di Giuda

Rosso, Rosato, Bianco¹⁶



La cantina Vini



Gastronomía Tradicional

Italiana

DOC/IGT



Primitivo
IGT

15,00€

Precio unidad

Vino intenso con notas afrutadas, elegancia en su perfume

REGIÓN VINÍCOLA
PUGLIA

Primitivo



Pinot Grigio
Rocca Ventosa

13,50€

Vino con notas verdes aroma fresco de verano flores de pradera y jardín un placer en la boca, disponible en rosado, de uva raccolta estremamente gradevole al paladar

REGIÓN VINÍCOLA
D'ABRUZZO

Pinot



Moscato
d'asti DOC

15,50€

Precio unidad

Vino de color amarillo reflejos verdosos y efervescencia, matices que recuerdan al melocotón larga persistencia, dulzura y burbujeo

REGIÓN VINÍCOLA
PIEMONTE

Moscato

Rosso, Rosato, Bianco¹⁷



La cantina Vini



Gastronomía Tradicional

Italiana

DOC/IGT



Chianti
DOC

Vino rojo rubí con reflejos violetas, sabor
frutos rojos

14,50€

Precio unidad

REGIÓN VINÍCOLA
TOSCANA

Chianti



Montepulciano

10,00€

Vino tinto con toques de frutas negras (mora, arandanos y
cereza silvestre)

Precio unidad

REGIÓN VINÍCOLA
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO

Merlot



Pinot
DOC

15,50€

Precio unidad

Vino elegante con toques de flor de naranja y notas de
manzaba, frescor en boca y suavidad equilibrada

REGIÓN VINÍCOLA
FRIULI VENEZIA



Pinot

Rosso, Rosato, Bianco¹⁸



La cantina Liquori



Gastronomía Tradicional
Italiana



Amaretto

Amaretto
Artesanal

14,00€

Precio unidad

Licor

Dolce o amaro

Licor añejo, con dulzor a almendras



Aperol spritz

Spritz
el aperitivo



15,00€

Precio unidad

Licor a base de aperol, prosecco y agua con gas

el más rico aperitivo italiano preparado para
tomar con una rodaja de naranja



Limoncello
el digestivo

15,00€

Precio unidad

Licor con raíces de la costa Amalfitana

con zumo de limones maduros es el más querido
en Italia



Limoncello

También disponemos de cremas de
pistacho, melón y café, precios a consultar

19



La cantina Birra



Gastronomía Tradicional
Italiana



Moretti

Moretti
la tradición

Cerveza de importación

Co. Sabor a tradición

2,50€

Precio unidad



Ichnusa

Ichnusa
Artesanal



Cerveza de importación

Artesana y no filtrada

2,65€

Precio unidad



Prosecco

14,00€

Precio unidad



Prosecco

Blanco espumoso, seco o extra seco

REGIÓN VINÍCOLA
VENETO

Bionda o non filtrata



**Un envoltorio original
para tu regalo**



**Gastronomía Tradicional
Italiana**



**Sabemos que te encanta nuestra
decoración, por eso, Hoy puedes
llevarte a casa, algunas de los
objetos que más os gustan y que
por tiempo limitado están a la venta**



**pvp
4,50€**



**pvp
3,50€**



QUERIDO BABBO NATALE
PAPÁ NOEL

A series of horizontal dashed lines for writing the letter.





QUERIDOS I TRE RE MAGI
DALL'ORIENTE



Queridos
Reyes Magos



MEJOR
Gaspar
Y BALTASAR





Siamo aperti



Gastronomía Tradicional Italiana

En Chef Aberani estamos abiertos a las sugerencias de nuestros clientes y también a las novedades que nuestros proveedores italianos nos confían, introduciendo productos de calidad con cada estación del año.

Disponemos de una gran variedad de recetas caseras además de otra selección de sugerencias, que solo bajo pedido se pueden disponer, , como Lasagnas y cannelloni de Pato, Venado, Marisco, Speck y calabacín, cremas, como la de calabaza, pappardelle al pomodoro (similar al salmorejo en España), tartas al gusto para tus eventos, y otros postres, que se preparan en temporada, de Carnaval, como le Buggie, en Navidad, como nuestros Roscones de Reyes al estilo italiano galletas de mantequilla, platos de carne como a la libornesa o la cacciatora, conservas bajo aceite, con ingredientes como las berenjenas, o champiñones, que puedes pedir que te preparemos fuera de este catálogo y carta de nuestro restaurante. Consulta precio, y pedido mínimo con nuestro personal.

Tutto è delizioso

Reserve



24



Consulta

con nuestro personal
en nuestras redes sociales

**Información sobre la Gastronomía
tradicional italiana**

**Italia a través de los sentidos
Especificaciones de
nuestros productos**



Alérgenos, cocción, ingredientes.

**Productos de temporada
y artesanales**



**Novedades de productos seleccionados entre
nuestros proveedores italianos de confianza**



**Promociones, Event
Sorteos...**



en las cuatro estaciones del año....



Sugerencias del Chef



**Caseros y otros productos bajo reserva, en nuestra
tienda o carta de restaurante**

Con nuestro Chef

Recetas, recomendaciones, curiosidades

*Los precios de este catálogo podrían variar debido a las continuadas fluctuaciones de los mercados.. y en concreto del mercado en Italia. consulta actualizaciones con nuestro personal o a través de nuestra página web. Descubre una amplia selección de productos italianos, frescos, caseros y ofertas exclusivas de nuestra selección de calidad . Conoce la experiencia Chef Aberani

www.chelaberanigastroshop.com



Información importante

- No se realiza servicio a domicilio
- La venta de alcohol en nuestro establecimiento, está supeditada a la normativa vigente actual, no pudiéndose despachar en nuestra tienda fuera de los horarios establecidos para la venta al público y menores

LA LEY ESTABLECE LA PROHIBICION DE VENTA DE ALCOHOL DE 22 A 8:00 HORAS, así como a menores de edad. SE PROHIBE CONSUMIR, VENDER Y PUBLICITAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN LA VÍA PÚBLICA

- Disponemos de una carta de Alérgenos en nuestro restaurante para la consulta de nuestros caseros, el resto de productos de tienda se podran consultar según etiqueta de envasado

Consultá especificaciones específicas con nuestro personal.

- Los pedidos de nuestros caseros estan sujetos a la disponibilidad de la cocina y/ o de nuestro restaurante, por eso se recomienda se reserve con antelación para confirmar el servicio.

Consultá Stock Disponible para entrega inmediata.

- La pasta fresca se sirve congelada al granel (kilo)

Calidad garantizada, consulta con nuestro personal, la equivalencia en raciones por persona.

- Las salsas caseras se preparán diariamente con ingredientes frescos y/o con antelación, sin aditivos ni conservantes, teniendo un consumo preferente de conservación en nevera de 3 días, después de esa fecha puede empezar a perder propiedades, sabor y textura, se recomienda congelar en caso de no ser utilizada de forma inmediata

Conservación en nevera, consumir preferentemente según especificaciones de preparación

- Nuestros postres se preparan sin conservantes, ni aditivos por lo que tienen un consumo preferente de 3 días en nevera, para que el producto mantenga sus propiedades alimenticias, siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado; sin embargo, después de esa fecha puede empezar a perder sabor y textura.
- El embutido y el queso se sirve habitualmente envasado o en recipiente de plástico apto para uso alimenticio según su peso (kilo)

Si desea utilizar un recipiente de su propiedad deberá garantizar que es apto según las normativas sanitarias vigentes de alimentación, para su conservación

- Se recomienda utilizar bolsas de tela, o de su propiedad. Información sobre recipientes take away

Para reducir el impacto ambiental y mejorar las prácticas sostenibles del día a día de los consumidores- Todas las bolsas que se entreguen en este establecimiento se cobrarán según normativa Real Decreto 293/2018. Los envases take away en restaurante tendrán un coste adicional que se especifica en nuestra carta de restaurante, así como otros específicos necesarios para su mejor conservación y traslado que se indicarán con su pedido.

- Productos bajo reserva previa

Reserve



SHOWROOM

Estamos en
Avda Mar Mediterráneo 74
Valdemoro c.p 28341
MADRID Spagna



Comunicate con nosotros
para coordinar una visita a
nuestro showroom que se
anunciará en nuestras redes
sociales próximamente



(34) 914359109
638774957

Chefaberani@gmail.com





GASTRONOMIA TRADICIONAL ITALIANA



ITALIA A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS
Www.chefaberanigastroshop.com
[@chef.aberani](https://www.instagram.com/chef.aberani)
(+34) 914359109 638774957

