María Orsini

el arte de regalar



Colección 2026-2027

CATALOGO MARIA ORSINI 26.indd 1 04/11/26 8:50 a.m.

1. PORTADA. “Phalenopsis y Bambú”
Espectacular arreglo de orquídeas phalenopsis y variedad de bellos follajes en elegante cesta tejida artesanalmente. $6,213



2. “Góndola Belle Epoque”
Con Perrier Jouët Belle Epoque, champán Plurivarietal de gran refinamiento que se caracteriza por sus notas de almendra y avellana, aroma de flores blancas y miel, y su distintiva e icónica botella decorada con anémonas japonesas; en cesta artesanal con frescos follajes y nueces de la India. $7,965
b) Con Champán Perrier Jouët Grand Brut. $3,168



3. “G.H. Mumm Cordon Rouge”
Un champán de gran frescura frutal, perfectamente equilibrado, final largo y limpio. En tabla para regalo con nueces de la India. $1,995

4. “Perrier Jouët Grand Brut”
Generoso y maravillosamente redondo, ensamble de uva Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. En tabla para regalo con nueces de la India. $2,135

5. “Burbujas de Otoño”
Cautivador e inspirador arreglo de orquídeas phalenopsis, rosas naranjas, margaritas ocre y follajes en cálidos tonos marrones, dorados y rojizos; peras y naranjas. En revistero de madera con fino champán de su elección:
a) Veuve Clicquot Brut. Finas burbujas, mezcla de hasta 60 crus diferentes, uva chardonnay, un toque de Meunier y predominio de Pinot Noir. $8,225
b) Dom Perignon Brut. Creado a partir de la exclusiva selección de las mejores uvas de única añada, Pinot Noir y Chardonnay. Toda una experiencia para conocedores de Champán. $14,935





6. “Maceta de Burbujas”
Gran detalle de frescos follajes verdes en moderna y encantadora maceta artesanal, nueces de la India y champán de su elección. Botella a elegir:
a) Moët Chandon Brut. El champán más emblemático de la casa, de gran paladar seductor. $3,459
b) Veuve Clicquot. Predominio de uva Pinot Noir, Cuvée de burbuja fina y persistente. $3,518
c) Moët Chandon Rosé. Una expresión espontánea, radiante y romántica que se distingue por su elegancia, aroma intenso y predominio de frutos rojos. $3,935

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 2027.

María Orsini



8. "Homenaje a María Amparo"
Distinguido arreglo de finas y elegantes orquídeas cymbidum, orquídeas dendrobium, rosas blancas y follajes verdes. Arreglo ideal para una gran conmemoración. $6,995

8



7. "Phalenopsis y Champán"
Gran obsequio con bellas orquídeas phalenopsis y finos follajes en maceta artesanal con champán Taittinger.
Botella a elegir:
a) Taittinger Prestige Rosé. Sabor afrutado, burbuja fina y persistente, aroma principalmente a cerezas, grosella y frambuesas. $4,853
b) Taittinger Brut. Cuidadosa selección de uvas Chardonnay, Pinot Noir y Meunier, balance perfecto y armonioso. $4,295

AMEX®

QUESO, VINO & FRUTA



9. “Charola de Quesos Provenzal”
Fresco y agradable arreglo de quesos: Brie, Camenbert, Manchego curado, Manchego semicurado, De hierbas y Maasdam, pan artesanal de granos, compota de chipotle y morita, aceite de oliva y mermelada festiva María Orsini. $4,625



10. “Bacalao María Orsini”
Nuestra exquisita receta hecha con bacalao langa y finos ingredientes gourmet.
a) Bolsa de 1 kilo $1,425
b) Frasco de 450gr. $715
c) Frasco de 225 gr. $356



11. “Dueto Monte Xanic”
Con vino blanco Viña Kristel Sauvignon Blanc y Monte Xanic Rosé, galletas multigrano y botana mixta en tabla para regalo. $1,675



12. “Cesta Bacco Rosé”
Fresquísimo y antojable arreglo gourmet con vino Monte Xanic Rosé, sutil y afrutado vino rosado, 100 % uva Grenache, jamón serrano, galletas horneadas, paté de pato, queso gouda, pera, manzana, kiwi, mango y uvas. $3,115



13. “Gran Ricardo.”
Vino tinto, ultra premium, galardonado en múltiples competencias internacionales con reconocimientos y medallas de oro. Presentación a elegir:
a) Gran Ricardo 30 Aniversario en caja de colección de arte “Animación” obra de la artista mexicana Magali Lara; en tabla para regalo. $2,795
b) Gran Ricardo. Botella con estuche de palitas para queso en tabla para regalo. $2,955



14. “Monte Xanic Selección” Ensamble de uvas Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon, versátil y elegante vino tinto, intenso, equilibrado con notas de frutos rojos y negros; con portavino de pewter y nueces de la India en tabla para regalo. $1,545

15. “Phalenopsis Merlot” Con Monte Xanic Merlot, vino tinto de gran equilibrio, aromas francos y expresión de frutos negros y rojos; enmarcado en armonioso arreglo de orquídeas phalenopsis y finos follajes en cesta artesanal. $2,875



16. “Cubo Calixa Blend”
Con vino 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 Manchego semi curado, pan artesanal, vinagreta, almendras con chcocolate, pera y uvas. $3,125



17. “Estuche Monte Xanic”
En estuche chocolate, aceitunas aliñadas y pretzels. Botella a elegir:
a) Con Monte Xanic Cabernet Sauvignon. Vinto tinto suave, seco, con acidez fresca, taninos dulces, cuerpo redondo y gran persistencia. $1,325
b) Con Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel. Vino blanco suave, fresco, ligero y de acidez viva. $1,115



18. “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. $3,595
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. $2,795
c) Coto Crianza. Elaborado con uvas Tempranillo de las distintas regiones de Rioja, perfecto equilibrio entre fruta fresca, vainilla y roble tostado. $2,745

19. “Bodegas del Viento”
Vinos de excelencia que provienen de viñedos que se destacan principalmente por su terroir de altura en la Sierra de Arteaga, Coahuila.
En tabla para regalo y botana mixta. Botella a elegir:
a) Kurdo. Vino tinto, ensamble de uvas Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec y Cabernet Franc, frutal, equilibrado y redondo. Ideal para maridar con cortes de carne al asador. $953
b) Ru Rosa de Uva. Vino rosado seco, elaborado principalmente con uvas Pinot Noir y Cabernet Sauvignon, intensidad aromática, destacan sus notas a fruta negra madura y
matices herbáceos. $875
c) Pinot Noir.100% de uva Pinot Noir, vino tinto, agradable y fresco, taninos suaves, sabores a frutos secos y un retrogusto persistente. $1,274





20. “Prosecco SM” Vino espumoso, de efervescencia equilibrada, realzando la frescura de las notas florales y su sabor característico a cítricos. Con chocolates Ferrero Rocher, paté de salmón, galletas integrales y pistaches en tabla para regalo. $1,253



21. “Apetitosa Cesta de Quesos Gourmet”
Suculenta cesta con quesos finos: Provolone, Gouda y Manchego español semi curado, jamón serrano, mostaza francesa, jalea de guayaba con rajas y galletas integrales. $2,995

22. “Cesta Veraniega”
Sabrosa y surtida cesta con queso Manchego español semi curado, provolone, pepinillos persas
en escabeche, mostaza francesa, nueces mixtas, pan artesanal de granos, galletas integrales, aceitunas aliñadas, mermelada festiva, peras y uvas. $3,525





23 a

23 b

23. “Vinos Viña Montes”
Vinos chilenos del Valle de Colchagua; galletas integrales y paté de pato en tabla para regalo.
Botella a elegir:
a) Montes Alpha Cabernet Sauvignon. Tinto, cuerpo bien estructurado, aroma a frutos negros, cassis y chocolate $1,235
b) Montes Malbec. Color rojo profundo con toques de ciruelas y moras. $895



24

24. “Cesta Izadi”
Con vinos tintos Izadi Selección y Reserva, jamón serrano, galletas integrales, paté de pato y botana mixta. $2,785



25

25. “Dúo del Duero”
Con 2 vinos tintos españoles de Ribera del Duero, Pruno y Villacreces, galletas integrales, paté de pato y botana mixta en tabla para regalo. $2,485

26. “Gala Francesa”
Obsequio gourmet con finos y exquisitos vinos 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.
Botella a elegir:
a) Bourgogne Pinot Noir. Vino tinto, elegante y sofisticado. $4,615
b) Poully Fuissé. Un vino blanco de Borgoña con finesa y distinción. $5,235
c) Chablis. Vino blanco de uva 100% Chardonnay, fresco y afrutado. $4,455



b

26 a

d

d) Gevrey chambertin un gran vino tinto de la región de Burdeos. $5,985



27. "Cesta Portugal"
Deliciosa cesta gourmet con quesos Brie, Manchego semicurado; pepinillos en vinagre, jalea de guayaba con rajas, galletas integrales y sachet de frutos secos cubiertos con chocolate blanco. Oporto a elegir:
a) Oporto Dow's Ruby. Mezcla de uvas tintas cultivadas en los mejores viñedos del Alto Duero. $4,554
b) Warre´s Otima 10 Años. Aroma complejo con notas de frutas maduras, frutos secos y especias, 10 años de añejamiento que introduce un rejuvenecido nuevo concepto de Oporto. $4,870
c) Otima Warre´s Oporto 20 Años. D.O. Portugal, envejecimiento prolongado, sabor afrutado con notas de vainilla, mermelada y roble. $5,550
d) Warre´s Warrior Reserva Especial. Estupendo vino generoso de Oporto con aroma de ciruelas y cerezas maduras. Ideal para compartir con postres de frutos secos, chocolate o quesos maduros. $4,675



28. "Licor 43 y Taza"
Con el dulce y versátil Licor 43, elaborado a partir de 43 ingredientes, entre cítricos, frutas y especias del mediterráneo. Con taza de cerámica y nuez de la India en estuche chocolate. $995



29. "Licor 43 y Set de Tazas"
El inigualable Licor 43 en tabla para regalo con juego de set de 6 tazas y platos para café espresso. $1,395

Dulces Tentaciones



30. "Jardinera Glenbays"
Obsequio para disfrutar con el licor de crema con whisky Glenbays, chocolates belgas, polvorones de nuez botana mixta, almendras, jalea de guayaba y chocolates con relleno suave. $1,584



31. "Cubo Glenbays"
Con licor de crema con whisky Glenbays, elaborado con ingredientes premium, consistencia cremosa, dulzor equilibrado, notas de nuez, vainilla, café y chocolate. Con galletas francesas, chocolates con relleno suave y botana mixta. $845



32

32. “Cesta Dulzura”
Con tablilla de chocolate, café de Altura María Orsini, galletas de mantequilla, pasitas con chocolate, jalea de guayaba, caramelos de menta y mazapán de pistache. $1,545



b

33

a

33. “Chocolates Artesanales María Orsini”
Deliciosos y elegantes estuches de chocolates belgas.
Estuche a elegir:
a) Cofre Belga. Con trufas artesanales de tequila, whisky o grand marnier. (15 pzas.) $845
b) Cofre Maya. Chocolates artesanales elaborados con finos ingredientes y licores en elegante estuche María Orsini. (21 pzas.) $1,065



34. “Cestita Gourmet” Con jamón serrano, fusilli, spaghetti, crema de alcachofa, salsa marinara, queso parmesano y nueces mixtas. $1,875

34



35

35. “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) $1,215



37

37. “Antojo Dulce”
Barra de chocolate con leche, barra de chocolate amargo, chocolates con relleno suave, galletas crocantes de almendra y nuez, pasitas con chocolate, manzanas al vino tinto, mermelada, y galletas surtidas de mantequilla $2,625



36

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

ORQUÍDEAS

38. “Fresco Spa de Rosas”
Relajante arreglo de rosas rosas, antirrhinum y raffines con juego de decorativas portavelas y jabones italianos con aroma de rosas: jabón para tocador y jabón líquido para manos. $1,795





39. “Spa con Orquídeas”
Atractiva composición de orquídeas phalenopsis, rosas en vibrantes tonos naranjas y follajes a juego, con finos jabones italianos con aromas cítricos: estuche de jabones para tocador, jabón líquido y crema para manos. $3,435

40. “Cascada de Orquídeas”
Bellas y elegantes orquídeas phalenopsis, miller, bambú y follajes verdes en cono chocolate. $3,596





41. “Cesta Burdeos”
Profusa e intensa combinación de orquídeas lilas, margaritas vino y fucsia, rosas rosas y rojas, alhelíes, delphiniums azules, astromelias, rafines, amarantos, mini claveles y gran variedad de follajes en cesta artesanal. $5,895

42. “Enjambre de Orquídeas Lilas”
Gran arreglo de bellas orquídeas phalenopsis en tonos lilas, rosas, acapulcos y follajes a juego en fina cesta tejida a mano. $7,452



42

43. “Phalenopsis en Lila”
Moderno y elegante diseño de orquídeas y rosas en tonos lila, hortensias y lindos follajes en base chocolate $2,285



43

44. “Orquídea Chocolate”
Elegante y sobrio arreglo con orquídea phalenopsis y rosas en cubo chocolate, uno de los más vendidos de nuestra colección de flores. $2,285



44



45

45. “Eleganzza de Phalenopsis”
Gran diseño de elegantes orquídeas phalenopsis, green, dollar, miller, y amaranto en cesta artesanal de Indonesia. $9,455

46. “Gran Cesto de Rosas Yolanda”
Impresionante arreglo de bellas y atractivas orquídeas cymbidium, rosas rojas y finos follajes verdes. $6,925



46

47. “Cesta de Rosas Samurai”
Romántico arreglo de rosas rojas, hipericum y finos follajes en bella cesta artesanal.
Presentación a elegir:
a) 24 rosas $2,920
b) 48 rosas $3,995
c) 60 rosas $4,755



Románticos

49. “Panal de Rosas”
Atractivo diseño de hermosas rosas rojas, green y hortensias en jarrón. $3,115



49



48

48. “Cubeta de Rosas y Hortensias”
Moderno arreglo de rosas rojas con frescos follajes en decorativa maceta metálica realzada. Tamaño a elegir:
a) Gde. (Foto) $3,515
b) Med. $2,595
c) Chica $1,795



50. “Bouquet Elena”
Esbelto y agradable arreglo con rosas rosas, antirrihinum, lisianthus, hortensias y raffines en florero de vidrio. $1,165



51. “Jarrrón para Lola”
Moderna composición de elegantes anturios, hortensias, rosas blancas y follajes verdes en copa de vidrio con realce de hojas. $2,975.



52. “Jarrón de Acapulcos”
Profuso arreglo de acapulcos, dragoncitos, amarantos, statis y dollar eucaliptos en jarrón de vidrio. (Disponible también con Casablancas) $3,975



53. “Cubeta de Rosas y Mariposas”
Encantador arreglo de rosas en tonos lilas y rosas, hortensias, lisianthus, raffines y variedad lindos follajes en maceta metálica con diseño de mariposas. $2,575

54. “Bouquet Inglés”
Agradable arreglo de rosas, casablancas y variedad de follajes en tonalidades rosas y lilas en florero de vidrio. $2,172


54

55. “Centro de Mesa Isabelino”
Colorido arreglo multifloral con lisianthus, rosas, claveles, raffines y variedad de follajes. $1,415


55

Para Ella


56

56. “Góndola de Rosas”
Con fragantes rosas en tonos rosas y blancos, claveles, acapulcos y frescos follajes en cesta artesanal. $2,745


57

57. “Cubo Caricia”
Lindas rosas con hortensias y follajes verdes en cubo chocolate. $1,295

Pedidos telefónicos
55 55142121
Servicio a domicilio todo el año



58. “Detalle para Crista”
Adorable arreglo de rosas rosas, hortensias, liatrix y follaje en linda cesta artesanal. $1,295



59. “Detalle para Emma”
Novedoso arreglo de antirrhinum, rosas rosas, claveles y variedad follajes a juego en maceta metálica con diseño floral. $1,615



60. “Bouquet Versalles”
Con atractivas rosas rojas, lisianthus morados y follajes verdes en cubo chocolate. $1,565



61. “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. $5,165



62

“62. “Maestro Dobel 50 Extra Añejo”
Tequila que sorprende a los paladares más sofisticados; 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

63. “Maestro Dobel 50 Cristalino”
Un gran cristalino que trasmite sedosidad en la boca, de gran elegancia por sus aromas de agave cocido, higo, membrillo. Fresco 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



63

Tequilas Premium

64. “Maestro Dobel Atelier. “Colección Animales Endémicos”
Tequila Extra Añejo, que brinda una armonía perfecta en aroma y paladar; añejado durante 40 meses en barricas de roble blanco americano y europeo. Presentado en bellísimas y originales botellas pintadas a 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, Búhos, Palomas, Mariposas, Ajolotes o Lobo Mexicano. (Precio por botella) $5,495



64



65. “Tequila 1800 Milenio Edición Limitada.”
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. Botella a elegir:
a) Fernando García Correa $4,428
b) Eduardo Terrazas $4,428

66. “Tequila 1800 Milenio.”
Tequila Premium Extra Añejo 100% de Agave azul Tequilana Weber, creado en el año 2000 para conmemorar el nuevo milenio. $3,685

68. “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. $2,985





67. “Tequila 1800 Milenio Edición Limitada”
a) Héctor Zamora $4,895
b) Gabriel De la Mora $4,895
c) Iñaki Bonillas. $4,895

68 B. “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

69. “Maestro Dobel Atelier. “Colección Trajineras”
Captura la esencia de estas coloridas, floreadas y emblemáticas embarcaciones de los canales de Xochimilco que representan historia, cultura y tradición. Con elegante envoltura para regalo. (Precio por botella, elija la variante que más le agrade.) $5,415



Tres Decadas de la Colección
Reserva de la Familia



70. "Reserva de la Familia Extra Añejo Edición Especial María Orsini"
En precioso estuche de lujo, acabado en velour con cubierta artesanalmente repujada en plata de 5 micras.
(Colección 1998) 2.5 lt $38.500

71. "Cofre Colección Reserva de la Familia"
Con tequilas Reserva de la Familia, Reposado,
Extra Añejo y Platino; angulas de surimi, bacalao María Orsini, paté de alcachofa, galletas integrales, manzanas al vino tinto, jalea de guayaba, nueces mixtas y chocolates con macadamia. $10,855



En 1795, el Rey Calos IV de España, otorgó a Don José Guadalupe Cuervo y Montaño la primera concesión para producir vino de agave en la región de Tequila. La historia de Cuervo ha estado siempre ligada al desarrollo de esta región. Para celebrar esta larga tradición de más de 200 años en 1995 la Casa lanza Reserva de la Familia; producto único, de agaves azules seleccionados, cocidos lentamente en hornos de piedra y dejados fermentar sus mieles para someterlos a una doble destilación y posteriormente, a una guarda en barricas de encino blanco para obtener este gran tequila.
Hoy nos da gusto presentar en exclusiva una maravillosa Colección de Tequilas con grandes artistas que engalanaron con su arte sus estuches.
Descubre 30 años de antigua colección única en su género y conmemora o festeja a tus clientes o amigos en fechas importantes para ellos; con los años 1995 a 2027. (Aquí encontraras algunas fotografías y el resto podrás consultarlas en nuestra tienda virtual, para pedidos de esta colección te pedimos nos contactes vía telefónica al 5555142121.



72. "Dúo Reserva de la Familia en Charola"
Con tequilas Reserva de la Familia, Reserva y Plata en Charola de pewter.
$3,735



Reserva de la Familia

Es una muestra del arte que se jima, hornea y reposa en un paisaje de agave.



73

73. “Jima de Lunas”
Colección 2026 de Alejandra Venegas.
a) 750 ml. $3,295
b) 1.750 ml. $5,725
c) 2.5 lt. $8,895



74 e

74. “Online Skull”
Colección 2027 de Stefan Brüggemann.
Edición exclusiva. 750 ml.
a) 750 ml. $3,295
b) 1.750 lt. $5,725
c) 2.5 lt. $8,855
d) 375 ml. $2,425



74 a b c d

74 E. “Skull Online”
Colección 2027 de Stefan Brüggemann.
Edición exclusiva. 750 ml.
(De venta únicamente en María Orsini)
$3,295

Pedidos telefónicos
55 55142121

Tequilario Reserva de la Familia

En 1995, año del Bicentenario de Casa Cuervo, como una celebración a más de 200 años de tradición, se creó Reserva de la Familia, un tequila realmente excepcional

75. “Joel Rendón”
Colección 1995



76. “Manuel Velázquez”
Colección 1996



77. “Emiliano Gironella”
Colección 2001



78. “Pedro Friedeberg”
Colección 2007



79. “Artemio Rodríguez”
Colección 1997



***Consulta lista completa de artistas en tienda virtual www.mariaorsini.com**



80. “Maximino Javier”
Colección 2003



81. “Raymundo Sesma”
Colección 2004



82. “Sergio Hernández”
Colección 2006



83. “Fernanda Brunet”
Colección 2008



84. “Marco Arce”
Colección 2009



85. “Ricardo Pinto”
Colección 2012

86. “Jorge Pardo”
(Colección 2019)



Otros artistas en la colección*

1999 Leonardo Gutierrez
2000 Mercedes Gertz
2011 Dr. Lacra
2014 Enrique Rosas
2015 Jorge Méndez Blake
2017 Abraham Cruz Villegas
2023 Tercer Un Quinto
2021 2022 Próxima aparición
2024 Ana Pellicer

87. “Melanie Smith”
Colección 201)



Disponibilidad en 3 días hábiles



Existencias y precios de venta de la colección, únicamente por vía telefónica 55 5514 2121



89. “Ana Segovia”
Colección 2025



90. “Betzabe Romero”
Colección 2005



91. “Gonzalo Lebrija”
Colección 2020



92. “Ana Segovia”
Colección 2025



93. “Diego Rivera”
Colección 2010



95. “Manuel Velázquez”
Colección 1996



97

97. “Cubo de Centenarios”
Con tequilas Gran Centenario Plata y Centenario Reposado, galletas saladas, aceitunas aliñadas, paté de pato y botana mixta. $1,645

98. “Gran Centenario Añejo”
Fino tequila añejado por 10 años, lo que le da un distintivo color ámbar y suave sabor, en charola de cerámica y vasitos tequileros de cerámica. $1,635



98



100

100. “Jardinera de Maestros Dobel”
Con tequilas Dobel Reposado, Blanco y Añejo, galletas integrales, aceitunas aliñadas, paté de pato y botana mixta. $3,875



a b c

99

99.- “Tequilas Maestro Dobel”
Con pistaches en tabla con envoltura para regalo.
Tequila a elegír:
a) Pavito: Tequila blanco de edición limitada, que se elabora utilizando un proceso
ancestral y macerado con frutas de temporada decembrina; botella de cristal azulado con destellos de cobre en estuche de madera. $1,325
b) Diamante: Resultado de un ensamble de tequilas reposados, añejos y extra añejos; sutil y amable al paladar. El primer tequila cristalino del mundo. $1,185
c) Humito: El primer tequila blanco ahumado con madera de mezquite. $1,125

101. “Cesta de Tradicionales”
Con tequilas Tradicional Reposado y Plata, galletas integrales, sardinas, aceitunas aliñadas, compota de chipotle y morita, sal de coctelería y botana mixta. $2,235



101

Pedidos telefónicos
55 55142121
Servicio a domicilio todo el año

102. “Tradicional y Botaneros con Limones”
Con tequila Tradicional Reposado, juego de cestitos botaneros, churritos de nopal, botana mixta, limones y sal de coctelería. $1,275



102

103. “Tequila 1800 Reposado”
Color ámbar, sabor suave e inigualable, aroma a madera y notas de caramelo y especias. Con estuche pirograbado, en envoltura para regalo. $1,155

104. “Tequila 1800 Blanco”
Se distingue por su minucioso proceso de filtración con carbón, lo que le otorga suavidad excepcional y notas cítricas al degustarlo. Con 2 vasitos tequileros de vidrio soplado. $995



104

103



105

105. “1800 Añejo y Estuche con Botana”.
100% de agave azul añejado en barrica por un mínimo de 14 meses, con aromas de vainilla y chocolate. Con aceitunas aliñadas y botana mixta. $1,475

106. “Mezcal Creyente Azul Añejo Cristalino”
Ensamble 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 María Orsini. $3,795

107. “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





108. “Cesta de Dones”
Con tequilas Don Ramón Platinium, 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

109. “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 obscuro, con notas suaves de vainilla y agave. $5,495





110. Tequila Kypros.
Tequila Premium, 100% de agave azul orgánico, se destaca por su minucioso proceso de elaboración. En charola de Pewter y pretzels.
Botella a elegir:
a) Reposado. Tequila 100% de agave, enmarcado por sus suaves destellos de madera, exquisitas notas especiadas y aromas a frutos en conserva. $2,364
b) Añejo. Todo un lujo a los sentidos, con características de frutos secos y madera. $3,485
c) Blanco. Fino con notas herbales y florales y suave toque almendrado. Toda una delicia para obsequiar. $1,995

111. “Creyente y Agave”
De agaves seleccionados provenientes de la sierra sur y valles centrales de Oaxaca para lograr un mezcal extraordinario. En charola artesanal metálica con diseño de agave y vasitos tequileros.
Mezcal a elegir:
a) Joven Espadín. Notas herbales, sabor ahumado ligeramente dulce y afrutado. $1,654
b) Cuishe. Sabor herbal, dulce con referencias terrosas, aromas a flores y minerales. $2,275
c) Tobalá. Sabor y aroma dulce, frutal y ahumado. $2,275
d) Cristalino Reposado. Notas frutales, ahumado ligero y toques herbales. $1,745



112. “Cesta Trío 400 Conejos”
Con mezcales 400 Conejos: Joven, Reposado y Tobalá, finamente elaborados con agaves seleccionados. Salsa oaxaqueña con chapulín, chapulines al limón, mole negro, mole verde, sal de gusano y botana mixta. $4,159





115. “Cofre de 6 Mezcales”
Con Creyente Reposado Cristalino, 400 Conejos Añejo, Zignum Reposado, Ojo de Tigre Joven Tobalá, Amarás Joven y Señorío Joven; galletas saladas, ostiones ahumados, corazones de alcachofa, compota de chile chipotle y morita, mole negro, mole verde, chapulines, sal para mezcal, turrón de Jijona, chocolates belgas y botana mixta. $11,745



113. “Mezcal Amarás Reserva Especial”
Con mezcal Amarás Reserva especial, elaborado por expertos mezcaleros usando métodos artesanales; en tabla para regalo y sal de chapulín. 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. $3,325
b) Mezcal Amarás Reserva Especial Cenizo. Originario de Durango, es un agave silvestre especial, sabor ahumado y cítrico con notas a madera y café tostado. $1,539
c) Mezcal Amarás Reserva Especial Sierrudo. De agave Americana, endémico de Oaxaca. De perfil mineral y fresco, de alto porte, elegante y complejo. $1,855

114.- “Estuche Amarás”
Con mezcal Amarás, elaborado con paciencia, amor y sustentabilidad. Con sal de chapulín y 2 copas para mezcal en estuche chocolate.
Mezcal a elegir:
a) Amarás Reposado. De agave Espadín madurado durante un mínimo de 3 meses en barricas de roble americano y francés. $1,545
b) Amarás Cupreata. Este agave es también conocido como Papalote, endémico de Guerrero y Michoacán. Sabor complejo, intenso y herbal. $1,735
c) Amarás Espadín Joven. 100% de agave Espadín, se caracteriza por sus notas cítricas y afrutadas, final terroso y ahumado. $1,485

116. “Chivas Regal y Juego de Bar”
Whisky Chivas Regal con juego de bar diseño de ajedrez en tabla para regalo. Botella a elegir:
a) Chivas Regal 16 Años Edición Limitada. Mezcla de una minuciosa selección de diferentes maltas y granos añejados por 16 años, dan como resultado un whisky excepcional, sabor suave y equilibrado. Elaborado en honor y en co-creación con Charles Leclerc, piloto de la Fórmula 1. $2,835
b) 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 obscuro, se percibe suave y aterciopelado. $3,992



116 a



117

117. “Whisky Chivas Regal Royal Salute 21 Años”
Blended Scoth 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 envoltura de lujo y trufas francesas. $3,995



118

118. “Coñac Martell XO”
Añejado por más de 35 años en barricas para alcazar su madurez y extraordinario sabor. De gran equilibrio entre premier cru Grande Champagne y la suavidad y elegancia del terroir de Borderies. Con prensa francesa en tabla para regalo.
$8,975



119 a

119. “The Glenlivet y Tabla Botanera.”
Fino whisky de Malta escocés con juego de palitas para queso y tabla botanera con diseño de ajedrez. Whisky a elegir:
a) The Glenlivet 15 Años. Sabor complejo y equilibrado, envejecimiento en barricas de roble francés que le confiere una textura rica y un final largo y elegante. $4,100
b) The Glenlivet 12 Años” Textura suave, toques de pera madura, toffee y mazapán, final largo y equilibrado. $2,645



120
121

120. “Tequila Avión 44”
Tequila Ultra Premium, de agave Azul. El proceso de elaboración de cocción lenta, su doble destilación y 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. $3,695

121. “Tequila Avión Cristalino”
100% de Agave Azul Tequilana Weber, tequila Ultra Premium, fusión de tequila añejo y extra añejo, de textura sedosa y aterciopelada, final limpio y elegante con persistencia de roble y miel. En tabla para regalo y 2 copas de cristal. $3,495

122. “Estuche de Ron y Ginebra”
Con ron Havana Club Icónica Gran Añejo Selección, ginebra Monkey 47, pistaches y aceitunas aliñadas en estuche chocolate. $3,352



122



123

123. “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 a punto de maduración optima en barricas de roble americano y terminado en barricas de vino Sauternes; de notas frutales y aromas de ciruela pasa y vainilla. En elegante envoltura para regalo. $4,265

124. “Matusalem y Juego de Botaneros”
Ron originario de Cuba y producido actualmente en República Dominicana, reconocido mundialmente por su suavidad y su exclusivo sistema de elaboración mediante el método Solera. Con botana mixta y juego de botaneros de cerámica en tabla para regalo.
Botella a elegir:
a) Ron Matusalem Gran Reserva 18 Años. Sabor suave y sedoso al paladar, aromas que destacan notas de frutos secos, caramelo y roble tostado. $1,215
b) Ron Matusalem Gran Reserva 15 Años. Notas de caramelo, vainilla y especias. $995
c) Matusalem Gran Reserva 23 Años. Con trazas de miel, vainilla y melaza, con un final especiado y duradero. $1,645



125

125. “Cesta Escocesa”
Con whiskies, Chivas Regal 16 Años, The Glenlivet 15 Años, Bushmills 16 Años, atún blanco, Bacalao María Orsini, turrón de coco, botana mixta y caramelos de menta. $10,605

LICORES

126. “Whiskies Bushmills”
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 charola de pewter y 2 vasos de cristal.
Botella a elegir:
a) Bushmills 21 Años. Maduración en barricas seleccionadas por 21 años, aroma y sabor pleno, notas afrutadas y especiadas, frutos secos y cacao. $8,795
b) Bushmills 16 Años. Color rubí, aromas de praliné, miel y nueces tostadas. $3,465

127. “Bushmills 10 Años”
Aroma de vainilla, miel y jerez, sabor floral y afrutado. Con juego de 2 tarros cockteleros de cobre martillado en tabla para regalo. $1,835





128

128. “Cesta Cuarteto Rivera del Duero”
Con vinos tintos Pruno, Finca Villacreces, Celeste Crianza y Matarromera Reserva; moussse de foie de pato con trufa, corazones de alcachofa, jamón serrano, sardinas portuguesas, botana mixta, galletas saladas y chocolates belgas. $8,825



129

129. “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

Cestas & Cofres



130

130. “Gran Cesto Festivo”
Con vino tinto Coto Mayor, El Coto Crianza, Licor 43, Antica Vigna Prosecco, ginebra Boodles, tequila 1800 Añejo; Bacalao Maria Orsini, corazones de alcachofa, spaguetti, salsa putanesca, aceite de oliva, galletas integrales, galletas con chocolate belga, trufas y turrón de Jijona. $7,795



131

131. “Gran Cesta CEO”
Con coñac Martell Blue Swift, whisky Chivas Regal 18 Años, tequila Reserva de la Familia Reposado, whisky Buchanan´s 18 Años, atún blanco, crema de alcachofa, galletas saladas, botana mixta, pistaches, turrón de Jijona, chocolates belgas y rollo de guayaba. $12,195



132

132. “Trío de Whiskies”
Con Chivas Regal 12 Años, Glenlivet 12 Años y Bushmills 10 Años; atún blanco, Bacalao María Orsini, turrón de coco, batana mixta y dulces de menta. $5,495

133. “Festividad Decembrina”
Con Licor 43, mezcal 400 Conejos Joven, tequila Tradicional Plata, ron Matusalem 10 Años, brandy Torres 15 Años, aceitunas aliñadas, paté de salmón, atún, botana mixta, pasas con chocolate, turrón de Jijona y crepas con chocolate. $5,795



133



134

134. “Baúl de Cristalinos”
Con mezcal Señorío Joven, tequilas Gran Centenario Cristalino, Maestro Dobel Diamante, Tradicional Cristalino y mezcal Zignum Espadín Añejo Cristalino; aceitunas aliñadas, champiñones al ajillo, trozos de calamares en aceite de oliva, sal de chapulín, vinagreta de miel y mostaza, botana mixta, sachet de frutos secos con chocolate blanco, platanitos, galletas de mantequilla y chocolates belgas. $9,975

135



135. “Cofre Excelencia”
Con champán G.H. Mumm, whisky Chivas Regal 18 Años, ron Havana Club Icónica Gran Añejo Selección, tequila 1800 Cristalino Añejo, ron Matusalem 23 Años, aceitunas aliñadas, sardinas en aceite de oliva, galletas saladas, crema de alcachofa, turrón de Jijona y chocolates belgas. $11,715

136. “Cofre Tablereado de Mezcales”
Con Ojo de Tigre Reposado, Alipús Joven Santa Ana del Río, Cha Cha Cha Joven, Montelobos Ensamble, 400 Conejos Espadín, 400 Conejos Tobalá, Creyente Joven y Amarás Americana; pistaches, sales para mezcal, chapulines, vinagreta, atún blanco, mole, aceitunas, botana, servilletas, Bacalao María Orsini y chocolates belgas. $14,985



136



137. “Pazo de San Mauro”
Vino blanco de uva Albariño, intenso y aromático. Con angulas de Aguinaga y pistaches en estuche con envoltura para regalo. $995

137



138. “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. $4,985

138



139. “Cubo Selecto Azul Platino”
Con ginebra Bombay Sapphire, mezcal 400 Conejos Joven, ron Matusalem Platino, mezcal Creyente Joven, chapulines, ostiones ahumados, sal para mezcal y botana mixta. $2,510

139



140. “Duo de tintos Monte Xanic”
Regalo con 2 grandes vinos mexicanos Monte Xanic: Merlot y Cabernet Sauvignon, ideales para maridar con una gran variedad de platillos de carnes rojas, cerdo y ternera; en estuche chocolate con aceitunas aliñadas y nueces de la India. $2,195

140



141. “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. $3,565

141



142. “Estuche Festivo”
Con Tequila Tradicional Reposado, Licor 43, Ginebra Mulberry, chcolates de relleno cremoso, manguitos enchilados y botana mixta en estuche chocolate. $2,865

142

Estuches Ejecutivos



143

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



144

144. “Trío Chardonnay” Con frescos y frutales vinos blancos, Ghost Pine, Calixa y Espíritus. Con galletas integrales, ostiones ahumados y paté de salmón. $1,865



145

145” Dúo Malbec”
Con vinos tintos Rutini Encuentro y Montes Malbec; galletas integrales, paté de pato y nueces de la India. $1,925



146

146. “Estuche Español”
Con cava espumoso Gran Sangre de Toro, Ron Matusalem Clásico, brandy Torres 10, ostiones ahumados, turrón de Alicante y botana mixta en estuche chocolate. $1,825



147

147. “Estuche Chocolate Ejecutivo”
Con tequila 1800 Reposado, mezcal Amarás Reserva Especial Cenizo, ron Flor de Caña 12 Años y nueces de la India. $2,995



148

148. “Cuarteto Festivo”
Con vodka Stolichnaya Razberi, licor 43, ron Matusalem 10 Años ginebra Boodles, verduritas tiernas, calamares, botana mixta y galletas de mantequilla. $2,895

149. “Cofre para Tina”
Adorable diseño con orquídeas lilas, claveles, rosas, lisianthus, margaritas y raffines y variedad follajes en baúl de madera grabado. $3,975



149

151. “Jardinera Lucía”
Agradable e Inspirador arreglo de elegantes tulipanes, hermosas rosas en tonos rosas y lilas, hortensias verdes y finos follajes en base de madera. $5,975



151



150

150. “Rocío Frutal”
Fresco y agradable arreglo frutal con uvas, manzanas, kiwis, naranjas, panes europeos de grano, queso gouda y bacalao María Orsini en lindo y decorativo revistero. $5,935

Pedidos telefónicos
55 55142121
Servicio a domicilio todo el año
Consulta costo de envío
Horario: L-V 8 am a 7 pm, Sáb. 9 am a 7 pm
Nov. y Dic. Domingo 9 am a 5 pm
Haz tu pedido en línea www.mariaorsini.com