

ABRIL/MAYO/JUNIO 2026

La revista con sabor sueco

## Día del Perrito Caliente

PÁG. 04



## Mes de las celebraciones suecas

PÁG. 16

# IKEA y el sabor a buen tiempo

Ya está aquí la nueva edición de **Fika MAGAZINE**, la revista con sabor sueco. Esta vez, te invitamos a celebrar la llegada del clima veraniego alrededor de la mesa creando momentos sabrosos e inolvidables. Y es que la llegada del buen tiempo también trae celebraciones únicas, como el Día del Perrito Caliente, el Día de Suecia y Midsommar. ¡Celebremos juntos!



**SJÖRAPPORT**  
Filete salmón. 500g. Certificado  
ASC/Congelado 603.600.37

**13,95€**

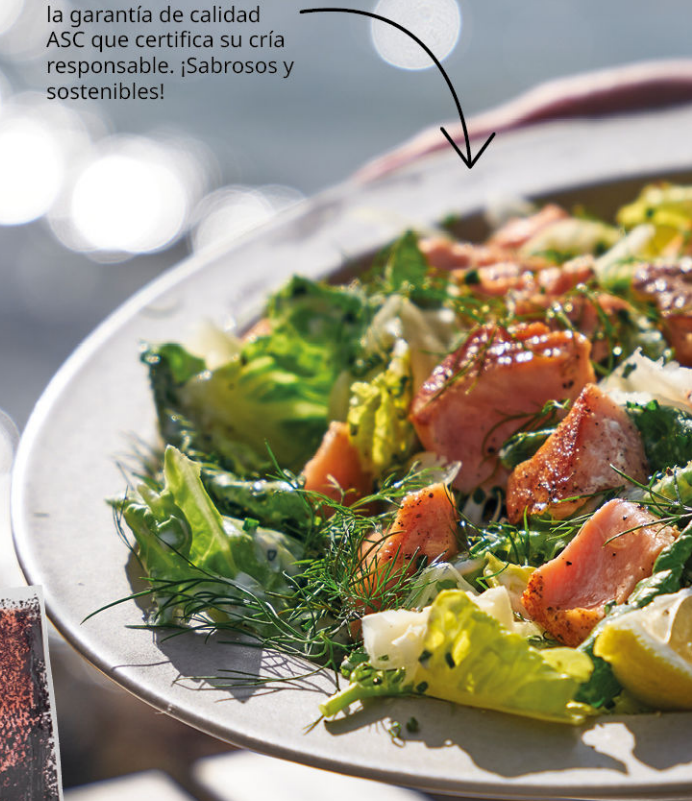


Precios válidos en Canarias hasta el 30 de junio de 2026, salvo error tipográfico. Después de dicha fecha intentaremos mantener los precios durante toda la temporada. No obstante, las circunstancias del mercado podrían obligarnos a modificarlos, siendo los precios válidos en cada momento los precios que figuren anunciados en Restaurante Sueco, Bistro, Tienda Sueca o en la web [www.canarias.IKEA.es/comerenIKEA](http://www.canarias.IKEA.es/comerenIKEA). Todos los precios de esta publicación incluyen IGIC. Productos disponibles hasta fin de existencias.

**fika** MAGAZINE



Los filetes de salmón SJÖRAPPORT, además de estar deliciosos, tienen la garantía de calidad ASC que certifica su cría responsable. ¡Sabrosos y sostenibles!



04



**DÍA DEL PERRITO CALIENTE**  
Celebra con nosotros el día de uno de nuestros deliciosos clásicos.

06



**MOMENTOS PARA CELEBRAR**  
Dale la bienvenida al buen tiempo celebrando y saboreando juntos.

10



**VISITA IKEA EN FAMILIA**  
Y después de un día en IKEA, es momento para una sabrosa pausa.

12



**RESTAURANTE SUECO Y TIENDA SUECA**  
Visítanos y encuentra el auténtico sabor sueco.

16



**CELEBRACIONES SUECAS**  
Junio es un mes lleno de celebraciones suecas, ¡disfrútalas con nosotros!

18



**IDEAS PARA REGALAR**  
Alarga las sobremesas con sabor sueco.

# ¡Un clásico inigualable!

Rápido y delicioso, el perrito caliente es el aliado perfecto para cuando necesites una pausa para reponer energía. Celebra con nosotros el día de este clásico inigualable con ofertas especiales... ¡y recréalo también en casa, igual de sabroso!

# Hej!



**KETCHUP**  
Ketchup. 500g.  
602.256.95  
**2,50€**



**SENAP MILD**  
Mostaza suave.  
500g. 402.016.76  
**2,50€**



**PAN HOT DOG**  
16 uds. 640g.  
Congelado  
805.895.24  
**5,95€**



**KORV**  
Salchichas congeladas.  
440g. 101.542.32  
**4,50€**

**REFRÄNG**  
Salchichas vegetales  
100% vegetal. 460g.  
Congelado 605.749.34  
**4,95€**



**Delicias con Descuento:**  
un 5% en la Tienda Sueca con **IKEA Family** ¡vuelve a ti!

**PERRITO CALIENTE**  
Con kétchup o mostaza

**0,95€**

IGIC incluido

**PERRITO CALIENTE  
VEGETARIANO**  
Con kétchup o mostaza

**0,95€**

IGIC incluido



## OFERTAS ESPECIALES

 **El 24 de abril**

Por la compra de un perrito especial, ¡te regalamos un refresco en nuestro Bistro Sueco y Café Sueco!



¡Escanea este QR para descubrir una deliciosa receta con salchichas vegetales!



 **Del 24 al 25 de abril**

Por la compra de un paquete de salchichas (vegetales o de carne) y el pan de perrito PAN HOT DOG, ¡te regalamos un tarro de cebolla tostada ROSTAD LÖK!

**ROSTAD LÖK**  
Cebolla tostada. 100g.  
302.371.76

**1,50€**



**¡ANÓTALO EN TU AGENDA!**

# ¡Brindemos por el buen tiempo!

La llegada del buen tiempo trae reuniones con los tuyos que merecen ser celebradas... Y qué mejor forma de hacerlo que con un brindis. Disfruta de deliciosas bebidas como las que te mostramos en la siguiente página, porque la vida comienza en la cocina, pero continúa brindando con tus seres queridos.

ISKUB  
Bebida gaseosa.  
500ml. Arándanos  
505.480.64

1,50€





**DRYCK BLÅBÄR**  
Sirope de arándanos azules. 500ml. 102.960.15

**4,95€**



**DRYCK BUBBEL PÄRON**  
Refresco sabor pera. 750ml. 402.267.66

**4,25€**

**DRYCK LINGON**  
Sirope arándanos rojos. 495ml. 205.149.18

**3,95€**

## Refresco de arándanos

Disfruta del sirope de arándanos con zumo de limón fresco y agua con gas, en una copa escarchada con azúcar. Coronado con arándanos frescos y una ramita de romero.

### Ingredientes:

- 1 vaso lleno de hielo pequeño
- 300ml de sirope de arándanos
- 1 cucharada de zumo de limón
- 3½-4 vasos de agua con gas
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 limón entero
- 1 cucharada de miel
- 4 ramitas de romero
- 1-2 puñados de arándanos frescos

### Elaboración:

1. Para el borde de azúcar: pon azúcar en un plato y ralla encima la cáscara de medio limón. Mézclalo con las manos. En otro plato, añade un poco de miel. Pasa el borde de la copa por la miel y después por el azúcar con limón, presionando ligeramente para que se adhiera bien.
2. Quita las hojas inferiores de la ramita de romero para dejarle espacio a los arándanos. Afila la punta de la ramita para que puedas ensartar fácilmente los arándanos en el tallo.
3. Vierte el sirope de arándanos DRYCK BLÅBÄR, el zumo de limón y el agua con gas en la copa sin tocar el borde de azúcar. Revuelve para combinar con la ramita de romero con arándanos.

## Sorbete de arándano rojo

Refresco con sabor a pera, cáscara de limón, arándanos rojos frescos y un toque de menta. ¿Dónde está DRYCK? ¡En el sorbete! ¡Decorarlo forma parte de la diversión!

### Ingredientes:

- 1 taza y ¼ de sirope de arándanos rojos DRYCK LINGON
- ½ taza de agua
- 3 claras de huevo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- Cáscara rallada de 1 limón
- Un puñado de arándanos rojos congelados
- 1 botella de DRYCK BUBBEL PÄRON

### Elaboración:

1. Mezcla DRYCK LINGON con agua y ponlo en el congelador, remueve de vez en cuando hasta que consigas una textura de mousse helada.
2. Bate las claras de huevo hasta conseguir una espuma firme.
3. Saca la mezcla semi-congelada DRYCK LINGON y pica con un tenedor hasta que se divida. Mézclala con las claras de huevo en un bol.
4. Congélalo durante 3-6 horas.
5. Pon una cucharada del sorbete en una copa de cristal, añade algunos arándanos rojos congelados y vierte encima DRYCK BUBBEL PÄRON. Decora con un poco de cáscara de limón. Sírvelo con una cucharilla al lado y disfruta.

**DRYCK FLÄDER**  
Sirope flor de saúco. 495ml. 405.149.17

**3,50€**



¡Escanea y descubre esta deliciosa receta de limonada con sirope de flor de saúco!



La revista con sabor sueco

# ¡La guinda del pastel!

Toda buena celebración termina con un delicioso postre. En nuestra Tienda Sueca te espera una gran variedad de dulces listos para darte un capricho, ¡y celebrar a lo grande todos juntos!



**DAIM**  
Tarta de chocolate con almendra.  
400g. Congelado 005.743.95

**6,75€**

## OFERTAS ESPECIALES

📅 27 abril al 2 de mayo

**10% de descuento** en tartas de Tienda Sueca.

**¡ANÓTALO EN TU AGENDA!**



**KAFFEREP**  
Tarta crema y pasta de almendras, 4 uds. 320g.  
Congelado 205.406.01

**5,75€**



**ALMONDY**  
Tarta almendra. 420g.  
Caramelo salado con cacahuete/congelada  
105.842.28

**6,75€**



**KAFFEREP**  
Tarta cremosa de chocolate y cacao. 400g.  
705.887.04

**4,50€**





¿Aún no conoces  
nuestra Tienda Sueca?  
¡Escanea y descúbrela!



**DELIFIKA**  
Pasta coco cacao.  
240g. 206.213.72

**2,50€**



**DELIFIKA**  
Pastel con pasta  
de almendras.  
210g. 506.213.80

**2,50€**



## MAZARIN



220 g 4 x 55 g

**MAZARIN**  
Masa quebrada.  
220g. Relleno de  
albaricoque  
506.175.28

**3,25€**



**ARV BRÖLLOP**  
Fuente con tapa.  
Ø29, alto 22cm.  
Vidrio incoloro  
401.255.50

**15€**



# Tradicionalmente irresistible

Después de pasar un día en IKEA o al aire libre, es momento para una merecida pausa. Te esperamos con las tradicionales albóndigas, en menús para toda la familia. ¡Llenos de sabor sueco!

Menú Familiar  
**24,95€**  
IGIC incluido



## Menú Familiar

### 2 MENÚS:

**Primer plato:** ensalada pequeña.

**Segundo plato:** plato de 10 albóndigas de carne con patatas.

**Postre:** vaso de helado.

**Bebida:** agua o refresco botella 50cl.

### 2 MENÚS INFANTILES:

**Plato principal:** plato de 5 albóndigas de carne con patatas.

**Postre:** pieza de fruta.

**Bebida:** agua o brick de batido de frutas LÅNGLUR 200ml.



¡Comida llena de color!



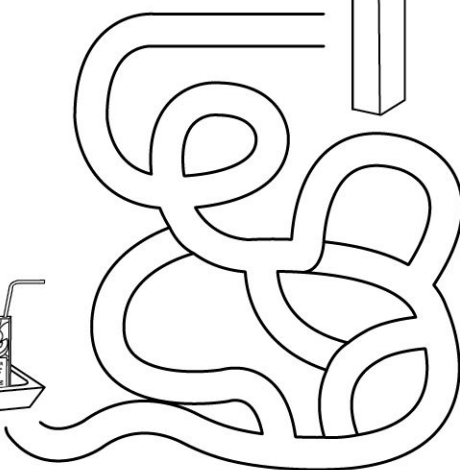
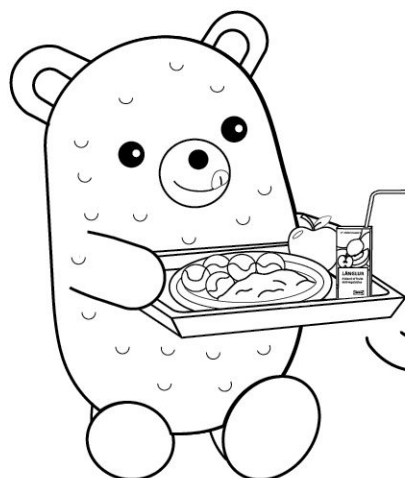
### MENÚ INFANTIL

5 albóndigas de carne o vegetarianas con puré de patatas. Pieza de fruta o yogur. Brick de batido de frutas LÅNGLUR 200ml. o agua.

**3,95€**  
IGIC incluido

### ¡A recargar energías!

El osito Fabler Björn está comiendo algo después de jugar, sigue el camino correcto para que su amigo osito pueda unirse a la mesa con él.



Con **IKEA Family** te espera un delicioso 10% de descuento que vuelve a ti, en el Restaurante Sueco.

# Los sabrosos clásicos, donde quieras

Disfruta de las clásicas albóndigas o del saludable salmón como siempre, en nuestro Restaurante Sueco. O saboréalolos en buena compañía en tu hogar, rodeado de tus seres queridos. ¡Todo lo que necesitas para recrear estos deliciosos platos te espera en nuestra Tienda Sueca!

Disfruta de un delicioso codillo asado con guarnición en el Restaurante Sueco. Y si prefieres cocinarlo tú mismo, puedes comprarlo en la Tienda Sueca, listo para llevar a casa. ¡Está exquisito!



**HUVUDROLL**  
Albóndigas de carne.  
1kg. Congelado  
404.877.87

**11,50€**

**ALLEMANSRÄTTEN**  
Puré de patata congelado. 600g.  
303.512.80

**3,50€**



**ALBÓNDIGAS DE CARNE**  
10 unidades, puré de patatas, mermelada de arándanos rojos y salsa.

**5,95€**  
IGIC incluido



**VAGGSÅNG**  
Mermelada de arándanos.  
400g. 506.111.16

**3,95€**





¡Llévatelo a casa hoy!

**CODILLO**  
Con guarnición y salsas  
**9,95€**  
IGIC incluido

**CODILLO**  
Jamón asado,  
700g.  
**6,95€**



**PLATO DE SALMÓN**  
Salmón con mix de habas,  
puré de patatas y salsa.

**9,50€**  
IGIC incluido



**asc**  
**SJÖRAPPORT**  
Filete de salmón.  
500g. Certificado  
ASC/Congelado  
603.600.37  
**13,95€**



**LÄCKERGOM**  
Salsa de limón  
y eneldo. 250g.  
604.792.77  
**2,95€**



Consulta aquí los  
PLATOS DE HOY en  
tu Restaurante Sueco

Los filetes de salmón SJÖRAPPORT  
están bueníísimos, son jugosos y con  
garantía de calidad ASC que certifica  
su cría responsable. ¡Pruébalos!

# Una pequeña gran pausa

Tómate un descanso y disfruta de deliciosos tentempiés en nuestro Bistro Sueco, con sándwiches o ensaladas... ¡a un precio de lo más sabroso!

14



ROLLITO DE SALMÓN  
MARINADO  
**4,95€**  
IGIC incluido



SÁNDWICH DE ATÚN  
CON HUEVO  
**3,95€**  
IGIC incluido



SÁNDWICH DELUXE  
**4,95€**  
IGIC incluido



ENSALADA CÉSAR  
**5,95€**  
IGIC incluido

La clásica ensalada César, con su sabroso aliño, aporta equilibrio y frescura al acompañar cualquier plato. ¡Ave, César!

# Hi!



**PERRITO CALIENTE**  
Con ketchup o mostaza

**0,95€**

IGIC incluido



¡Descubre más delicias del  
Bistro Sueco escaneando  
este QR!



**TIRAS DE POLLO**  
Con patatas, salsa  
y ensalada **5,95€**

**3,95€**  
IGIC incluido

Producto disponible  
a partir de las 12:00h.

No te pierdas las novedades!  
Consulta aquí el MENÚ DE HOY  
en tu Restaurante Sueco.



**BOLLO DE CANELA**  
Con perlas de azúcar

**1€**

IGIC incluido

15



**CAFÉ SOLO**  
Expreso

**0,95€**

IGIC incluido



**ALITAS DE POLLO**  
5 uds. Con patatas,  
salsa y ensalada **3,95€**

**2,95€**  
IGIC incluido

Producto disponible  
a partir de las 12:00h.

No te pierdas las novedades!  
Consulta aquí el MENÚ DE HOY  
en tu Restaurante Sueco.



**Delicias con Descuento:** un 10% en el  
Bistro Sueco con **IKEA Family** ¡vuelve a ti!

# Convierte en tradición el estar juntos



16



**DRYCK LINGON**  
Sirope de arándanos rojos. 495ml.  
205.149.18

**3,95€**



**PAPPERSBJÖRK**  
Vaso, 4 uds. Vidrio lacado.  
30cl. Alto 9cm. Colores variados 506.199.28

**8€**



**RÖDRÅKA**  
Copa de cava.  
Vidrio. 25cl.  
Alto 20cm. Azul grisáceo/vidrio incoloro 206.101.04

**2€**



Organiza tus propias celebraciones en el exterior con sabor sueco, compartiendo con los tuyos y creando recuerdos inolvidables, además de deliciosos.



**ARLA HERRGÅRD**  
Queso semicurado.  
310g. 806.128.93  
**6,30€**

**ARLA GREVE**  
Queso semicurado.  
280g. 006.125.85  
**6,30€**

**ARLA SVECIA**  
Queso semicurado.  
300g. 306.119.28  
**6,30€**

**KNÄCKEBRÖD  
FLERKORN**  
Pan de centeno 65%.  
250g. 201.189.42  
**2,95€**



Desde nuestras famosas albóndigas hasta sabroso queso sueco, convierte tu mesa en un lugar lleno de sabor sueco, para compartir y celebrar.



**KAFFEREP**  
Galletas de avena.  
600g. 205.243.90  
**7,50€**



**VAGGSÅNG**  
Mermelada de arándanos.  
400g. 506.111.16  
**3,95€**



**HUVUDROLL**  
Albóndigas de pollo.  
1kg. Congelado  
904.864.55  
**11,95€**



# SMÖRGÅSTÅRTA

## Tarta sueca de salmón y gambas

La smörgåstårta es una "tarta sándwich" sueca: un pastel salado de pan y rellenos cremosos que se prepara para celebraciones y reuniones (cumpleaños, graduaciones, aniversarios y fiestas en casa). Se sirve fría y se corta como una tarta, y es muy típica en buffets y mesas de fiesta, especialmente en primavera-verano y en encuentros familiares donde se quiere algo vistoso y fácil de compartir.



18

Porciones  
10 personasContiene  
PescadoContiene  
GlutenContiene  
HuevoContiene  
Lácteos

### INGREDIENTES

#### Base de tarta

- \* 720g. pan de molde blanco sin corteza
- \* 200g. queso crema
- \* 60g. mantequilla sin sal en pomada
- \* 20g. mostaza suave SAS SENAP & DILL

#### Cobertura exterior: para cubrir y alisar

- \* 300g. queso crema
- \* 200g. crème fraîche o nata agria
- \* 10g. zumo de limón
- \* 3g. sal fina
- \* 1g. pimienta negra

#### Relleno de ensalada de gambas

- \* 350g. gamba cocida pelada SJÖRAPPOR
- \* 120g. mayonesa
- \* 60g. crème fraîche o nata agria
- \* 10g. zumo de limón
- \* 40g. cebollino picado
- \* 60g. apio picado
- \* Sal / Pimienta negra

#### Relleno de crema de salmón

- \* 250g. salmón ahumado picado SJÖRAPPOR
- \* 200g. queso crema
- \* 30g. rábano picante SAS PEPPARROT
- \* 10g. zumo de limón
- \* 20g. eneldo fresco picado
- \* Sal / Pimienta negra

#### Relleno de huevo cremoso

- \* 240g. 5 uds. huevo cocido
- \* 120g. mayonesa
- \* 20g. mostaza suave SAS SENAP & DILL
- \* 20g. cebollino picado
- \* Sal / Pimienta negra

#### Decoración

- \* 150g. salmón ahumado en lonchas SJÖRAPPOR
- \* 200g. gamba cocida pelada SJÖRAPPOR
- \* 100g. pepino en láminas finas
- \* 100g. tomate Cherry
- \* 20g. eneldo fresco
- \* 30g. sucedáneo de caviar SJÖRAPPOR



## ELABORACIÓN

### Preparación

Cocer el huevo 10min., enfriar, pelar y reservar. Descongelar las gambas cocidas y peladas, y escurrir muy bien, para eliminar el exceso de agua. Picar el salmón ahumado para el relleno y reservar en frío.

Preparar un molde o aro de 24cm. y una bandeja/ soporte de servicio.

### Preparar los rellenos

Preparar la ensalada de gambas: mezclar mayonesa junto con el crème fraîche (o yogur), el zumo de limón, el cebollino y el apio picado. Salpimentar el conjunto, incorporar las gambas y reservar en frío.

Preparar la crema de salmón: mezclar queso crema, junto con la pasta de rábano picante, verter el zumo de limón con el eneldo picado. Salpimentar, incorporar el salmón picado y reservar en frío.

Preparar el huevo cremoso: picar finamente el huevo cocido, mezclar con la mayonesa, la mostaza y el cebollino picado. Salpimentar el conjunto y reservar en frío.

### Preparar la "base" para el pan

Mezclar 200g. queso crema, junto con 60g. de mantequilla (añadir mostaza opcional) y remover con ayuda de unas varillas, hasta obtener una crema homogénea. Usar esta mezcla para sellar ligeramente el pan en cada capa y reducir el reblandecimiento.

### Montar la tarta (3 capas)

Colocar una primera capa de pan (aprox. 8 rebanadas) y ajustar bordes.

Untar una capa fina de "base" de queso y

mantequilla sobre el pan.

Extender el relleno 1 (gambas) de forma uniforme. Colocar la segunda capa de pan (aprox. 8 rebanadas).

Untar una capa fina de "base".

Extender el relleno 2 (salmón) de forma uniforme.

Colocar la tercera capa de pan (aprox. 8 rebanadas).

Untar una capa fina de "base".

Extender el relleno 3 (huevo cremoso) de forma uniforme.

Presionar suavemente para compactar y nivelar.

### Reposar

Cubrir con film y refrigerar 6-12h. (ideal toda la noche) para estabilizar textura y mejorar el corte.

### Preparar la cobertura exterior (cubrir y alisar)

Mezclar 300g. queso crema, junto con 200g. de crème fraîche, 10g. de zumo de limón, sal y pimienta hasta obtener una textura lisa.

Retirar la tarta del frío y cubrir la superficie y los laterales con la cobertura.

Alisar la cobertura con ayuda de una espátula o utilizar el dorso de una cuchara para conseguir un acabado uniforme.

Propósito de la cobertura: sellar el pan, dar estabilidad al corte y fijar la decoración.

### Decorar y servir

Decorar con salmón en lonchas, gambas, pepino, limón, eneldo y unas huevas.

Mantener refrigerado hasta el momento del servicio.

Cortar en porciones usando un cuchillo liso, calentar la hoja con agua caliente, secar y repetir entre cortes.



¡Escanear y descubrir más recetas Fika!



# Es tiempo de celebrar al aire libre

El buen tiempo invita a compartir momentos y saborear al aire libre, celebrando por todo lo alto el mes que da el inicio al verano, al puro estilo sueco.



**SJÖRAPPORT**  
Gambas peladas. 250g.  
Certificado ASC/Congelado  
303.478.58

**5,95€**



**KLÄDESHOLMEN**  
Paté de salmón  
100g. Certificado MSC  
703.384.75

**2,25€**



**SILL DILL**  
Arenque marinado al eneldo. 250g.  
Certificado MSC  
301.010.31

**2,75€**



**SILL MATJES**  
Filetes de arenque MATJES. 250g.  
Certificado MSC  
302.016.48

**3,25€**



**SILL SENAP**  
Arenque marinado a la mostaza. 250g.  
Certificado MSC  
901.010.33

**2,75€**



## Arenques festivos con mantequilla dorada



Escanea este QR para descubrir una receta al puro estilo sueco. ¡Sabe a verano!



**LEKSANDS  
KNÄCKEBRÖD**  
Pan crujiente  
de centeno.  
415g. Original  
606.118.56  
**4,75€**



**SJÖRAPPORT**  
Salmón ahumado  
curado en frío.  
200g. Certificado  
ASC/Congelado  
703.603.34

**8,95€**



**SJÖRAPPORT**  
Salmón curado. 200g.  
Certificado ASC/Congelado  
903.605.83

**8,95€**



**FANTASTISK**  
Servilleta de papel,  
50 uds. Papel.  
40x40cm. Azul  
grisáceo 306.073.42

**2,50€**



**VARDAGEN**  
Jarra. Vidrio. 2l. Alto  
24cm. Con motivos/  
gris verdoso oscuro  
205.766.52

**15€**



**IKEA 365+**  
Fuente de servir.  
Porcelana. 20x11cm.  
Blanco 906.073.63

**3€**

## ¡Celebra con nosotros!

📅 El 6 junio

Te esperamos el sábado 6 de junio con un **menú sueco** especial.

📅 El 24 de junio

Celebra con nosotros el **Midsommar** con una degustación el viernes 24 de junio.

**FRÖJDA**  
Copa de vino, 4 uds.  
47cl. Alto 21cm.  
Vidrio incoloro  
205.861.56

**12€**



**DRYCK FLÄDER**  
Sirope flor de saúco.  
495ml. 405.149.17

**3,50€**



**Delicias con Descuento:** un 5% en la  
Tienda Sueca con **IKEA Family** ¡vuelve a ti!

# Lo que no puede faltar

Regala deliciosos momentos para poder compartir una taza de café y unas galletas como excusa para que la mesa de esa divertida celebración se alargue. ¡Pura dulzura!



GIFFLAR KANEL  
Rollito de canela.  
260g. 105.444.59

**3,75€**

**FLÖJT**  
Green tea

37,5 g 25 uds.

**FLÖJT**  
Té verde, 25 uds.  
37,5g. 805.742.97

**2,60€**

**FLÖJT**  
Black tea

37,5 g 25 uds.

**FLÖJT**  
Té negro, 25 uds.  
37,5g. 905.743.53

**2,60€**

Todo el té que se vende en IKEA cuenta con el certificado RAC (Rainforest Alliance Certified), lo que garantiza que ha sido elaborado protegiendo el medio ambiente. Además, su sabor te enamorará.

**PÄTÄR**  
Café presión molido. Tueste fuerte. 500g. Ecológico/Rainforest Alliance Certified. 205.316.11

**9,95€**

**PÄTÄR**  
Café de filtro en grano. Tueste fuerte. 250g. Ecológico/Rainforest Alliance Certified. 100% Arábica 705.311.28

**5,25€**

**KAFFEREP**  
Galletas de jengibre con almendra. 170g. 203.749.08

**2,25€**

**KAFFEREP** is memorable moments with laughter and biscuits

GINGER THINS WITH ALMONDS  
170 g

**CHOKLAD NÖT**  
Milk chocolate with hazelnuts

100 g

**CHOKLAD NÖT**  
Tableta chocolate con leche. 100g. Con avellanas Rainforest Alliance Certified 305.247.52

**1,60€**

**Karlensaker**  
SALTY TOFFEE CRUNCH

**FAZER**  
Tableta chocolate con leche. 145g. Tofe salado crujiente 705.847.01

**2,75€**

**KAFFEREP**  
Galletas de avena. 600g. 303.749.22

**5,95€**

**KAFFEREP** is memorable moments with laughter and biscuits

OAT BISCUITS

600 g

# IKEA Family

El club en el  
que hacemos  
de tus ideas  
una realidad



23

Descubre todos los beneficios y recompensas que tienes en IKEA FOOD por formar parte del club **IKEA Family**:



El 10% en el Restaurante Sueco y Bistro Sueco; y el 5% en Tienda Sueca ¡vuelve a ti!



De lunes a viernes, café solo, cortado o té



En tu cumpleaños te invitamos a tarta, ¡por ser un cliente excelente!

Más información en [islas.IKEA.es/IKEAFamily](https://islas.IKEA.es/IKEAFamily)

\* La tarjeta IKEA Family Mastercard es emitida por Santander Consumer Finance, S.A., y está sujeta a su aprobación. 10% de cashback en Restaurante Sueco y Bistro mediante tarjeta IKEA Family Mastercard. 5% de cashback en Tienda Sueca mediante tarjeta IKEA Family Mastercard. No acumulable a otras ofertas. Promociones válidas hasta el 31/12/2026. \*10% de descuento en Restaurante Sueco y Bistro presentando la tarjeta IKEA Family Fidelidad. 5% de descuento en Tienda Sueca presentando la tarjeta IKEA Family Fidelidad. Los descuentos son reembolsados en Cheques de Compra y son acumulables con otro tipo de ofertas excepto que se indique lo contrario.



## El lado de vainilla

Porque la vida tiene un lado dulce.  
Y es de vainilla.

CONO DE HELADO  
Vainilla

**1€**

IGIC incluido

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y valores nutricionales de nuestros productos, consulta en tu Restaurante Sueco o, en su caso, en las imágenes del paquete.

**fika**  
MAGAZINE

[www.canarias.IKEA.es/IKEAFOOD](http://www.canarias.IKEA.es/IKEAFOOD)



Escanea y consulta las direcciones y los horarios de tu Tienda IKEA

