



MESÓN RESTAURANTE LA PERDIZ

CARTA DE VINOS

Mesón Restaurante La Perdiz

Copa · Botella · Maridaje

Todos los precios incluyen IVA

Avda. Toledo 32 PBJ · Nombela (Toledo)

655 598 250 · @mesonlaperdiz · www.mesonlaperdiz.com

VINO DEL MENÚ

Incluido en el precio del menú

Viña Peña Tinto

Vino de Mesa

Lagumar Blanco

Vino de Mesa

CARTA DE VINOS · COMEDOR

Selección para mesa

VINOS DE LA TIERRA · CASTILLA

Selección de nuestra región · Tintos y blancos con carácter castellano

Estola Crianza

V.T. Castilla

— Migas del Pastor, quesos curados y legumbres.

2,00€
copa

10,00€
botella

Corpus Roble

V.T. Castilla

— Embutidos ibéricos, tapeo y carnes blancas.

2,00€
copa

13,00€
botella

Blanca Selección

V.T. Castilla

— Aperitivo, ensaladas y platos ligeros.

2,00€
copa

13,00€
botella

D.O. RIBERA DEL DUERO

Vinos con cuerpo y estructura para caza mayor

Viñabuena Tinto

D.O. Ribera del Duero

— Carnes al horno y guisos castellanos.

3,00€
copa

14,00€
botella

Naxus Roble

D.O. Ribera del Duero

— Carnes a la parrilla y tapeo de barra.

3,50€
copa

19,00€
botella

La Planta · Arzuaga

D.O. Ribera del Duero

— Entrecot de Ternera y asados jóvenes.

5,00€
copa

19,00€
botella

Pago de los Capellanes

D.O. Ribera del Duero

— Judiones con Matanza y guisos de legumbre.

32,00€
botella

Carmelo Rodero Crianza

D.O. Ribera del Duero

— Chuletillas de Cordero y carnes de caza.

30,00€
botella

Protos Crianza

D.O. Ribera del Duero

— Chuletón de Vaca Vieja y asados castellanos.

39,00€
botella

D.O.Ca. RIOJA

Vinos sedosos y elegantes de la tradición vinícola más clásica

Siglo 1881 Cosecha

D.O.Ca. Rioja

— Menú diario y platos de cuchara tradicionales.

3,00€
copa

14,00€
botella

Luis Cañas Crianza

D.O.Ca. Rioja

— Chuletillas de Cordero y guisos de la casa.

5,00€
copa

26,00€
botella

Ramón Bilbao Reserva

D.O.Ca. Rioja

— Perdiz Estofada — el maridaje de la casa.

32,00€
botella

Muga Crianza

D.O.Ca. Rioja

— Celebraciones con Chuletón o asados castellanos.

46,00€
botella

BLANCOS · RUEDA Y RÍAS BAIXAS

Frescura y aromas frutales para pescados, ensaladas y aperitivo

Feroes Verdejo

D.O. Rueda

— Aperitivo, Ensalada de Perdiz Escabechada.

3,00€
copa

14,00€
botella

Marqués de Riscal

D.O. Rueda

— Pescados blancos y quesos frescos.

4,50€
copa

22,00€
botella

José Pariente Verdejo

D.O. Rueda

— Quesos de Cabra y platos con toques cítricos.

25,00€
botella

Costa das Dornas Albariño

D.O. Rías Baixas

— Mariscos, gambones a la plancha y frituras.

3,50€

15,00€

SEMIDULCES Y FRIZANTES

Para el aperitivo, postres o como contraste con quesos curados

Yuntero Frizante

D.O. La Mancha

— Aperitivo y celebraciones.

2,50€
copa

13,00€
botella

Corpus Sara Semidulce

V.T. Castilla

— Postres caseros y queso azul.

3,50€
copa

14,00€
botella



MESON RESCAURANCZ
LA PERDIZ

CONSEJOS DE SERVICIO

VINOS TINTOS

16 – 18 °C

- Servir por debajo de la temperatura ambiente.
- Tintos jóvenes y Ribera del Duero: 16 °C.
- Crianzas y reservas de Rioja: 17-18 °C.
- Abrir 15-30 minutos antes de servir.
- Copa burdeos de boca amplia.

VINOS BLANCOS Y ALBARINO

8 – 10 °C

- Servir bien fríos, directo de la nevera.
- Verdejo y Albarino: máxima frescura a 8 °C.
- No superar 10 °C para conservar los aromas.
- Copa tulipa estrecha — concentra los aromas.

SEMIDULCES Y FRIZANTES

6 – 8 °C

- Servir muy fríos para resaltar el dulzor.
- Frizante: copa alta para mantener las burbujas.
- Ideal con aperitivo, postres y quesos curados.

Nombela · Toledo

655 598 250 · www.mesonlaperdiz.com