

CARTA

*El Rek*  
arrocería



# NOTAS:

**1. En esta Carta se detallan los ingredientes para la elaboración de los platos para personas que puedan tener algún tipo de alergia o intolerancia a algún alimento. Algunas elaboraciones o platos se pueden adaptar a su intolerancia. Consulte a nuestro equipo si tiene alguna duda.**

*Allergen ingredients are detailed in this menú. Some dishes can be adapted to your intolerance. Please, you consult our team if you have any questions about allergenic ingredients.*




**2. Nuestro restaurante somete a congelación a aquellos productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis.**

*This restaurant freeze fishery products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 on the prevention of parasites by anisakis.*

**3. Con este símbolo  aparece nuestra oferta más "veggie" (100% vegano).**

*This symbol appears our most "veggie" offer, especially for vegans.*

**4. Con este símbolo  aparece nuestra oferta de platos donde se utilizan para su elaboración productos locales de El Palmar, de L'Albufera y de pueblos de alrededor.**

*This symbol appears in our offer of dishes where products from El Palmar and L'Albufera are used for its preparation.*

**5. El IVA está INCLUIDO en todos los precios de la carta, cumpliendo de esta forma con la Ley 44/2006.**

*Prices with VAT included (taxes included).*

# ENTRANTES

## DE NUESTRO HUERTO

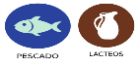


€

### Tomate Valenciano con Ventresca

13

*Tomato salad with tuna*



### "Esgarraet"

15

*"Esgarraet" (Paprika, Cod and dried salted tuna)*



### Patatas Bravas

9

*"Bravas" Potatoes (vegan option too)*



*También opción sin gluten.*

*También Patatas Bravas opción vegana*



### Ensalada Valenciana

10

*Vegan Valencian Salad*



*También Ensalada Valenciana opción vegana*



### Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

10

*Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed*



## DE L'ALBUFERA



### "All i pebre" - receta tradicional

16

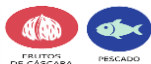
*"All i pebre" with eels (traditional appetizer)*



### Anguila frita con ajos y patatas

17

*Fried eel with garlic and potatoes*



## DEL MAR

€

### Calamares a la Romana

15

*Squid fried in batter*



*\*También opción sin gluten*

### Sepia playa plancha con habitas baby

13

*Fresh cuttlefish*



### Tartar a las dos texturas de Salmón salvaje, aguacate y alga wakame

14

*Tartar with both textures of wild Salmon, avocado and wakame seaweed*



### Fritura de pescado

14

*Small fried fish*



### Gamba rayada plancha (unidad)

4

*Prawn (unit)*



# STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

## Crujiente de Gambas y Algas

4,5/unidad

*Crunchy texture with prawns and seaweed*



## Croqueta de Jamón ibérico

2,5/unidad

*Iberian ham croquette*



## Bao de pato al curry

4,5/unidad

*Curry duck bao*



\*sin lactosa

km. 0  
Productos locales

## Bao de verduras al curry

4,5/unidad

*Curry vegetable bao*



\*sin lactosa

Vegan km. 0  
Productos locales



## NUESTROS ARROCES



**Nota:** Para el buen desarrollo del servicio y de los tiempos de espera, por favor, **ENCARGUE SU PAELLA** al hacer la reserva telefónica.

**Recuerde:** Los arroces los cocinamos mínimo 2 raciones (desde 2), pero el precio que aparece es de 1 ración, por lo que hay que multiplicar el precio por las raciones que se soliciten. Para personas que vienen solas podemos hacer paellas de 1 ración.

## PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS



### Paella Valenciana de Pollo y Conejo

*Chicken and rabbit Paella*

15/ración

### Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

*Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms*

20/ración

### Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles

*Chicken, rabbit, duck and snails Paella*

18/ración



### Paella de Verduras de temporada

*Vegetables Paella*



14/ración



**\*Las paellas de carne, verdura y veganas tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente.**

*\*Meat and vegetables paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand.*



## PAELLAS DEL MAR



€

**Paella de Marisco** (2 gambas rayadas y 1 cigala nº1 por ración)

19/ración

*Seafood Paella (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per ración)*



**Arroz Negro**

16/ración

*"Arroz Negro" (black seafood rice)*



**Arroz del "Senyoret"**

18/ración

*"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)*



**Paella de Bogavante**

24/ración

*Lobster Paella*



## ARROCES MELOSOS



€

**Arroz Meloso de Magret de Pato y Foie, con mix de setas**



20/ración

*Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.*

**Arroz Meloso con Bogavante**

24/ración

*Rice broth with Lobster*



**Arroz Meloso de Marisco**

19/ración

*Rice broth with seafood*



**\*Los Arroces Melosos tardan alrededor de 45 minutos si no han sido encargados previamente. \*Rice broth take around 45 minutes if they have not been ordered before**

**Nota:** Al hacer el pedido díganos si quiere este tipo de arroz más meloso o más caldoso.

## FIDEUÁS (con fideo gordo o fideo fino)



### Fideuá

19/ración

Seafood "Fideuá"



### Fideuá de Verduras temporada



14/ración

Vegetables "Fideuá"



\*Disponemos de fideos sin gluten.

\*We have gluten-free noodles.

## ELABORACIONES ANCESTRALES – por encargo



### "Espardenyà" (por encargo al menos 24 horas)

20/ración



**Composición:** Es un plato valenciano que recibe este nombre por la extraña mezcla de ingredientes que lo componen. Es un plato similar al All i pebre pero que además de anguila incluye pollo, conejo y huevos escalfados.

*It is a Valencian dish that receives this name because of the strange mixture of ingredients that make it up. It is a dish similar to All i pebre but that in addition to eel includes chicken, rabbit and poached eggs.*

### Arroz amb "Fesols i Naps" (por encargo al menos 24 horas)

19/ración

**Composición:** Arroz meloso cuyas materias primas para su elaboración son el pato, cerdo morcillas de cebolla, alubias, nabos, napicol y cardo.

*Creamy rice whose elements for its preparation are duck, pork, onion black pudding, beans, turnips and thistle.*



**IMPORTANTE:** Notas comunes para todas las paellas, fideuás, melosos y elaboraciones ancestrales:

*Notes for all the rices:*

- a) El precio que aparece es por ración. Cocinamos mínimo 2 raciones (excepto para personas que vienen solas que podemos hacer paellas de 1 ración).

*The price that appears is by racion. All rice dishes are cooked at least 2 racion. We don't cook paellas of one racion (except single people).*

- b) Máximo hacemos 2 paellas distintas por mesa.

*2 diferent paellas maximum each table.*

- c) El arroz se cocina al punto, por favor infórmenos si quiere otra cocción.

*The rice is cooked "al dente" please inform us if you want another cooking.*

**Nota:** El arroz que utilizamos para la elaboración de todas nuestras paellas y arroces melosos es la variedad "J. Sendra D.O. Valencia".



**PESCADO / CARNE**

€

Lubina 

*Bass*



21

**Solomillo de ternera**

*Beaf sirloin*

20

**Solomillo de ternera al foie**

*Beaf sirloin with foie*

22

**\*La carne se sirve poco hecha, por favor infórmenos si la quiere al punto o muy hecha.**

*\*Meat is served rare, please inform us if you want it medium rare or well done.*

PARA NIÑ@S



€

### Hamburguesa de pollo con patatas

7

*Chicken burger with potatoes*



\*La hamburguesa contiene huevo pasteurizado y pan rallado de trigo (gluten), trazas de soja y leche.

\*El pan de la hamburguesa puede ser sin gluten.

### Fingers de pollo con patatas

7

*Chicken fingers with potatoes*



---

## SERVICIO DE PAN



€

### Servicio de pan por persona

km. 0  
Productos locales

0,9

*Bread per person*



\*opción pan sin gluten

### Morteros de "All i oli" y tomate (ambos)

km. 0  
Productos locales

2,0

*"All i oli" and tomato cup (both of them)*



## NUESTROS POSTRES



€

### Brownie de Chocolate con helado artesano

6

*Chocolate brownie with ice cream*



### Tarta de Queso al horno con dulce de leche

6

*Baked Cheesecake.*



### Tarta de Naranja helada

6

*Orange Pie*



km. 0  
Productos locales

### Bola de helado (unidad)

2,7

*Ice cream ball - unit*



### Fruta de temporada - Consultar

5

*Fruit*

# BEBIDAS



€

## Cerveza (tercio)

2,7

*\*Consulte nuestros tipos de cerveza, también sin gluten*

*Bottle of beer \*Ask our types of beer. Gluten-free too*



## Pinta de cerveza

3,5

*Pint of lager*



## Doble de cerveza

2,7

*Big glass of beer*



## Caña de cerveza

2,2

*Medium glass of beer*



## Sangría

13

*"Sangría"*



## Sangría de Cava

16

*"Cava Sangría"*



## Agua mineral 1 litro

3

*Mineral water (1 litre)*

## Agua con gas

2,2

*Soda*

## Refresco

2,2

*Soft drink*

## Martini

3

*Martini*

# CAFÉ



	€
<b>Café</b> <i>Black coffee</i>	1,8
<b>Cortado</b> <i>Coffe with milk</i>	2
<b>Bombón</b> <i>Coffee with milk condensed</i>	2,2
<b>Café con leche</b> <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,4
<b>Infusiones</b> <i>Herbal infusions</i>	1,8
<b>Carajillo</b> <i>Coffee with cognac</i>	2,4
<b>Capuchino</b>	3



*El Rek*  
arrocería