


Cuina de mercat





MENÚS


 Temporada

 Vinos

 Take Away

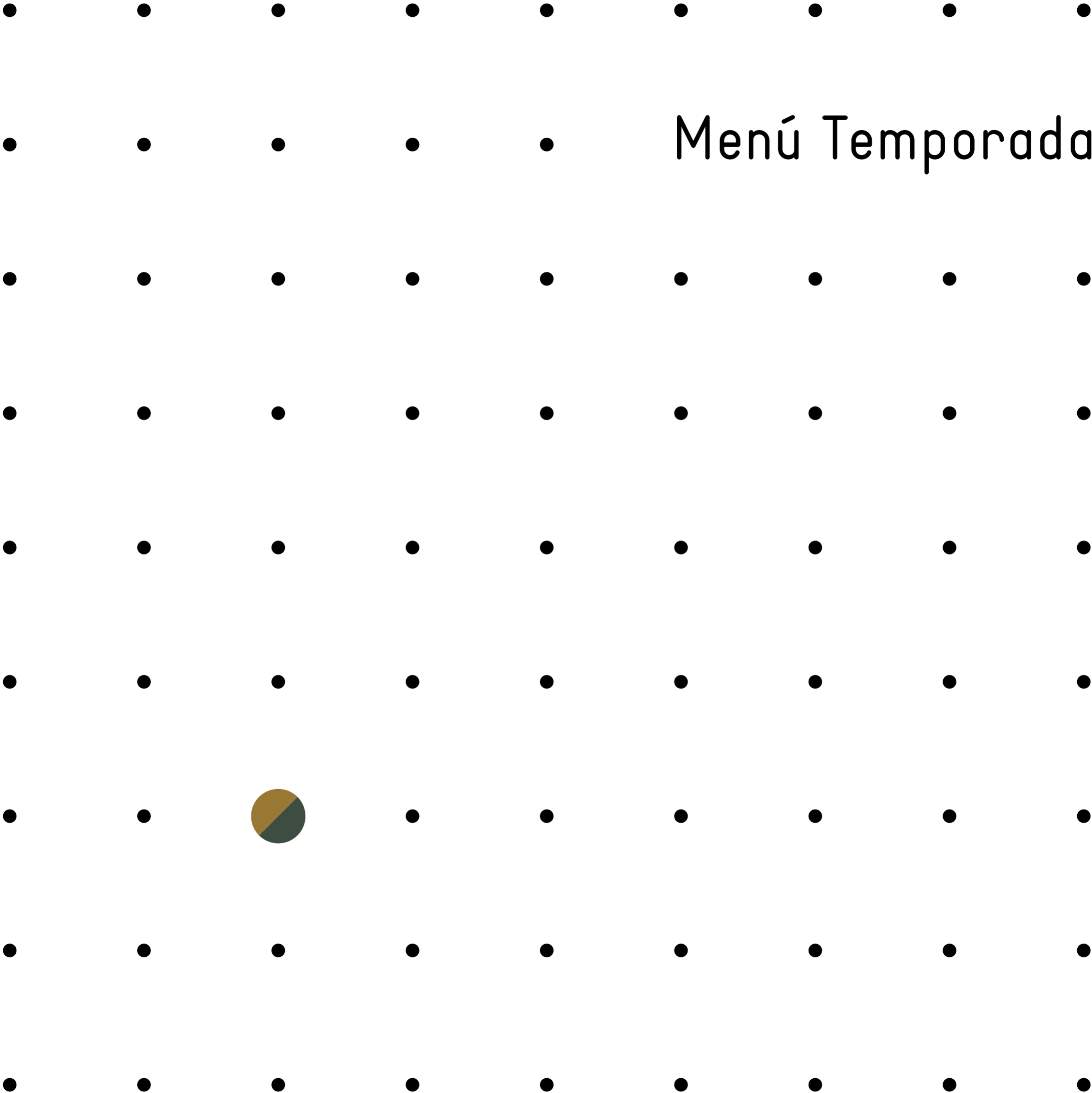
 Picaeta [POR ENCARGO]

 Entrecôte [POR ENCARGO]

 Plato [POR ENCARGO]



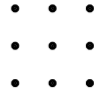
*Elige tu menú
haciendo click*



Menú Temporada



Nuestros
menús ↗



FRÍOS

SELECCIÓN DE QUESOS ^{5,7}	7,5 €
EMBUTIDO DE LA ZONA ⁵	9 €
PAN DE CRISTAL CON TOMATE ⁵	2,5 €
PERICANA ^{2,5}	8€ / 12 €
CANELÓN DE AGUACATE ^{1,2,3,13}	8€ / 11 €
RELLENO DE ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE	
ENSALADA DE MERCADO ⁵	10 €
ENSALADA DE BURRATA ^{4,7}	13 €
TURRÓN DE FOIE ^{3,4}	8 € / 11 €
TATAKI DE ATÚN Balfego ^{2,5}	15 € / 20 €

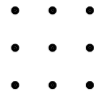
CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN ^{3,5,7,9}	2€ / UD
CROQUETA DE GAMBA ^{3,5,7,9,11}	2€ / UD
TEMPURA DE ⁵ VERDURA MELOSA	10 € / 14 €
ALCACHOFA CONFITADA ³	12 € / 16 €
CALAMAR NACIONAL ¹¹ A LA PLANCHA	17 €
CALAMAR ANDALUZA ^{5,11}	18 €
PATA DE PULPO ¹¹	17 €
OREJA CRUJIENTE DE IBÉRICO ⁴	7,5 € / 10 €
BRAVAS CON CHEDAR ^{5,7}	10 €

Menú Temporada



*Nuestros
menús* ↗



CARNES

CARRILLERA AL CURRY	11 €
STEAK TARTAR ¹	14 € / 22 €
RABO DE TORO	15 €
ENTRECÔTE 300GRS	28 €
SOLOMILLO DE VACA	22 €
CHULETÓN DE VACA VIEJA	46 € / KG

PESCADOS

DIRECTO DESDE LA LONJA, ELEGIMOS EL MEJOR PESCADO DEL DÍA PARA TU MESA

FUERA DE CARTA

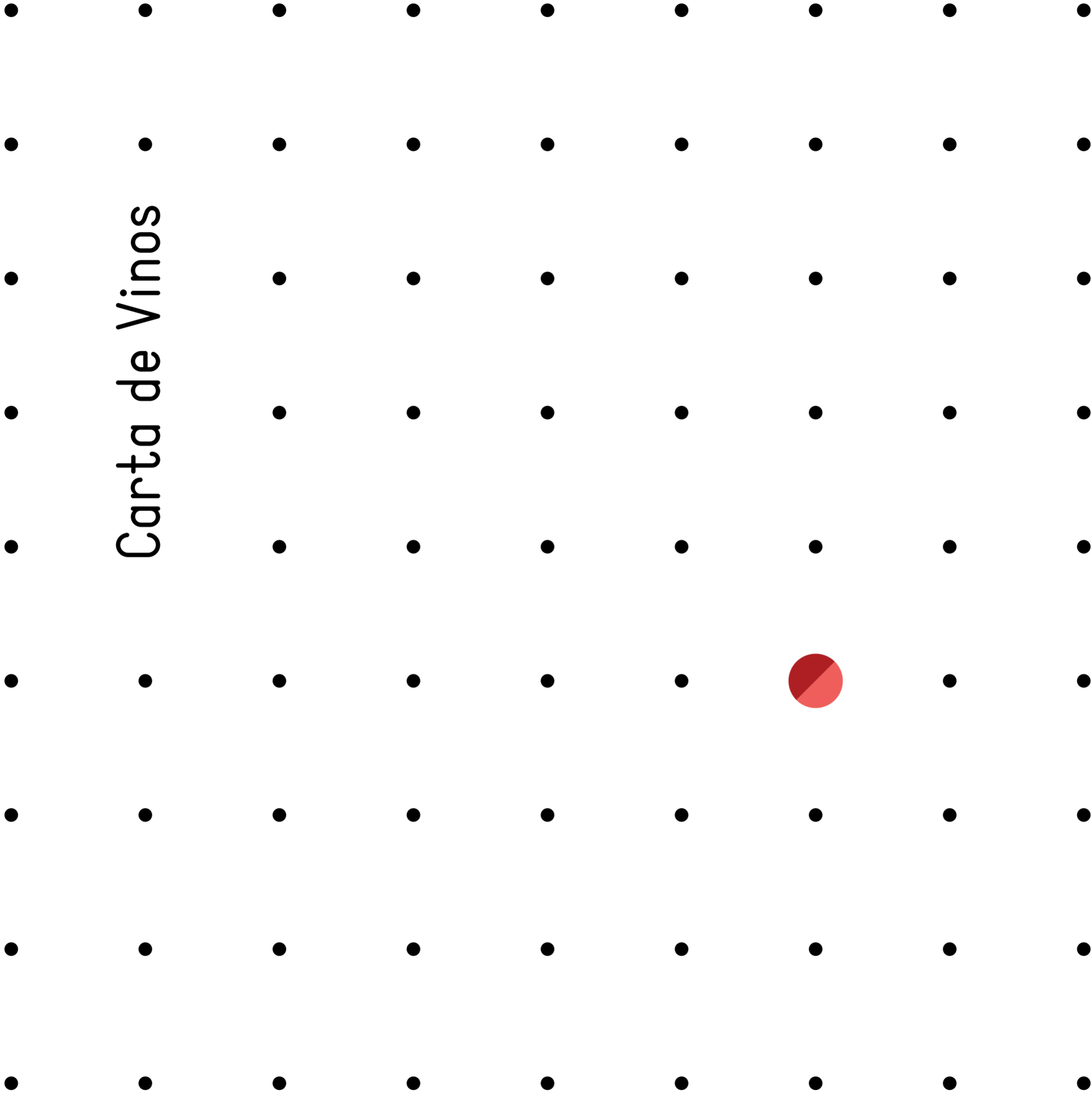
EL MERCADO LOCAL NOS OFRECE LA POSIBILIDAD DE DISFRUTAR DE UN PRODUCTO DE TEMPORADA QUE TRASLADAMOS SEMANA A SEMANA A NUESTROS PLATOS

POSTRES

TORRIJA ^{3, 5, 7}	6,5 €
TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE ^{3, 5, 7}	6 €
TARTA DE QUESO ^{3, 5, 7}	6 €

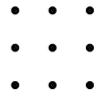
Menú Temporada

Carta de Vinos





Nuestros
menús



RIOJA

VIVANCO (CRIANZA) 15 €
12 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.

JUMILLA

PÍO ROBLE 15 €
4 MESES BARRICA. 60% MONASTRELL.
25% SYRAH. 15% CABERNET SAUVIGNON.

JUAN GIL 28 €
18 MESES BARRICA. 60% MONASTRELL.
30% CABARNET-SAUVINGON. 10% SYRAH.

CLIO 50 €
24 MESES BARRICA. 70% MONASTRELL.
30% CABERNET SAUVIGNON.

RIBERA DEL DUERO

ROBLE CONVENTO (COSECHA) 16 €
10 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

CARMELO RODERO (ROBLE) 19 €
9 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

TORREMILANOS (CRIANZA) 22 €
24 MESES BARRICA. 95% TEMPRANILLO.
5% CABERNET SAUVIGNON.

VALDUERO 1 CEPA (CRIANZA) 27 € / 54 €
18 MESES EN BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VALDUERO 6 AÑOS (RESERVA) 55 €
36 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VALBUENA 5 AÑO · VEGASICILIA (CRIANZA) 115 €
18 MESES BARRICA (2012). 80% TEMPRANILLO. 20% MERLOT.

EN COPA

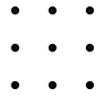
PIO ROBLE (JUMILLA) 2,5 €

VIÑA SOLORCA (RIBERA DEL DUERO) 2,5 €

MEDRANO (RIOJA) 2,5 €



Nuestros
menús



ALICANTE

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.

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.

UTIEL REQUENA

LAS 2 CS 13 €
6 MESES BARRICA. 100% BOBAL.

LAS 8 20 €
14 MESES EN BARRICA. BOBAL. MONASTRELL.
GARNACHA TINTA. TEMPRANILLO. CABERNET SAUVIGNON.
CABERNET FRANC. SYRAH. MERLOT.

Y...

ATALAYA DEL CAMINO (CRIANZA) 18 €
12 MESES BARRICA (ALMANSA).
85% GARNACHA TINTORERA. 15% MONASTRELL.

CASTRO CANDAZ (CRIANZA) 20 €
12 MESES BARRICA. 100% MENCIA.

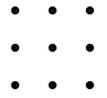
SOMMOS 16 €
8 MESES BARRICA (SOMONTANO).
42% TEMPRANILLO. 38% SYRAH. 20% MERLOT.

FLOR DE VETUS (CRIANZA) 20 €
9 MESES BARRICA. 100% TINTA FINA.

LLENCA PLANA 20 €
70% CARINYENA. 30% GARNACHA.



Nuestros
menús



BLANCOS

PLUMA BLANCA 100% VERDEJO	13 €
JOSE PARIENTE 100% VERDEJO	16 €
IZADI BLANCO 65% VIURA. 10% MALVASÍA. 10% GARNACHA BLANCA. 5% TEMPRANILLO BLANCO. 5% MATURANA BLANCA. 5% TURRUNTÉS.	16 €
LIBALIS 90% MOSCATEL. 5% VIURA. 5% MALVASÍA.	15 €
LAS TRES CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MACABEO.	19 €
VIADERO 100% ALBILLO	20 €

BLANCOS ALBARIÑO

LA VAL 100% ALBARIÑO	17 €
LA VAL BARRICA 100% ALBARIÑO	21 €
LOURO DO BOLO 100% GODELLO	22 €

ROSADOS

ROSADO DE LARRAINZAR 80% MERLOT. 20% TEMPRANILLO.	17 €
--	------

CAVA

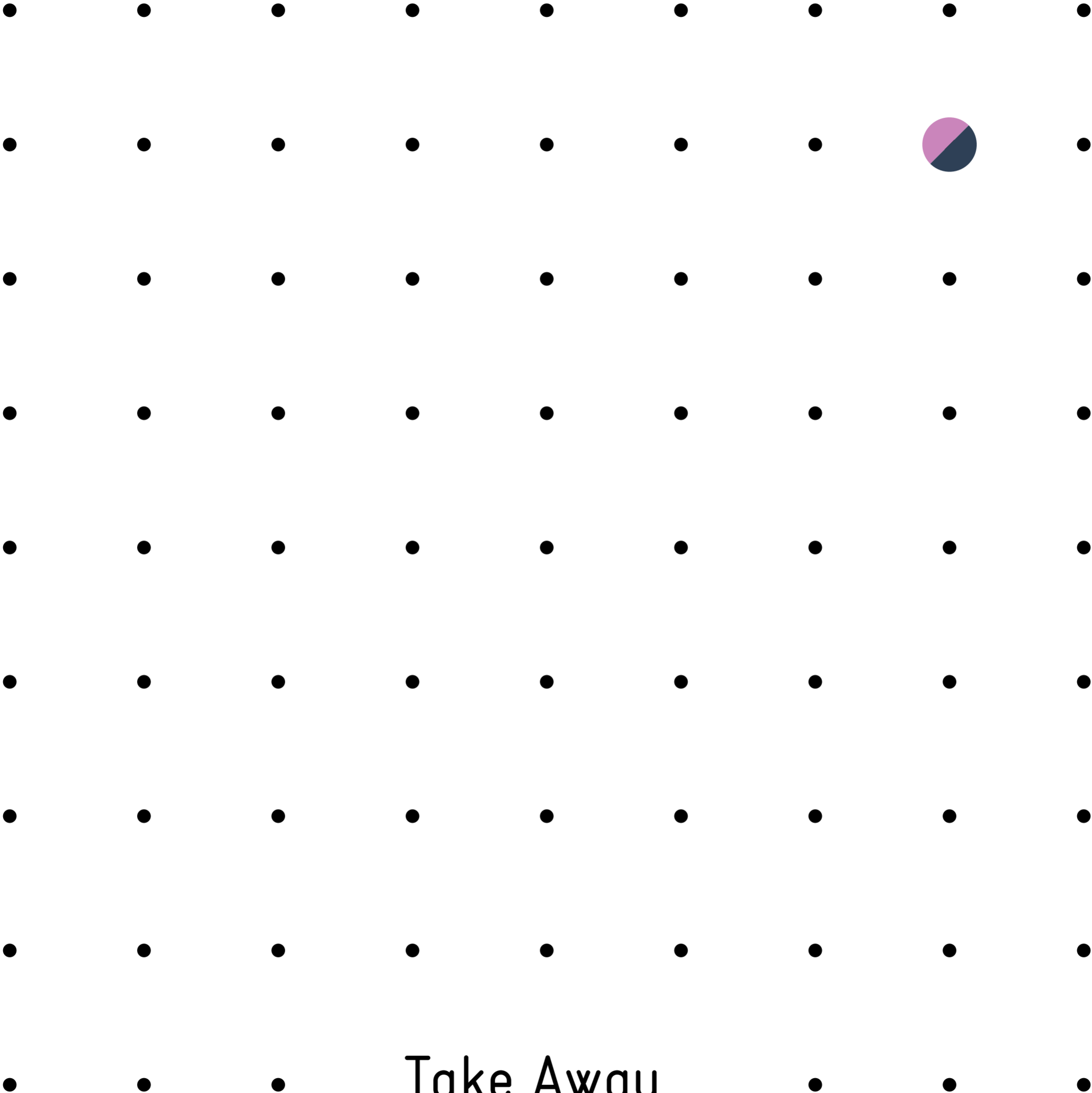
MIRGIN XAREL-LO. MACABEU. PARELLADA.	19 €
CHOZAS CARRASCAL (REQUENA UTIEL) MACABEO. CHARDONNAY.	20 €
GRAMONA IMPERIAL 50% XAREL-LO. 40% MACABEU. 10% CHARDONNAY.	27 €

CHAMPAGNE

PREMIER BULLE (LIMOUX) 90% MAUZAC. 5% CHENIN. 5% CHARDONNAY.	22 €
LAURENT PERRIER 45% CHARDONNAY. 40% PINTO NOIR. 15% MEUNIER.	52 €
MOET CHANDON PINOT NOIR. CHARDONNAY. PINOT MEUNIER.	60 €
LUIS RODERER PINOT NOIR. CHARDONNAY. PINOT MEUNIER.	65 €

EN COPA

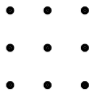
PLUMA BLANCA (VERDEJO)	2,5 €
ALMA MÍSTICA (MUSCAT)	2,5 €



Take Away



Nuestros
menús



ENTRANTES

CANELÓN DE AGUACATE ^{1, 2, 3, 13}	11 €
ENSALADA DE BURRATA ^{4, 7}	13 €
TURRÓN DE FOIE ⁴	12 €
TATAKI DE ATÚN BALFEGO ^{2, 5}	20 €
PERICANA ^{2, 5}	12 €
CARRILLERA AL CURRY	11 €
STEAK TARTAR ¹	14 € / 22 €
RABO DE TORO	15 €
LUBINA FRITA ^{2, 5}	15 €

PEDIDOS

RECEPCIÓN DE PEDIDOS CON
12H DE ANTELACIÓN

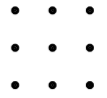
Menú Take Away



Menú Picaeta
[POR ENCARGO]



*Nuestros
menús*



ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO Y QUESO ^{5,7}

CANELON DE AGUACATE RELLENO DE ^{1, 2, 3, 13}

ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE

CROQUETAS CREMOSAS GAMBA ^{3, 5, 7, 9, 11}

VERDURITA ASADA CON BACALAO CONFITADO

CHIPIRONCITO PLANCHA CON HABITAS

BOLETS, HUEVO Y FOIE

POSTRE

VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

BEBIDA

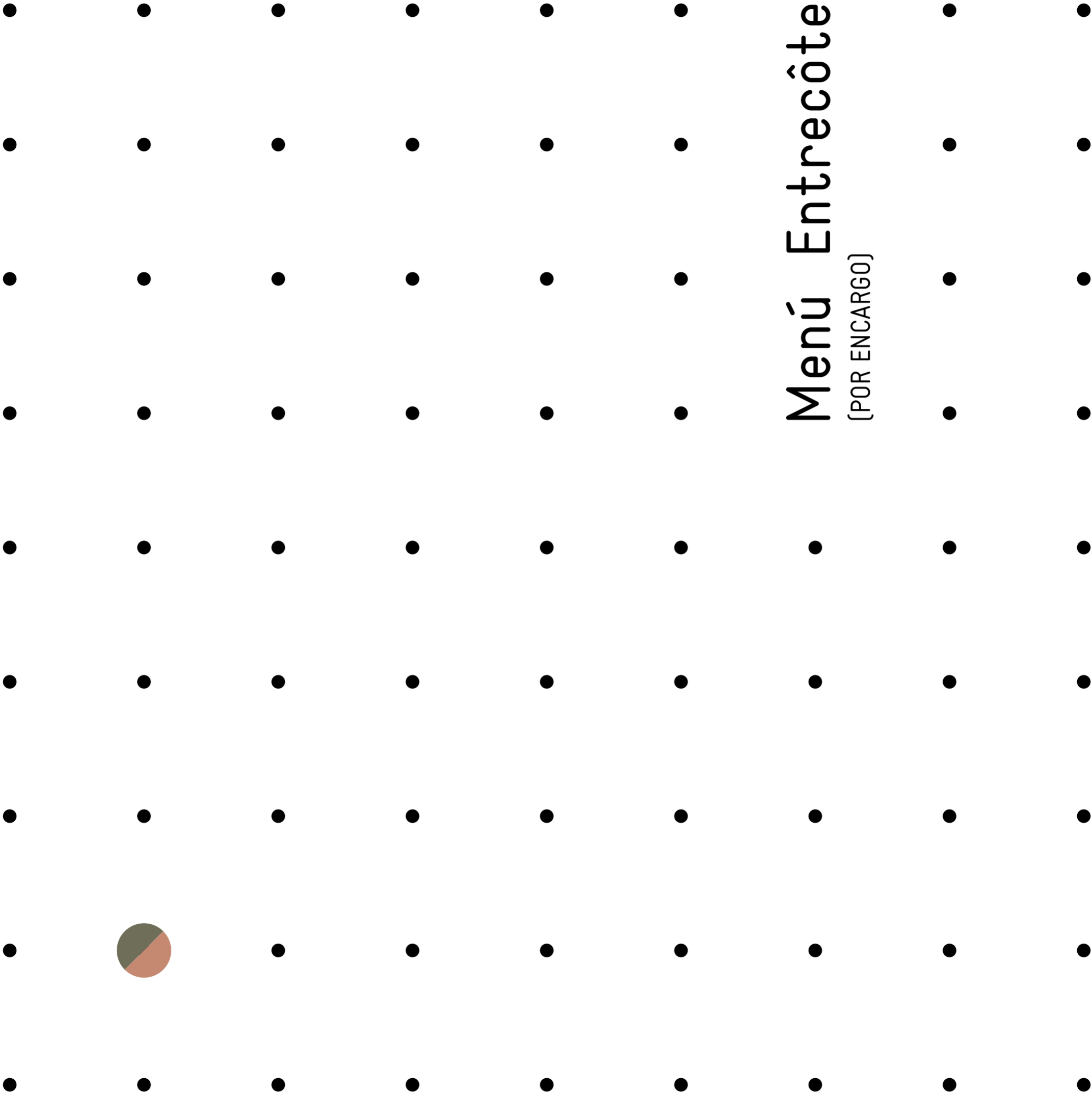
CAFÉ O INFUSIÓN

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

VINO TINTO, VINO BLANCO (1 BOTELLA X 4 PERSONAS)

30 €

Menú Picaeta

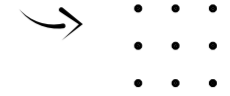


Menú Entrecôte

[POR ENCARGO]



*Nuestros
menús*



ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO Y QUESO ^{5,7}

CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE ^{1,2,3,13}

ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE

CROQUETA DE JAMÓN ^{3,5,7,9}

CHIPIRÓN CON HABITAS

SARTÉN DE BOLETS, HUEVO Y FOIE

PLATO CENTRAL

ENTRECÔTE TRINCHADO CON PATATAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN

35 €

POSTRE

VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

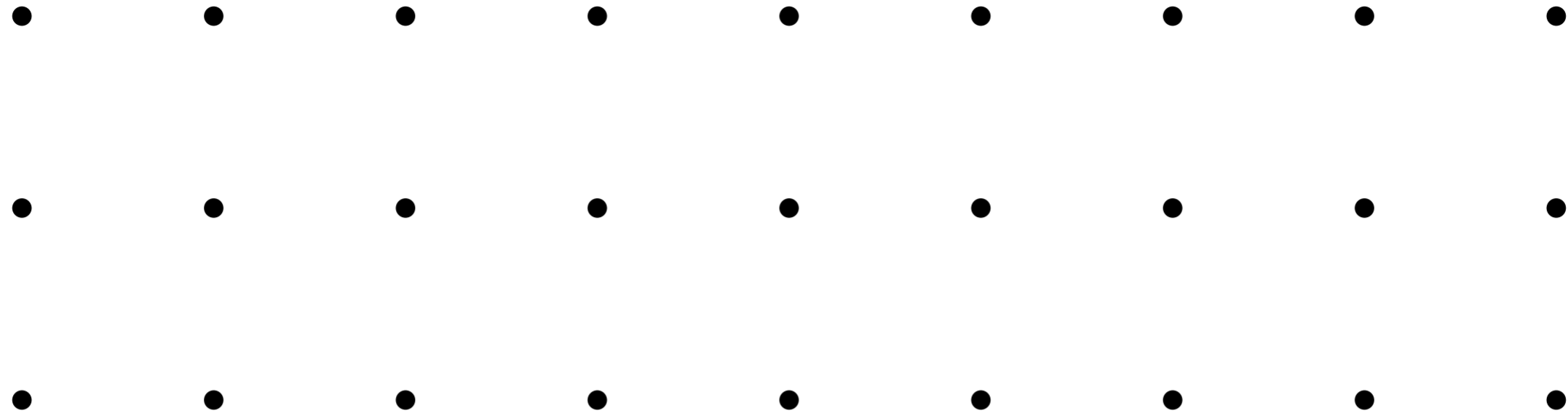
BEBIDA

CAFÉ O INFUSIÓN

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

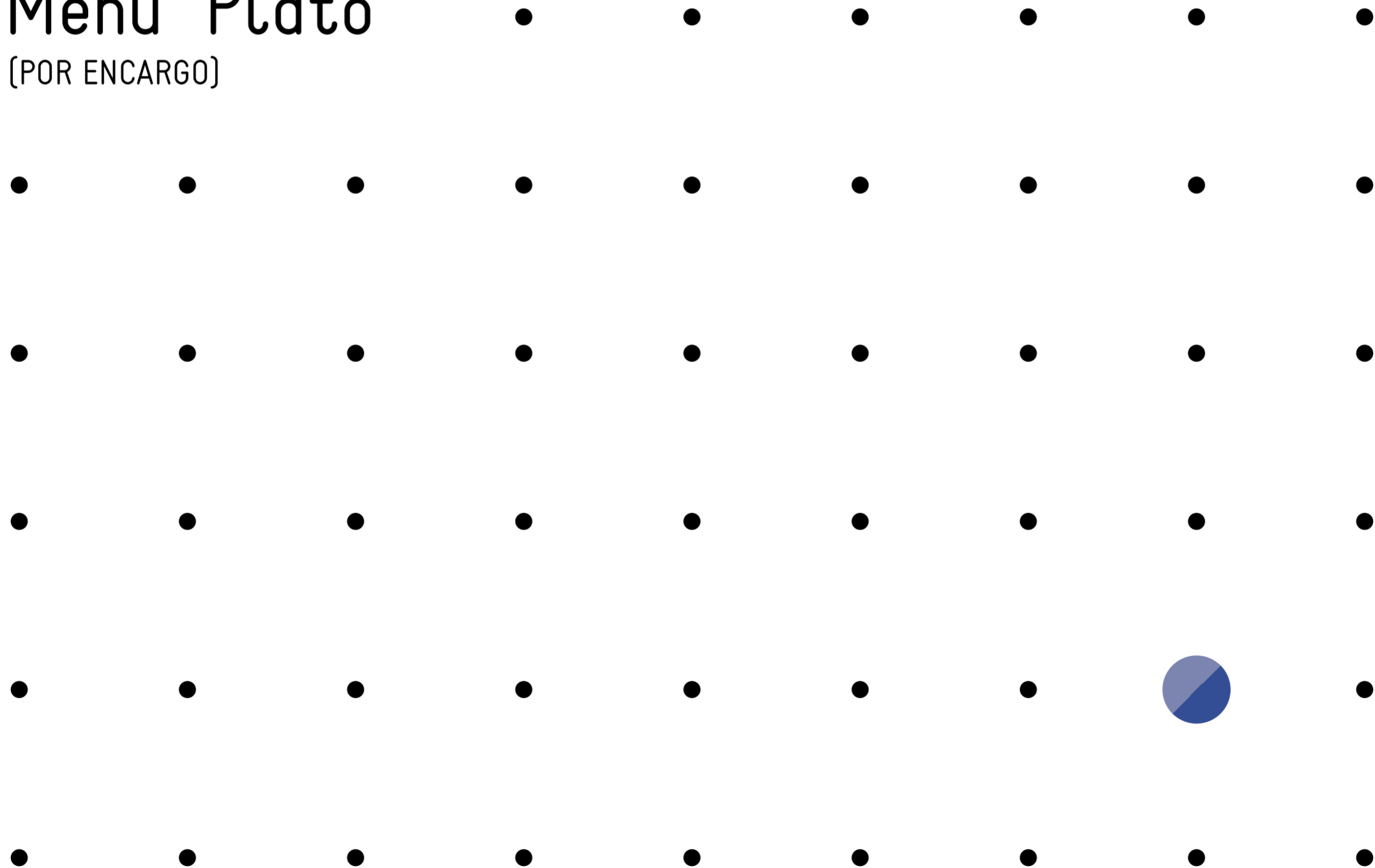
VINO TINTO, VINO BLANCO (1 BOTELLA X 4 PERSONAS)

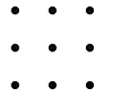
Menú Entrecôte



Menú Plato

[POR ENCARGO]





*Nuestros
menús*

ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO Y QUESO ^{5,7}

CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE ^{1, 2, 3, 13}

ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE

CROQUETA DE JAMÓN ^{3, 5, 7, 9}

CHIPIRÓN CON HABITAS

SARTÉN DE BOLETS, HUEVO Y FOIE

PLATO

MERLUZA / SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

40 €

POSTRE

VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

BEBIDA

CAFÉ O INFUSIÓN

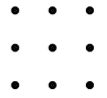
AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

VINO TINTO, VINO BLANCO (1 BOTELLA X 4 PERSONAS)

Menú Plato



*Nuestros
menús* ↗



ALÉRGENOS

- | | | | |
|---|----------------|----|------------------------------|
| 1 | Mostaza | 8 | Soja |
| 2 | Pescado | 9 | Dióxido de Azufre y Sulfitos |
| 3 | Huevos | 10 | Altramuces |
| 4 | Frutos Cáscara | 11 | Moluscos |
| 5 | Gluten | 12 | Apio |
| 6 | Crustáceos | 13 | Granos de Sésamo |
| 7 | Lácteos | 14 | Cacahuetes |

96 599 63 20 / 641 830 634

La Pericana

info@restaurantelapericana.es / www.restaurantelapericana.es