



**LA
PERICANA**
CUINA DE MERCAT

***“El vino es la cosa más
civilizada del mundo”.***

Ernest Hemingway

TINTOS RIOJA



MURO BUJANDA (Crianza) 15 €
14 meses barrica. 100% Tempranillo.

VIUDA NEGRA (Crianza) 17 € / 34 €
14 meses barrica. 100% Tempranillo.

RAMÓN BILBAO E.L. (Crianza) 19 €
14 meses barrica. 100% Tempranillo.

VIÑA ARDANZA (Reserva) 27 €
36 meses barrica. 80% Tempranillo. 10% Garnacha.

TINTOS JUMILLA



JUAN GIL 17 €
12 meses barrica. 100% Monastrell.

JUAN GIL 28 €
18 meses barrica. 60% Monastrell.
30% Cabernet-Sauvignon. 10% Syrah.

CLIO 50 €
24 meses barrica. 70% Monastrell.
30% Cabernet Sauvignon.

TINTOS RIBERA DEL DUERO



ROBLE CONVENTO (Cosecha) 16 €
10 meses barrica. 100% Tempranillo.

CARMELO RODERO (Roble) 19 €
9 meses barrica. 100% Tempranillo.

TORREMILANOS (Crianza) 22 € / 44 €
20 meses barrica. 95% Tempranillo.
5% Cabernet Sauvignon.

VALDUERO 1 CEPA (Crianza) 25 € / 50 €
18 meses en barrica. 100% Tempranillo.

VALDUERO 6 AÑOS (Reserva) 55 €
36 meses barrica. 100% Tempranillo.

VALBUENA 5º AÑO VEGASICILIA (Crianza) 115 €
18 meses barrica (2012). 80% Tempranillo.
20% Merlot.



TINTOS ALICANTE

■
EL EMBAUCADOR 13 €
6 meses barrica. 100% Monastrell.

CATERINA 17 €
12 meses en barrica. 100% Monastrell.

MAS DE SELLA 22 €
12 meses barrica. Garnacha tintoreta.
Marselán. Syrah. Cabernet Franc.
Cabernet Sauvignon.

SANTA ROSA 30 €
17 meses barrica. 35% Monastrell.
35% Cabernet Sauvignon. 15% Merlot.
15% Shiraz.

TINTOS VALENCIA

■
RAFA CAMBRA 2 16 €
8 meses barrica. 50% Cabernet Sauvignon.
50% Cabernet Franc.

MESTIZAJE 16 €
10 meses barrica. 75% Bobal. 10% Merlot.
7% Cabernet Sauvignon. 6% Garnacha.
2% Tempranillo.

SENTADA SOBRE LA BESTIA 16,5 €
6 meses barrica. 58% Monastrell.
18% Tempranillo. 15% Garnacha. 9% Malvasía.

TINTOS UTIEL REQUENA

■
LAS 2 CS 12 €
6 meses barrica. 100% Bobal.

LAS 8 19 €
14 meses en barrica. Bobal. Monastrell.
Garnacha Tinta. Tempranillo. Cabernet Sauvignon.
Cabernet Franc. Syrah. Merlot.

TINTOS +++

■
ATALAYA DEL CAMINO (Crianza) 18 €
12 meses barrica (Almansa).
85% Garnacha Tintorera. 15% Monastrell.

CASTRO CANDAZ (Crianza) 20 €
12 meses barrica. 100% Mencia.

SOMMOS 15 €
8 meses barrica (Somontano). 42% Tempranillo.
38% Syrah. 20% Merlot.

DOMINIO DEL BENDITO (Crianza) 20 €
9 meses barrica. 100% Tinta de Toro.

ORBUS 14 meses barrica. 100% Syrah. 25 €



BLANCOS

■		
GUTI 100% Verdejo	12 €	
JOSE PARIENTE 100% Verdejo	16 €	
LIBALIS 90% Moscatel. 5% Viura. 5% Malvasia.	14 €	
LAS TRES Chardonnay. Sauvignon Blanc. Macabeo.	18 €	
VIADERO 100% Albillo	20 €	

BLANCOS ALBARIÑO

■		
LA VAL 100% Albariño	17 €	
MAR DE FRADES 100% Albariño	21 €	
LOURO DO BOLO 100% Godello	22 €	

ROSADOS

■		
ROSADO DE LARRAINZAR. 82% Merlot. 15% Tempranillo. 3% Cabernet Sauvignon.	16 €	

CAVA

■		
MIRGIN Xarel·lo. Macabeu. Parellada.	19 €	
CHOZAS CARRASCAL (Requena Utiel) Macabeo. Chardonnay.	20 €	
LAIETA Xarel·lo. Macabeu. Chardonnay. Pinot Noir.	25 €	
GRAMONA IMPERIAL 50% Xarel·lo. 40% Macabeu. 10% Chardonnay.	27 €	

CHAMPAGNE

■		
PREMIER BULLE (Limoux) 90% Mauzac. 5% Chenin. 5% Chardonnay.	20 €	
MOET CHANDON Pinot Noir. Chardonnay. Pinot Meunier.	55 €	
LUIS RODERER Pinot Noir. Chardonnay. Pinot Meunier.	65 €	



96 599 63 20 // 641 830 634
info@restaurantelapericana.es
www.restaurantelapericana.es

