

*El Rek*  
arrocería

# Carta de Vinos





# Espumosos, Cavas y Champagnes




## Espumosos

	€
<b>Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera</b>	<b>18</b>
<b>Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot</b>	<b>18</b>

## D.O. Cava Blancos

<b>Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>16</b>
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	<b>17</b>
<b>P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay</b> 	<b>24</b>
<b>Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo</b> 	<b>27</b>
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>31</b>

# D.O. Cava Rosados

	€
<b>Vegamar Brut Nature Rosado - D.O. Cava – Garnacha</b>	18
<b>Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha</b> 	24
<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>	32

# Champanges Blancos

<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	50
<b>Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	52

# Champagne Rosado

<b>Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	66
--	----

# Vinos Blancos



€

## D.O. VALENCIA

**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2021 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 13**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2021 - Merseguera 15**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Huella de Sauvignon Blanc (Vegamar) – 2021 - Sauvignon Blanc 16**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Atance (Risky Grapes) - 2020 – Chardonnay  16**

*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*

*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2021 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  18**

*Crianza de 6 meses en tinajas de barro.*

*Fino y elegante, con carácter mediterráneo y toques picante. Notas de hinojo, anís y laurel sobre fondo balsámico.*

**Clos de Lôm - 2020 – Malvasía. 20**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Vino intenso en el que predominan los matices de fruta madura y azahar y un paso fresco de buena estructura y acidez*

## V.T. VALENCIA

**Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2021 – Verdejo 15**

*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.*


*De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

## D.O. UTIEL REQUENA




**Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2020 - Sauvignon Blanc 29**  
*Fermentado en barricas de roble. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.  
Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.*


## D.O. ALICANTE


**Laudum Chardonnay joven y ecológico (Bocopa) – 2020 - Chardonnay  15**  
*Crianza sobre lías durante 3 meses en acero inoxidable.  
Fresco y redondo, en nariz afrutado y con buena untuosidad.*

**Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2021 - Chardonnay 17**  
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.  
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

**Marina Alta Colección - 2020 - Moscatel de Alejandría  19**  
*Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.  
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).*

## D.O. PAGO EL TERRERAZO

**Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2020 - Merseguera, Viognier y Malvasía  18**  
*Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.  
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.*


**Finca Calvestra (Mustiguillo) – 2020 – Merseguera  26**  
*Fermentado en barrica y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.  
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.*

## D.O. RUEDA

**Melior Verdejo – 2021 - Verdejo 14**  
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.  
Media acidez y fresca, sensación frutal y un suave amargor final.*

**Cyatho – 2021 - Verdejo 15**  
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.  
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

**Nebula (Vicente Gandía) – 2021 - Verdejo 16**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

**Marqués de Riscal – 2021 -Verdejo**  **17**  
*Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero. Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad resultando de trago largo y agradable.*

**Circe (Avelino Vegas) - 2021 - Verdejo** **20**  
*Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías. Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.*

**Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2017 - Verdejo** **27**  
*Fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas. Aterciopelado, viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con final largo.*

## **V.T. CASTILLA Y LEÓN** **€**

**Quintaluna (Ossian) - 2019 - Verdejo**  **20**  
*Crianza de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Suave con una buena acidez. Toques a frutas y un largo final.*

**Ossian Ecológico – 2019 - Verdejo**  **36**  
*Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza. Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.*

## **V.T. EXTREMADURA**

**Habla de Ti – 2020 - Sauvignon Blanc**  **18**  
*Crianza sobre sus lías de 5 meses en depósito de acero inoxidable. Fresco, intenso y muy agradable, con una larga persistencia de frutas tropicales.*

## **D.O. SOMONTANO**

**Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2021 - Chardonnay** **16**  
*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.*

**Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2021 – Gewürztr.** **19**  
*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox. Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.*

## D.O. RÍAS BAIXAS

€

- Marieta (Martín Códax) - 2021 - Albariño (Semi-Seco)** 17  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*
- Alba Martín (Martín Códax) – 2021 - Albariño** 17  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.*
- Leneas (Vegamar) – 2021 – Albariño** 18  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.*
- Martín Códax - 2021 - Albariño** 20  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Envolvente, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.*
- Granbazán Etiqueta Ámbar – 2020- Albariño** 22  
*Elaborado sólo con mostos flor. Cepas de más de 35 años de edad vendimiadas a mano.  
Fermentación controlada y descanso mínimo sobre lías finas de 5 meses.  
Es potente, cálido y robusto, pero refrescante acidez. El final de boca es prolongado y salino.*
- Fillaboa – 2021 - Albariño** 23  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.*

## D.O. BIERZO

- El Zarzal (Emilio Moro) – 2019 - Godello** 20  
*Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.  
Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.*
- La Revelía – Fermentado en barrica (Emilio Moro) - 2018 - Godello** 27  
*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.  
Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

## D.O. Ca RIOJA

- Luis Cañas Viñas Viejas – 2020 – Viura y Malvasía Riojana** 20  
*Fermentación alcohólica en barricas de roble francés y americano. Las uvas utilizadas proceden de viñedos viejos de más de 50 años.  
Seco y de buena acidez, que le aporta frescura. De final estructurado y sabroso.  
Presencia de fruta madura.*

# Vinos Rosados



## D.O. VALENCIA

€

**Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2021 - Merlot**

15

*Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.*

**Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2021 - Pinot Noir**

29

*Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.*

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2021 - Monastrell**

17

*Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado. Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.*

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**Aire de Protos Rosado - 2021 – Tempranillo**

18

*Crianza sobre lías finas durante unas semanas. Fresco, ligero, aterciopelado, amable y con abundantes recuerdos de fruta roja.*

## D.O. NAVARRA

**Otazu Rosado 2021- Merlot**

17

*Elaborado por el método de sangrado. Buen cuerpo, volumen y peso de fruta, sedoso, con final fresco y aromático.*



# Vinos Tintos



€

## **D.O. VALENCIA**

**Huella de Garnacha (Vegamar) - 2021 - Garnacha** 16

*Vino Joven con un ligero paso por barricas de roble nuevo.*

*Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.*

**Venta del Puerto Nº12 (La Viña) - 2019 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.** 20

*Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella.*

*Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.*

**Vegamar Crianza - 2018 - Tempranillo, Syrah y Merlot** 21

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

*Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

**Venta del Puerto Nº18 (La Viña) - 2016 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr.** 24

*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y posterior afinamiento en botella.*

*Muy potente, enérgico, de gran recorrido. Presencia de taninos maduros y conjuntados.*

**Maduresa (C. del Roure) – 2019 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  25

*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*

*Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.*

*Largo.*


**Esencia (Vegamar) – 2018 - Garnacha y Syrah** 33

*Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.*

*Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.*

## D.O. UTIEL-REQUENA


€


**Sericis Cepas Viejas Bobal (Muviedro) - 2018 - Bobal**  18  
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.  
Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.*


**Pago de Tharsys Argila – 2016 – Merlot**  21  
*Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.  
Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*

**Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2018 - Pinot Noir** 29  
*Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.  
Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.*


## D.O. PAGO EL TERRERAZO

**Mestizaje (Mustiguillo) - 2019 - Bobal, Garnacha y Shyras**  19  
*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.  
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*

**Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2019 – Bobal**  31  
*Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.  
Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.*

**Quincha Corral (Mustiguillo) – 2016 y 2019 – Bobal**  95  
*Crianza mixta de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinas de roble de 35 hectolitros.  
Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.*

## D.O. ALICANTE

**El Sequé - 2019 – Monastrell**  31  
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.  
Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.*

## D.O. JUMILLA

€

**Juan Gil (etiqueta plata) - 2019 – Monastrell**



20

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.*

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**Dominio de Bornos Roble – 2020 - Tempranillo**

15

*Crianza de 6 meses en barrica de roble americano y francés.*

*Equilibrado y conjuntado y aterciopelado en boca, postgusto largo.*

**Finca Resalso – 2020 - Tinto Fino**

19

*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.*

*Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.*

**Pesquera Crianza - 2018 - Tempranillo**

26

*Crianza de 18 meses en barrica de roble americano y francés.*

*En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino con una acidez marcada y un final persistente con evocaciones de frutos rojos y especiados.*

**Emilio Moro - 2018 - Tinto Fino**

27

*Crianza de 12 meses de roble americano y francés.*

*Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.*

**Matarromera (Crianza) - 2018 - Tempranillo**

29

*Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.*

*Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.*

**Pago de Carraovejas – 2018 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot**

42

*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.*

*En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.*

**Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot**

135

*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.*

*De entrada sorprende, un punto dulce pero voluminosa a la vez. Con un tanino domado y con una untuosidad que agrada al paladar. Largo y jugoso final.*

## V.T. EXTREMADURA

**Habla del Silencio - 2020 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc**



19

*Crianza de 6 meses en roble francés.*

*Goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.*

## D.O.Ca. RIOJA

€

- Viña Real (CVNE) – 2018 – Tempranillo, Mazuela y Graciano** **15**  
*Crianza de más de 12 meses en barrica de roble francés y americano.  
Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.*
- Pierola (Crianza) - 2017 - Tempranillo** **18**  
*Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.  
Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.*
- Luis Cañas (Crianza) - 2017 – Tempranillo** **20**  
*Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).  
Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiado, complejo y estructurado.*
- Muga (Crianza) – 2018 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano** **25**  
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.  
Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*
- Luis Cañas Selección de la Familia (Reserva) – 2016** **30**  
*Tempranillo (85%) y con otras variedades tintas (15%)  
Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés (50%) y americano (50%).  
En boca es potente, amplio y tánico. Un vino con una muy buena estructura y con un final largo y persistente.*
- 200 Monges (Reserva) - 2011 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **48**  
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.  
De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.*

## D.O. LANZAROTE

- El Grifo Colección tinto- 2019 – Listán Negro** **23**  
*No se estruja la uva para evitar la rotura de los granos; se realizan maceraciones cortas y a temperatura muy controlada; y separando los hollejos del mosto antes de finalizar la fermentación alcohólica. Algunas partidas se pasan por barrica.  
En boca se muestra muy vivo, fresco y expresivo, bien equilibrado, ligero y atlántico.*

# Vinos dulces

## para acompañar el postre



### D.O. ALICANTE



**Moscateal Alcanta (Bocopa) – 2020 - Moscatel de Alejandría**

*Vino dulce joven.*

*Amplio, sabroso y untuoso. Recuerdos a frutas escarchadas y hierbas aromáticas.*

*Copa / Botella*

**2,5 / 12**

### D.O. JEREZ

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez**

**3,5 / 17**

*Crianza oxidativa de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.*

*Aterciopelado y untuoso, la acidez mitiga el dulzor externo y calidez del alcohol.*

### D.O. MONTILLA-MORILES

**Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez**

**4,5 / 24**

*Crianza de 5 años en botas de roble americano.*

*Complejo, dulce, amplio, untuoso, recuerdos de caramelo de café con leche. Final larguísimo.*

# Copas de Vino y Cava



## COPAS DE VINO BLANCO

€

<b>Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2019 - Chardonnay</b>	<b>3,5</b>
<b>Vegamar Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera</b>	<b>3,5</b>
<b>Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo</b>	<b>3,5</b>
<b>Leneas (Vegamar) – D.O. Rías Baixas – Albariño</b>	<b>3,5</b>

## COPAS DE VINO ROSADO

<b>Vegamar Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot</b>	<b>3,5</b>
---	------------

## COPAS DE VINO TINTO

<b>Viña Real (Crianza) - D.O. Rioja – Tempranillo, Mazuela y Graciano</b>	<b>3,5</b>
<b>Vegamar Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha</b>	<b>3,5</b>
<b>Dominio de Bornos Roble – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo</b>	<b>3,5</b>

## COPA DE CAVA

<b>Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>4,0</b>
--	------------

*\*Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*