

Cuina de mercat







MENÚS


 Temporada

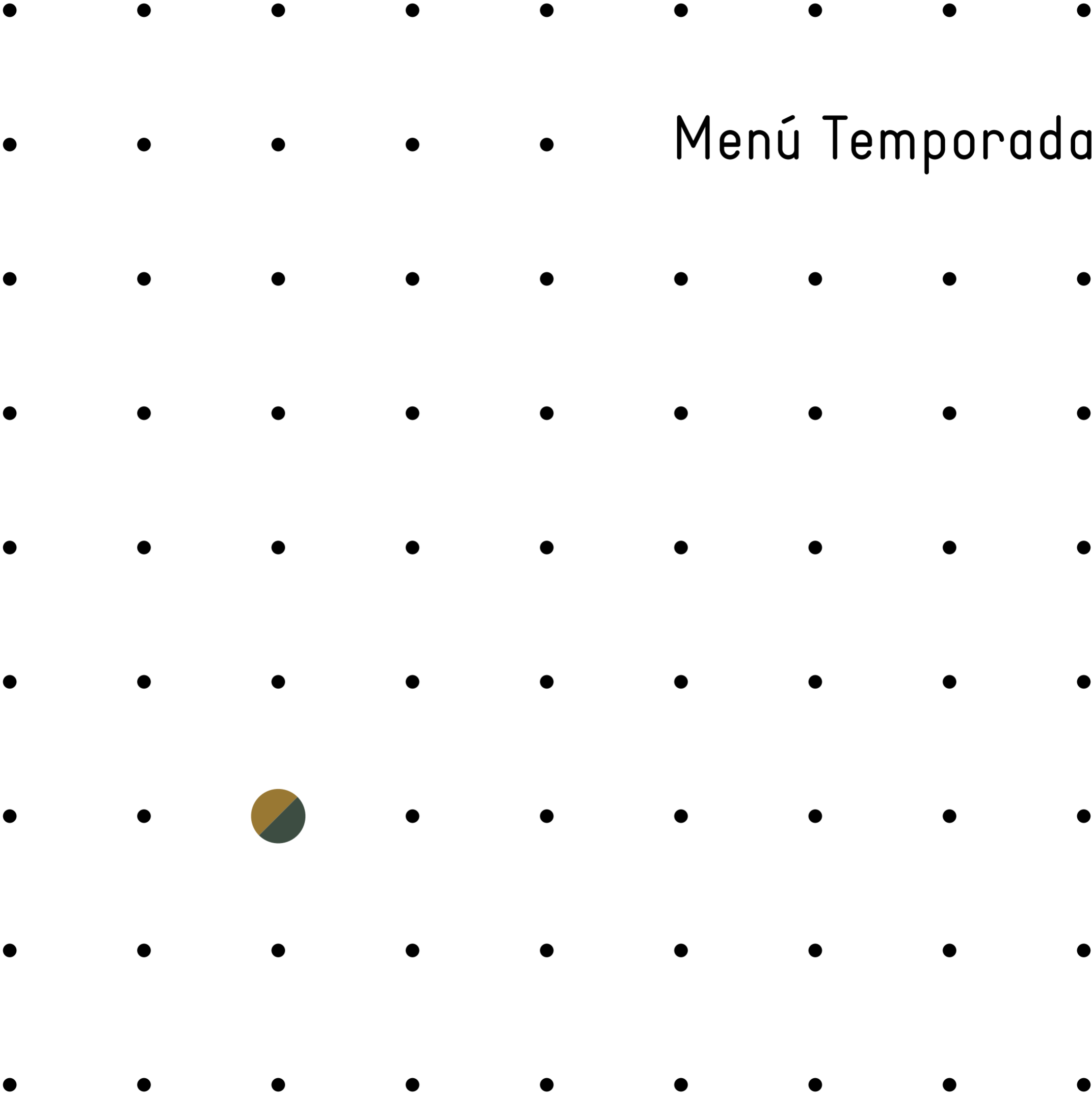
 Vinos

 Take Away

 Picaeta (POR ENCARGO)

 Entrecôte (POR ENCARGO)

 Plato (POR ENCARGO)



Menú Temporada



FRÍOS

SELECCIÓN DE QUESOS ^{5,7}	7,5 € / 10 €
EMBUTIDO DE LA ZONA ⁵	10 € / 12 €
PAN DE CRISTAL CON TOMATE ⁵	3,5 €
PERICANA ^{2,5}	13 € / 18 €
CANELON DE AGUACATE ^{1,2,3,13} RELLENO DE ENSALADILLA DE MERLUZA Y TARTAR DE TOMATE	10 € / 14 €
ENSALADA DE MERCADO ⁵	13 €
ENSALADA DE BURRATA ^{4,7} CON CREMA DE BERENJENA, TAMARINDO Y GEL DE DATILES	15 €
TURRÓN DE FOIE ^{3,4}	13 € / 20 €
TATAKI DE ATÚN BALFEGO ^{2,5}	17 € / 20 €

CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN ^{3,5,7,9}	2€ / UD
CROQUETA DE GAMBA ^{3,5,7,9,11}	2€ / UD
TEMPURA DE VERDURA MELOSA ⁵	12 € / 17 €
ALCACHOFA CONFITADA ³	14 € / 18 €
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA ¹¹	22 €
CALAMAR ANDALUZA ^{5,11}	22 €
CHIPIRON CON HABITAS ¹¹	16 € / 20 €
PATA DE PULPO ¹¹	20 €
OREJA CRUJIENTE DE IBÉRICO ⁴	12 € / 16 €



CARNES

CARRILLERA AL CURRY	14 €
STEAK TARTAR ¹	16 € / 22 €
RABO DE TORO	16 €
ENTRECÔTE 300GRS	32 €
SOLOMILLO DE VACA	22 €
CHULETÓN DE VACA VIEJA	48 € / KG

PESCADOS

LUBINA ADOBADA Y FRITA ^{2,5}	25 €
---------------------------------------	------

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



RIOJA

IZADI (CRIANZA) 17 €
12 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VIUDA NEGRA (CRIANZA) 19 € / 38 €
14 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

RAMÓN BILBAO E.L. (CRIANZA) 22 €
14 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VIÑA ARDANZA (RESERVA) 35 €
36 MESES BARRICA. 80% TEMPRANILLO. 10% GARNACHA.

JUMILLA

JUAN GIL 35 €
18 MESES BARRICA. 60% MONASTRELL.
30% CABARNET-SAUVINGON. 10% SYRAH.

CLIO 60 €
24 MESES BARRICA. 70% MONASTRELL.
30% CABERNET SAUVIGNON.

RIBERA DEL DUERO

ROBLE DEL CONVENTO (COSECHA) 18 €
5 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

CARMELO RODERO (ROBLE) 22 €
9 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

TORREMILANOS (CRIANZA) 26 €
24 MESES BARRICA. 97% TEMPRANILLO.
3% CABERNET SAUVIGNON.

VALDUERO 1 CEPA (CRIANZA) 35 € / 70 €
18 MESES EN BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VALDUERO 6 AÑOS (RESERVA) 60 €
36 MESES BARRICA. 100% TEMPRANILLO.

VALBUENA 5 AÑO · VEGASICILIA (CRIANZA) 140 €
18 MESES BARRICA (2012). 80% TEMPRANILLO.
20% MERLOT.

EN COPA

DE LA ZONA 2,75 €

RIOJA 2,75 €

RIBERA DEL DUERO 3 €

CRIANZA 3,5 €



ALICANTE

CATERINA 12 MESES EN BARRICA. 100% MONASTRELL.	19 €
MAS DE SELLA 12 MESES BARRICA. GARNACHA TINTORERA. MARSELÁN. SYRAH. CABERNET FRANC. CABERNET SAUVIGNON.	23 €
SANTA ROSA 17 MESES BARRICA. 35% MONASTRELL. 35% CABERNET SAUVIGNON. 15% MERLOT. 15% SHIRAZ.	32 €

VALENCIA

RAFA CAMBRA 2 8 MESES BARRICA. 50% CABERNET SAUVIGNON. 50% CABERNET FRANC.	16 €
MESTIZAJE 10 MESES BARRICA. 75% BOBAL. 10% MERLOT. 7% CABERNET SAUVIGNON. 6% GARNACHA. 2% TEMPRANILLO.	16 €

UTIEL REQUENA

LAS 2 CS 6 MESES BARRICA. 100% BOBAL.	13 €
LAS 8 14 MESES EN BARRICA. BOBAL. MONASTRELL. GARNACHA TINTA. TEMPRANILLO. CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. SYRAH. MERLOT.	22 €

Y...

ATALAYA DEL CAMINO (CRIANZA) 12 MESES BARRICA (ALMANSA). 85% GARNACHA TINTORERA. 15% MONASTRELL.	19 €
SOMMOS 8 MESES BARRICA (SOMONTANO). 42% TEMPRANILLO. 38% SYRAH. 20% MERLOT.	17 €
CASTRO CANDAZ (CRIANZA) 12 MESES BARRICA. 100% MENCIA.	21 €
DOMINIO DEL BENDITO (CRIANZA) 9 MESES BARRICA. 100% TINTA FINA.	22 €
GOLD RUPESTRE 8 MESES BARRICA. 100% GARNACHA TINTORERA.	22 €
VÁSTAGO 18 MESES BARRICA (CASTILLA Y LEÓN). 90% TINTA TORO. PETIT VERDOT 6%. GARNACHA 4%	45 €



BLANCOS

BERONIA 100% VERDEJO	16 €
JAVIER SANZA 100% VERDEJO	17 €
IZADI BLANCO 65% VIURA. 10% MALVASÍA. 10% GARNACHA BLANCA. 5% TEMPRANILLO BLANCO. 5% MATURANA BLANCA. 5% TURRUNTÉS.	18 €
LIBALIS 90% MOSCATEL. 5% VIURA. 5% MALVASÍA.	16 €
LAS TRES CHARDONNAY. SAUVIGNON BLANC. MACABEO.	20 €
VIADERO 100% ALBILLO	22 €

BLANCOS ALBARIÑO

LA VAL 100% ALBARIÑO	18 €
LA VAL BARRICA 100% ALBARIÑO	22 €
LOURO DO BOLO 100% GODELLO	23 €

ROSADOS

SOMMOS 80% MERLOT. 20% TEMPRANILLO.	17 €
--	------

CAVA

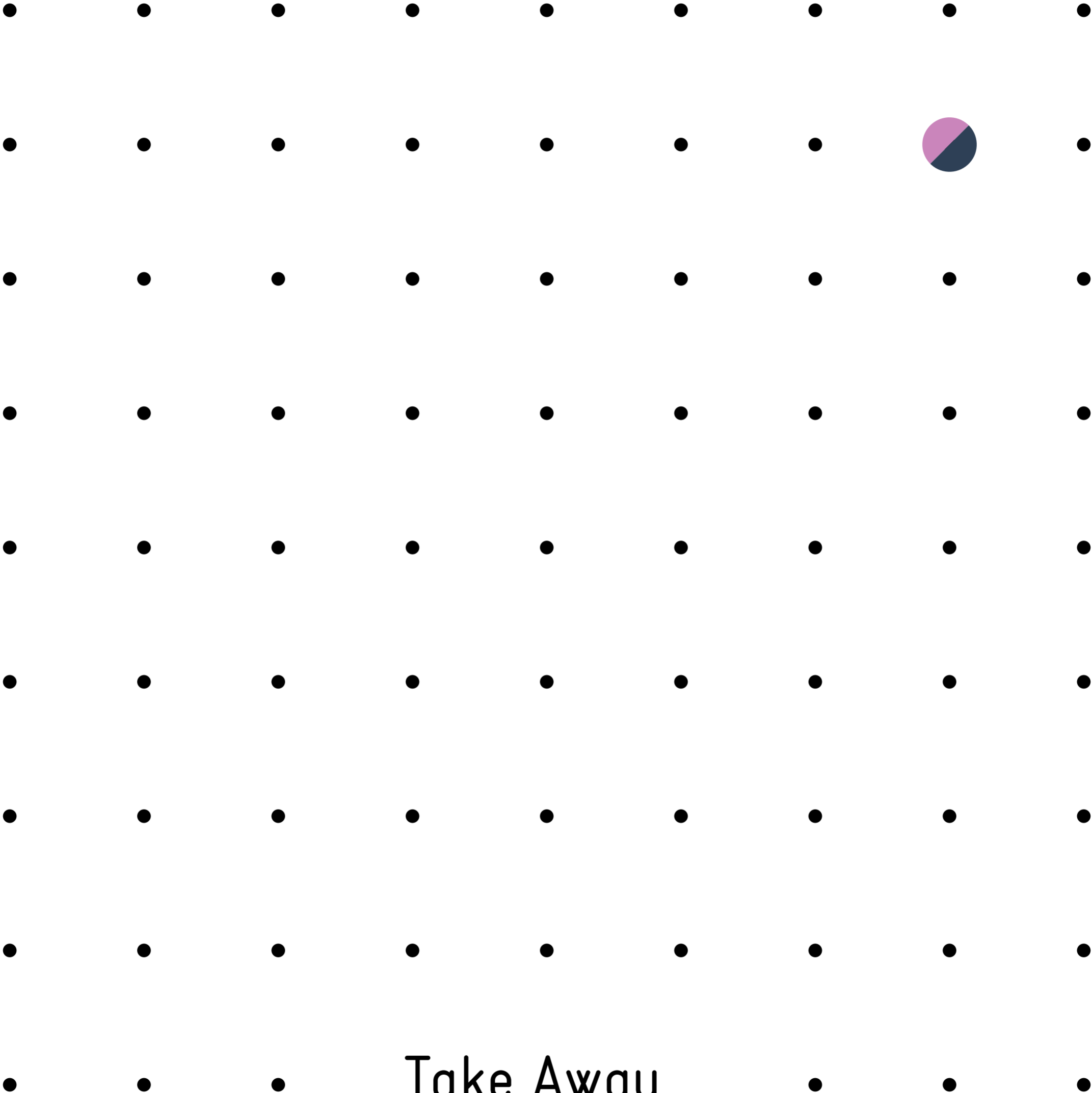
MIRGIN XAREL-LO. MACABEU. PARELLADA.	20 €
CHOZAS CARRASCAL (REQUENA UTIEL) MACABEO. CHARDONNAY.	22 €
GRAMONA IMPERIAL 50% XAREL-LO. 40% MACABEU. 10% CHARDONNAY.	28 €

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

COPA VINO AFRUTADO BLANCO	2,5 €
COPA DE VERDEJO	2,5 €



Take Away



ENTRANTES

CANELÓN DE AGUACATE ^{1, 2, 3, 13}	13 €
ENSALADA DE BURRATA ^{4, 7}	14 €
TURRÓN DE FOIE ⁴	20 €
TATAKI DE ATÚN BALFEGO ^{2, 5}	20 €
PERICANA ^{2, 5}	14 €
CARRILLERA AL CURRY	13 €
STEAK TARTAR ¹	16 € / 22 €
RABO DE TORO	16 €
LUBINA FRITA ^{2, 5}	23 €

PEDIDOS

RECEPCIÓN DE PEDIDOS CON
12H DE ANTELACIÓN

Menú Take Away



Menú Picaeta
[POR ENCARGO]



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 CAPELLÀ ²

CHIPIRONCITO PLANCHA CON HABITAS ¹¹

SARTÉN DE BOLETS, HUEVO Y FOIE ³

POSTRE

VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

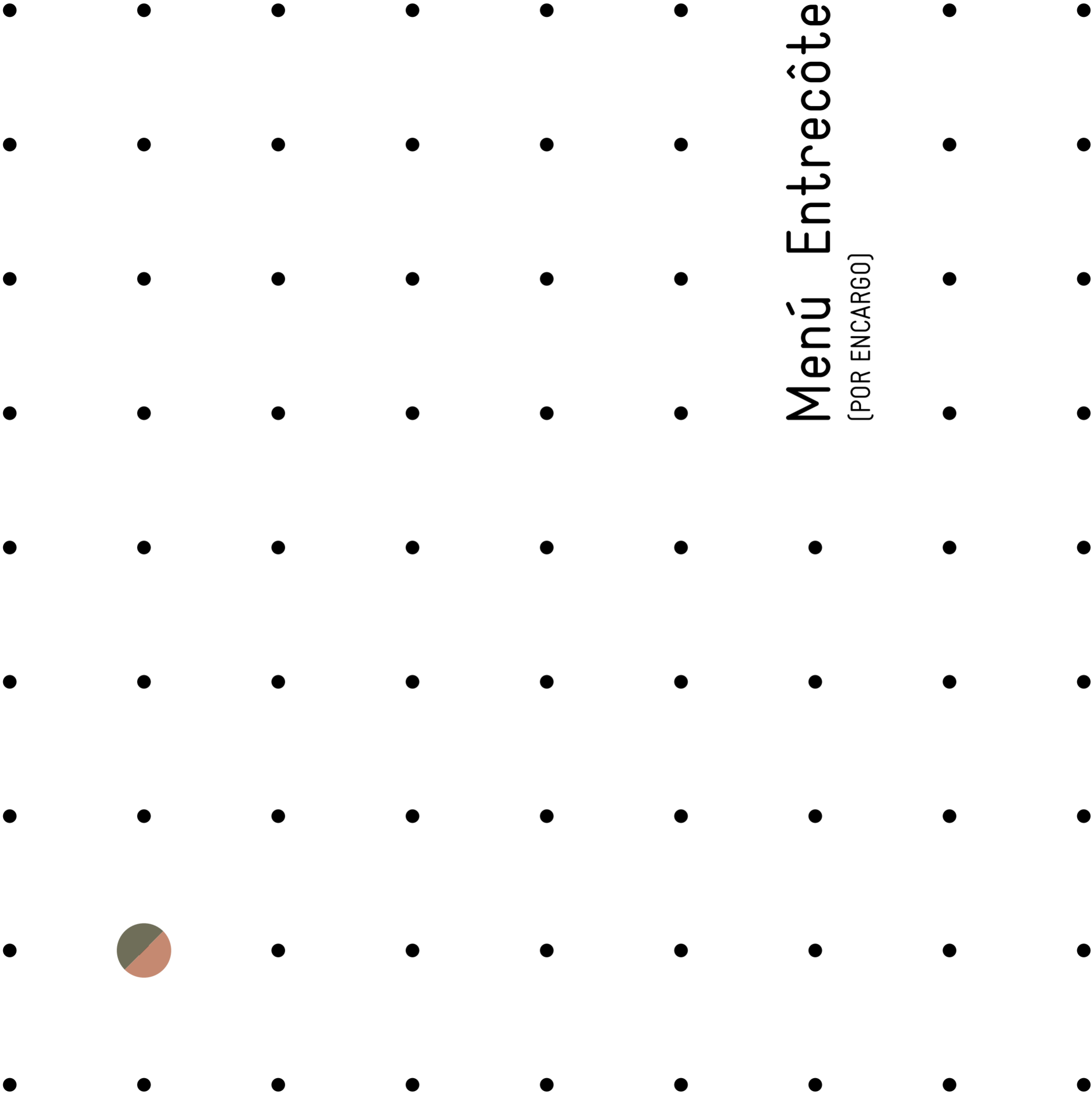
BEBIDA

CAFÉ O INFUSIÓN

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

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

35 €





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 ¹¹

SARTÉN DE BOLETS, HUEVO Y FOIE ³

PLATO CENTRAL

ENTRECÔTE TRINCHADO CON PATATAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN

40 €

POSTRE

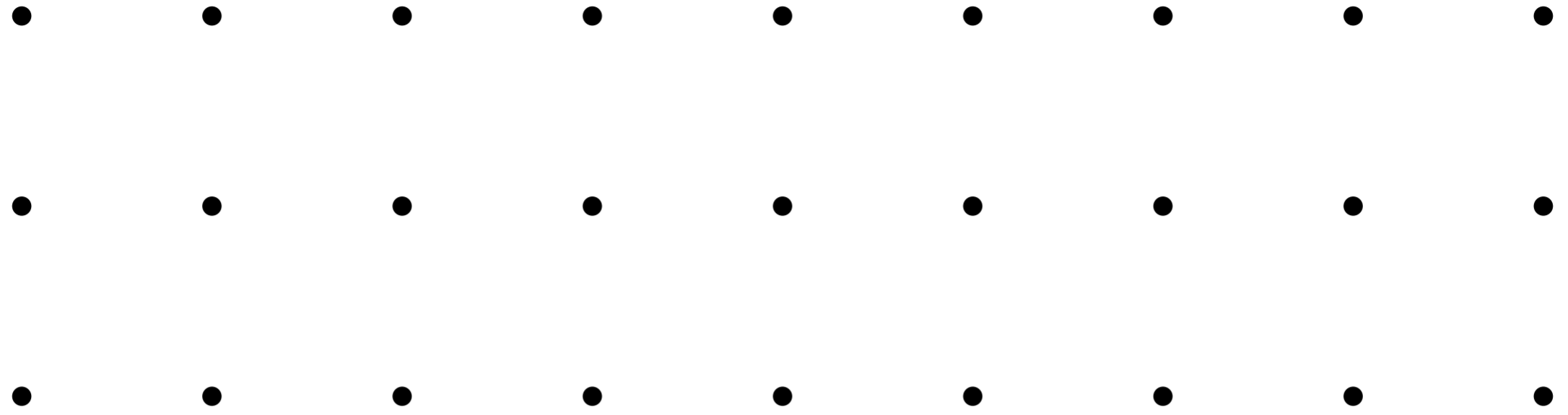
VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

BEBIDA

CAFÉ O INFUSIÓN

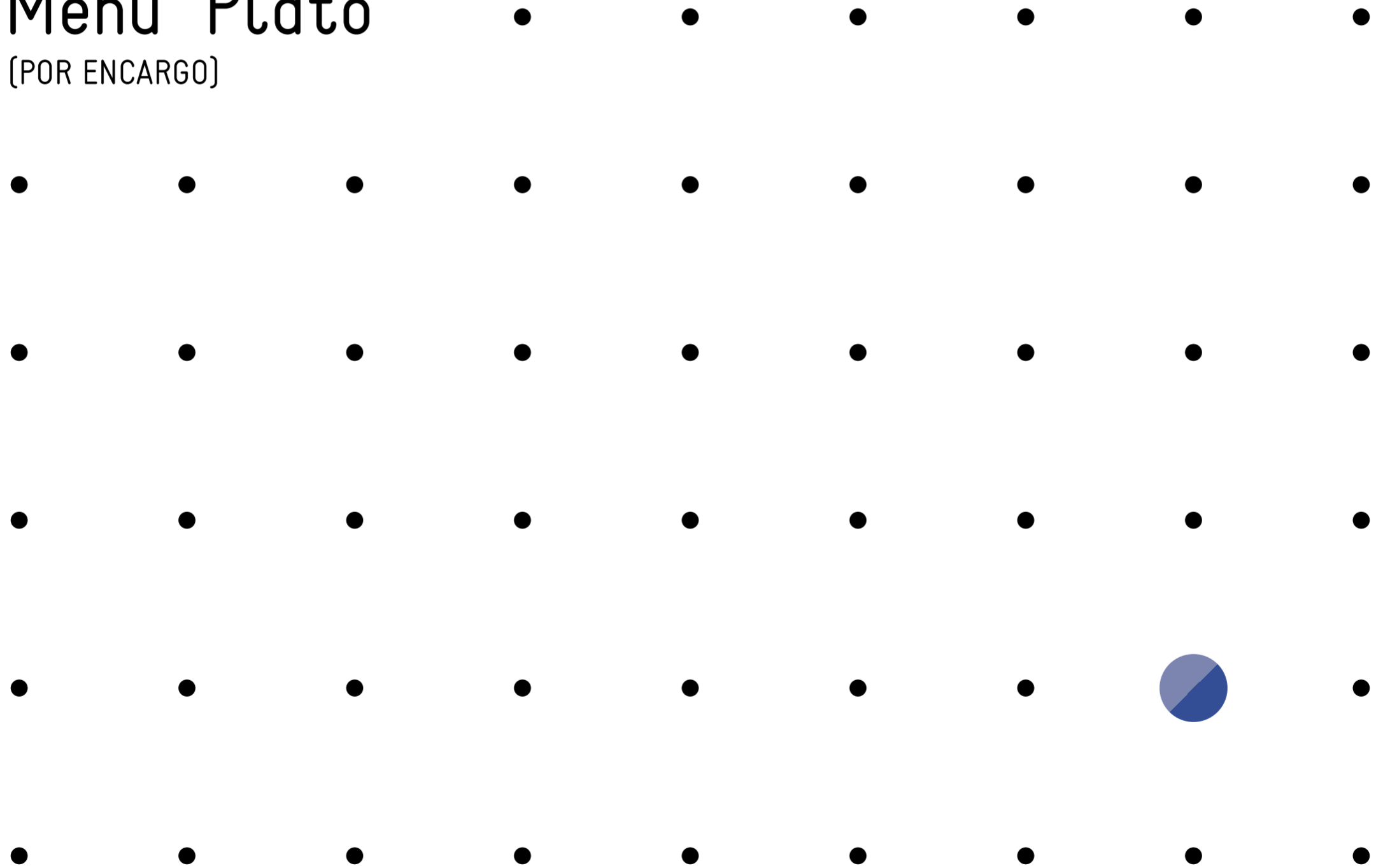
AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

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



Menú Plato

[POR ENCARGO]





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 ¹¹

SARTÉN DE BOLETS, HUEVO Y FOIE ³

PLATO

MERLUZA / SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

45 €

POSTRE

VARIADO DE POSTRES DE LA CASA

BEBIDA

CAFÉ O INFUSIÓN

AGUA, CERVEZA, REFRESCOS

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



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