



LIMA

COCINA • FUSIÓN

vinos
wines



@limarestaurantevalencia

blancos / white's

D.O. RUEDA

Emina € 18
2024
100% Verdejo

Marquez de Riscal € 22
2024
100% Verdejo

D.O. BIERZO

Conde del Pazo € 19,5
2024
100% Godello

D.O. VALDEORRAS

Joaquin Rebolledo
2024 € 19.5
100% Godello

D.O. VALENCIA

Trilogia € 18.5
2024
60% Sauvignon Blanc,
20% Muscat, 20% Verdil

Cullerot € 18.5
2024
35 % Chardonay,
25% Macabeo,
25% Malvasía, 10% Pedro
Ximenez, 5% Verdil

D.O RIAS BAIXAS

Pazo das Bruxas € 21.5
2024
100% Albarino

Santiago Ruiz € 21.5
2024
100% Albarino

D.O. V.T.CASTILLA LA MANCHA

Luna Lunera € 18
2023
100% Sauvignon Blanc

D.O. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

BELONDRAGE Quinta Apolonia € 39
2024
100% Verdejo

D.O. UTIEL Y REQUENA

Pasion de Bobal (Rosado) € 17.5
2024
100% Bobal

Bobal Rosa € 22
2024
100 %
Bobal

Bobal Blanco € 24
2024
Blanc de Noirs

tintos / red's

D.O. VALENCIA

Rafel Cambra DOS
2022 € 20.5

40% Cabernet Sauvignon,
40% Cabernet Franc,
20% Monastrell

Les Alcuses
2022 € 20.5
Coupage (monastrell)

Trilogia
2022 € 20.5
70% Monastrell, 20% Cabernet
Sauvignon, 10% Tempranillo

Clos de Gallur
2020 €37
Shiraz, Tempranillo y Cabernet
Sauvignon

D.O.P. ALICANTE

Santa Rosa
2022 € 35
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Shiraz

D.O. UTIEL Y REQUENA

Pasion de Bobal
2022 € 19.5
100% Bobal

Bobos
2020 € 29
100% Bobal

D.O. RIBERA DEL DUERO

Boyante (crianza)
2020 € 18.5
100 % Tinta Pais

Melior (MATARROMERA)
2023 €22
90% Tinta Pais, 10% Cabernet
Sauvignon

Matarromera (crianza)
2018 € 42
100 % Tinta Pais

Pesquera (crianza)
2020 € 42
100% Tempranillo

Arzuaga
2018 €42
94%Tinta Pais, 6 % Cabernet

D.O. RIOJA

Viña Tondonia
2007 € 45
70 % Tempranillo, 20% Garnacha,
5% Graciano, 5% Mazuelo

Marquez de Murrieta (FINCA YGAY)
82 % Tempranillo, 8 % Graciano, 7 %
Mazuelo, 3 % Garnacha € 40

Marqués de Riscal Reserva
2020 € 29
90% Tempranillo, 5% Graciano,
5% Mazuelo

Viña Alberdi
2020 € 25
100% Tempranillo

cavas y champagne

D.O CAVA

Raventos i Blanc "De Nit"
2020 € 33
Macabeo, Xarel-lo, Parellada,
Monastrell

Tantun Ergo € 35
Brut Nature
2019
Chardonay, Pinot Noir

A.O.C CHAMPAGNE

Louis Roederer € 75
Premier Brut
2019
Premier Cru

vinos por copa wine by the glass

Disznókó 1413 € 6
Tokaji

Enrique Mendoza € 4.5
Moscatel de la Marina
2011

Fondillón Salvador Poveda € 6
1988

Don P.X. € 6
Pedro Ximenez

Mistela de Giró, € 4,5
Vall de Xaló

Tio Pepe Fino (muy Seco) € 4,5
Palomino Fino

Fernando Castilla € 4.5
Amontillado - Sherry

CO
N
FUSIÓN

FINA