

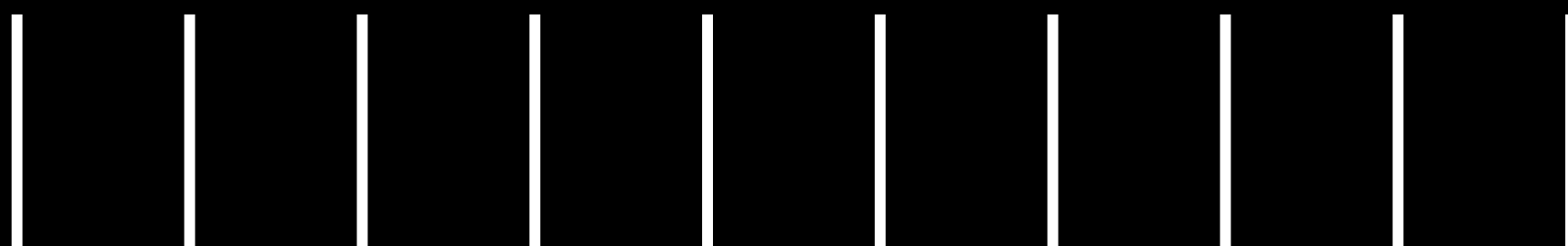
mestras  
viñas



# *rioja*

JARDÍN DE LA EMPERATRIZ	18 €
15 meses barrica. 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Viura.	
VIUDA NEGRA	19 € / 38 €
14 meses barrica. 100% Tempranillo.	
FINCA TORREA	33 €
18 meses barrica. 90% Tempranillo, 10% Graciano.	
VIÑA ARDANZA	35 €
36 meses barrica. 80% Tempranillo. 20% Garnacha.	

*mejor  
si lo  
compartimos*

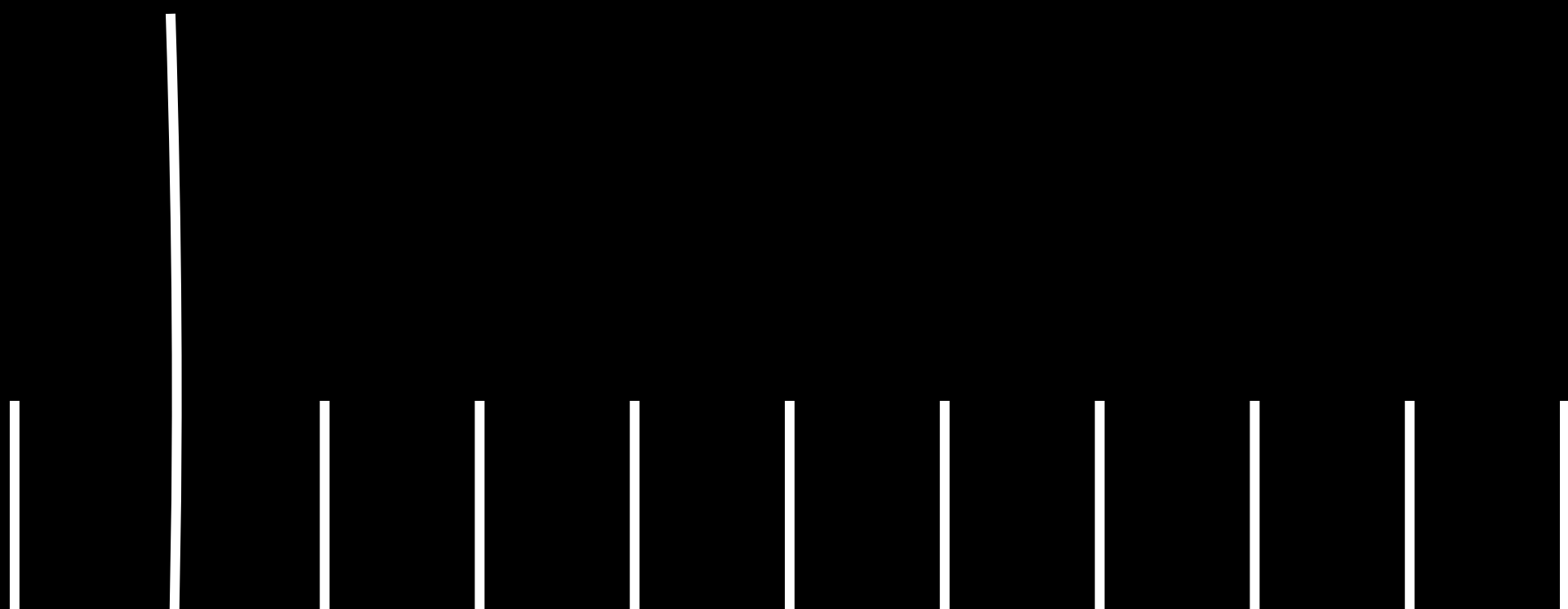


# ribera del duero

RIVENDEL	17 €
6 meses barrica. 100% Tempranillo.	
FIGUERO	20 €
6 meses barrica. 100% Tempranillo.	
TORREMILANOS	26 € / 52 €
24 meses barrica. 95% Tempranillo. 5% Cabernet Sauvignon.	
VALDUERO 2 MADERAS	30 €
15 meses en barrica. 100% Tempranillo.	
TR3SMANO	50 €
18 meses barrica. 100% Tempranillo.	
VALDUERO 6 AÑOS	65 €
36 meses barrica. 100% Tempranillo.	
ALIÓN	80 €
12 meses barrica. 100% Tempranillo.	
VALBUENA 5 AÑOS	140 €
18 meses barrica. 80% Tempranillo. 20% Merlot.	

## en coppa

DE LA ZONA	2,75 €
RIOJA	3 €
RIBERA DEL DUERO	3 €

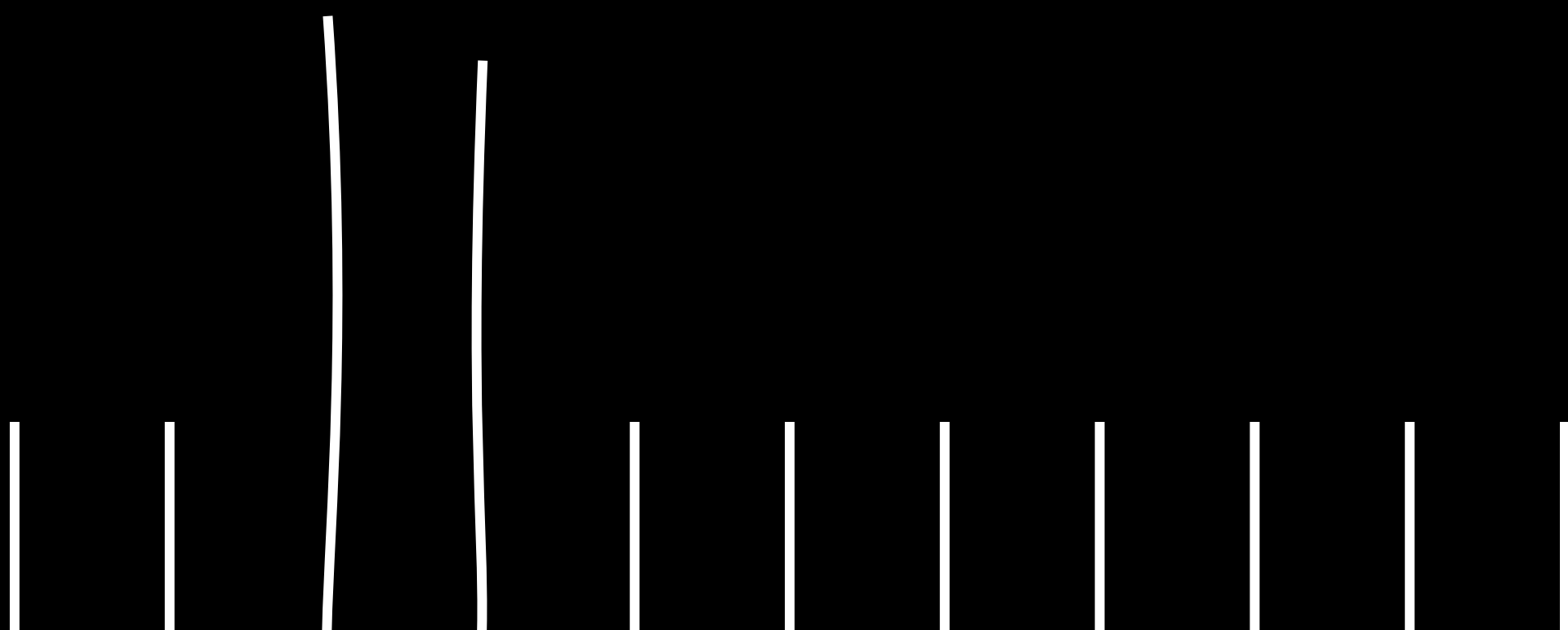


# alicante

<b>FINCA COLLADO</b> 5 meses en barrica. 65% de Garnacha. 35% de Monastrell.	18 €
<b>ALLEGRAZA</b> 6 meses en barrica. 100% Monastrell.	18 €
<b>SUMMUM</b> 16 meses barrica. 100% Monastrell.	22 €
<b>SANTA ROSA</b> 16 meses barrica. 35% Monastrell. 35% Cabernet Sauvignon. 15% Merlot. 15% Shiraz.	32 €

# valencia

<b>RAFA CAMBRA 2</b> 14 meses barrica. 50% Cabernet sauvignon. 50% Cabernet Franc.	18 €
<b>MESTIZAJE</b> 8-10 meses barrica. 75% Bobal. 10% Merlot. 7% Cabernet Sauvignon. 6% Garnacha. 2% Tempranillo.	18 €
<b>LES ALCUSSES</b> 12 meses barrica. 50% Monastrell. 50% Otras.	19 €

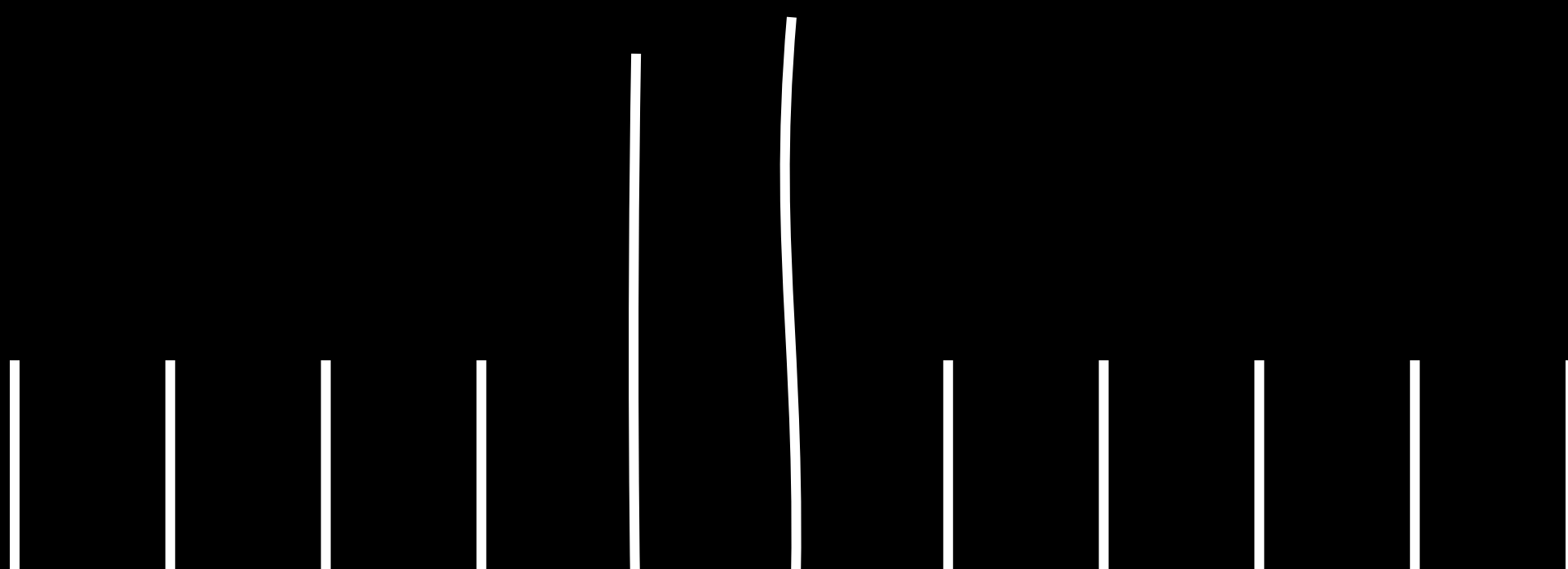


# Antiel Seguena

LAS 2 CS	16 €
6 meses barrica. 100% Bobal.	
LAS 8	22 €
14 meses en barrica. Bobal. Monastrell. Garnacha tinta. Tempranillo. Cabernet Sauvignon. Cabernet franc. Syrah. Merlot.	
BOBOS	35 €
10 meses barrica. 100% Bobal.	

# Yademiás

CASTRO CANDAZ	21 €
12 meses barrica (DO Ribera Sacra). 100% Mencia.	
LLENCA PLANA	22 €
6 meses barrica (Monstant). 70% Cariñena. 30% Garnacha.	
GOLD RUPESTRE	22 €
8 meses barrica (DO Alpera). 100% Garnacha tintorera.	
JUAN GIL AZUL	35 €
18 meses barrica (DO Jumilla). 60% Monastrell. 30% Cabernet Sauvignon. 10% Syrah.	
VÁSTAGO	45 €
18 meses barrica (DO Castilla y León). 90% Tinta Toro. 6% Petit Verdot. 4% Garnacha.	
CLIO	60 €
24 meses barrica (DO Jumilla). 70% Monastrell. 30% Cabernet Sauvignon.	

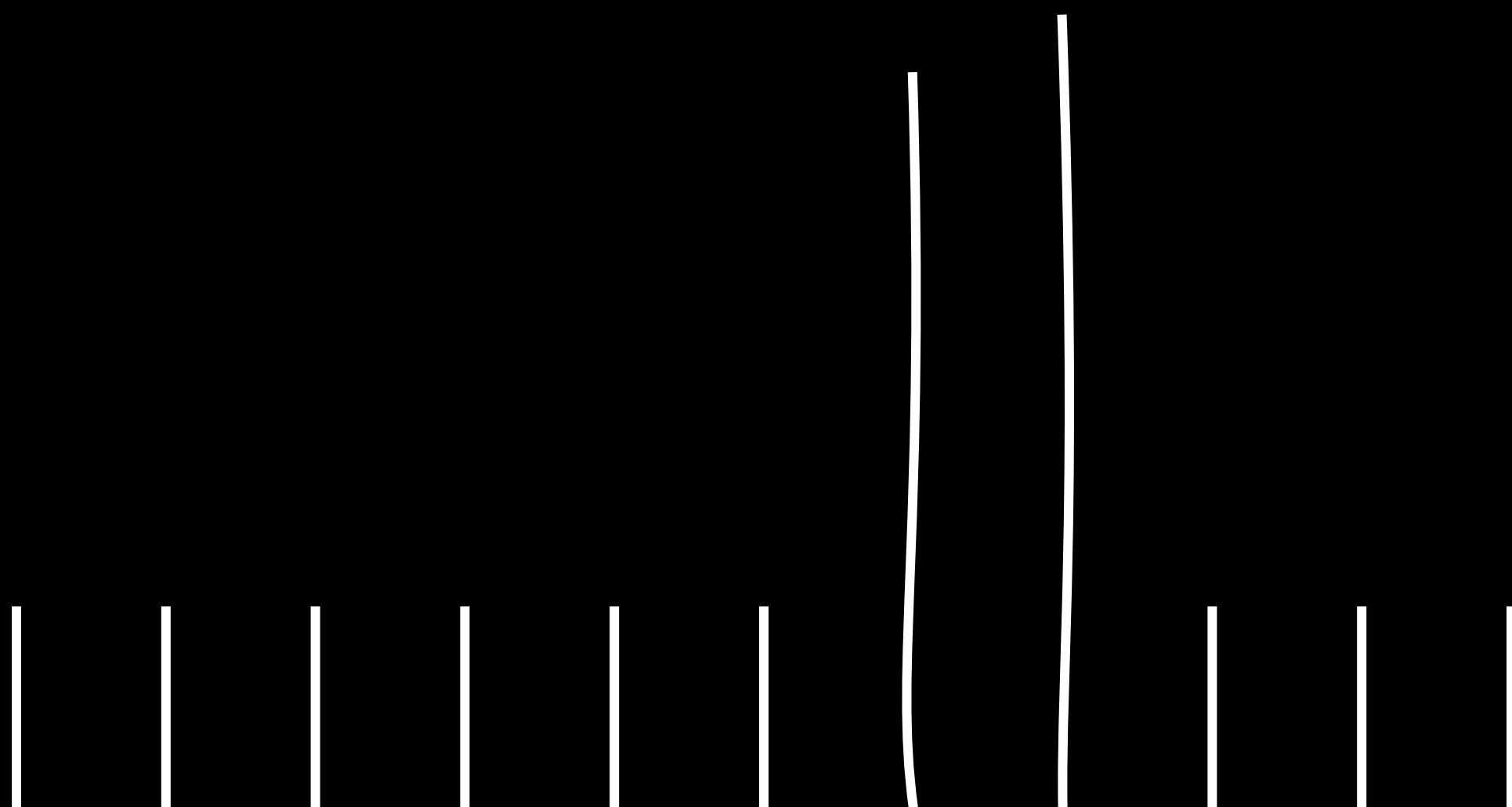


# blancos

EMBAUCADOR 100% Chardonnay.	16 €
LIBALIS 90% Moscatel. 5% Viura. 5% Malvasía.	17 €
JAVIER SANZ 100% Verdejo.	18 €
HIKA 100% Txakoli.	18 €
GRES 100% Xarel·lo.	22 €
VALDUERO 100% Albillo.	23 €

# albariño

LA VAL DO Rias Baixas. 100% Albariño.	19 €
MENGOBA DO Bierzo. 100% Godello.	27 €
FINCA CASA JULIA DO Utiel Requena. 100% Albariño.	35 €



# rosados

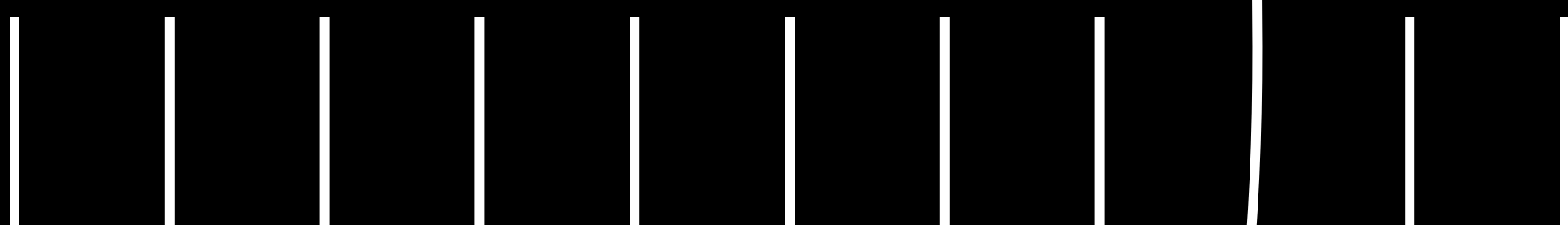
MARQUES DE RISCAL 50% Tempranillo. 50% Viura. 16 €

CHIVITE LAS FINCAS 65% Garnacha Tinta. 35% Tempranillo. 18 €

# en copa

AFRUTADO BLANCO 2,75 €

VERDEJO 2,75 €

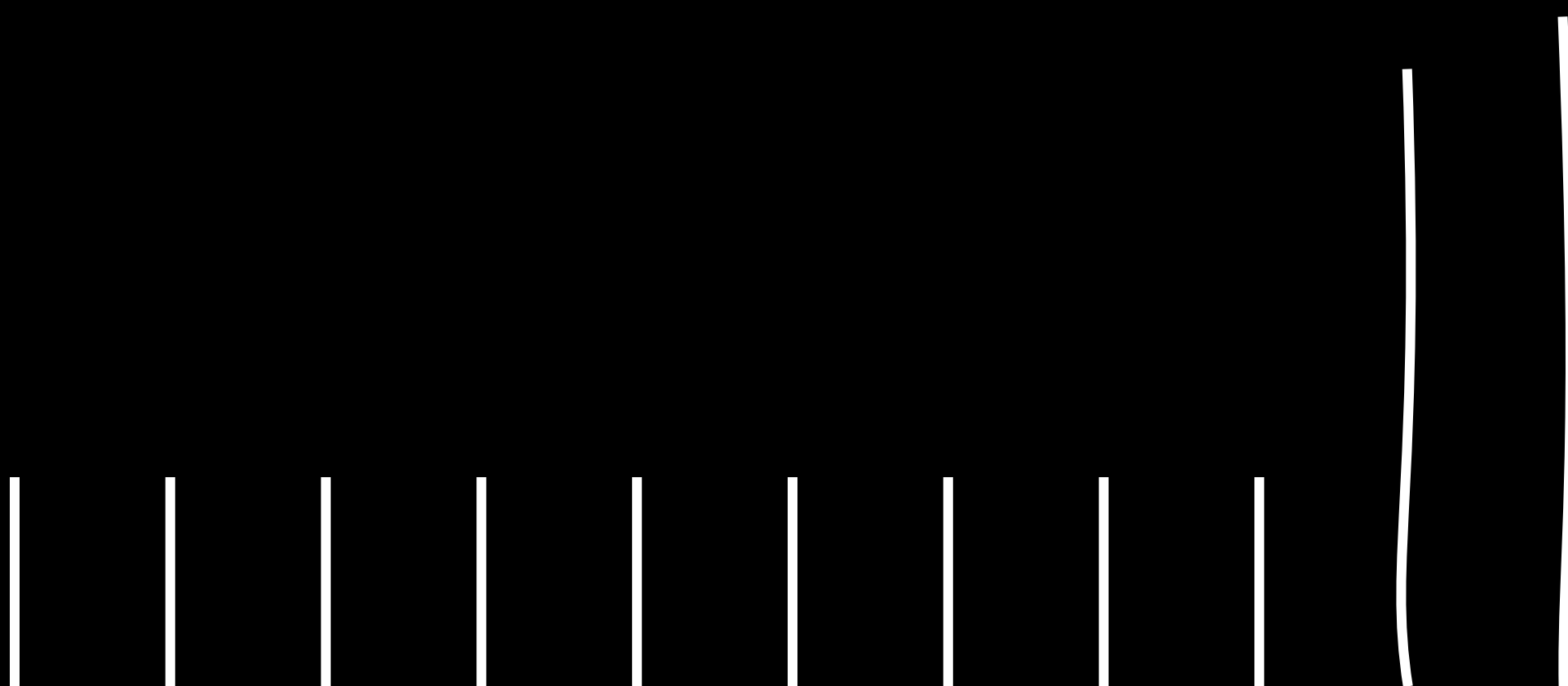


# champagne

MAISON ROSIER (Limoux) Chardonnay. Mauzac.	22 €
MUMM Chardonnay. Pinot Meunier. Pinot Noir.	50 €
VIUDA CLICQUOT 50% Chardonnay. 45% Pinot Noir. 5% Meunier.	65 €
TATINGER 45% Chardonnay. 35% Pinot Noir. 20% Meunier.	70 €

# cava

MIRGIN Xarel·lo. Macabeu. Parellada.	20 €
CHOZAS CARRASCAL DO Utiel Requena. Macabeu. Chardonnay.	23 €
LES DANSES (rosado) DO Valencia. 100% Mandó.	30 €
GRAMONA IMPERIAL 50% Xarel·lo. 40% Macabeu. 10% Chardonnay.	30 €





ha sido  
un  
placer

96 599 63 20 / 641 830 634  
restaurantelapericana.es

