

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).

DE NUESTRO HUERTO

km. 0
Productos locales

€

Tomate Valenciano con Ventresca

14

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

11

Valencian Salad



También Ensalada Valenciana opción vegana



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

12

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed

DE L'ALBUFERA

km. 0
Productos locales

€

"All i pebre" - receta tradicional

17

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos y patatas

18

Fried eel with garlic and potatoes



Tartar de Anguila ahumada

16

Smoked eel tartar



**También opción sin gluten*

DEL MAR

€

Calamares a la Romana

16

Squid fried in batter



*También opción sin gluten

*Están elaborados con calamar playa, no con pota. [¿sabes la diferencia? Pincha explicación.](#)

Sepia playa plancha con habitas baby

14

Fresh cuttlefish



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

15

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



*También opción sin gluten

Gambas (6 unidades) al ajillo con “all i oli” gratinado

21

Garlic prawns (6 unit) with “all i oli” au gratin



Tellinas

13

cockles



Pescaditos Fritos

14

Small fried fish



Gamba rayada plancha (unidad)

4

Prawn (unit)



STREETFOOD

Comida callejera para comer en la mesa

€

Crujiente de Gambas y Algas

5/unidad

Crunchy texture with prawns and seaweed



Croqueta de Jamón ibérico y boletus

2,5/unidad

Iberian ham and boletus croquette



Bao de pato al curry

5,5/unidad

Curry duck bao



*sin lactosa

km. 0
Productos locales

Bao de verduras al curry

5/unidad

Curry vegetable bao



*sin lactosa



km. 0
Productos locales

Tosta de Coccocha de merluza

6/unidad

Hake Coccocha Toast



*También opción sin gluten

Pan Brioche relleno de pulled pork con salsa Kimchi

6/unidad

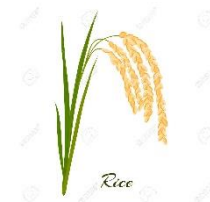
Brioche bread stuffed with pulled pork with Kimchi sauce



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, o para personas veganas o vegetarianas, podemos hacer paellas de 1 ración.

Máximo 2 paellas distintas por mesa.

PAELLAS DE CARNE Y VERDURAS*



Paella Valenciana de Pollo y Conejo (1h sin reserva previa)

18/ración

Chicken and rabbit Paella

Paella de Magret de Pato y Foie, con mix de setas (1h)

22/ración

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

Paella de Pollo, Conejo, Pato y caracoles (1h sin reserva previa)

20/ración

Chicken, rabbit, duck and snails Paella



Paella de Verduras de temporada



(1h sin reserva previa)

16/ración

Vegetables Paella

***Las paellas de carne y verdura tardan alrededor de 1 hora si no han sido encargadas previamente, los fines de semana y festivos las paellas se elaboran bajo reserva telefónica previa.**

**Meat and vegetables paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand, on weekends and holidays they are only made under prior reservation.*

PAELLAS DEL MAR



€

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

22/ración

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



Arroz Negro

17/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

19/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Paella de Bogavante

26/ración

Lobster Paella



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

27/ración

"Rojos" Paella (2 carabinieri)



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

Recuerde que cuando el cliente llega al restaurante, es sentado en su mesa y reconfirma el tipo de arroz reservado, en ese instante se marchará el arroz en cocina, que podrá tardar entre 30 y 40 minutos aprox. desde ese momento.

ARROCES MELOSOS



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



22/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

Arroz Meloso con Bogavante

26/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso de Marisco

22/ración

Rice broth with seafood



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

27/ración

Rice broth with "Rojos"(carabinieri)



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

RECUERDE: Los Arroces Melosos y las paellas con marisco, en general, tardan alrededor de 45/50 minutos si no han sido encargados previamente.

**Rice broth and sea food paellas take around 45/50 minutes if they have not been ordered before*

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

Recuerde que cuando el cliente llega al restaurante, es sentado en su mesa y reconfirma el tipo de arroz reservado, en ese instante se marchará el arroz en cocina, que podrá tardar entre 30 y 40 minutos aprox. desde ese momento.

FIDEUÁS *CON FIDEO GORDO*

€

Fideuá de marisco

22/ración

Seafood "Fideuá"



Fideuá de Verduras temporada

16/ración

Vegetables "Fideuá"



FIDEUÁS *CON FIDEO FINO* ("FIFI")*

**Fideo fino nº2 de Gallo*

Fideuá con fideo fino ("FIFI") de marisco

22/ración

Seafood "FIFI" (thin noodle)



"FIFI" de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

22/ración

Duck Magret and Foie "FIFI" (thin noodle), with mushrooms



"FIFI" de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



"FIFI" de Verduras temporada

16/ración

Vegetables "FIFI" (thin noodle).



***Disponemos de fideos sin gluten.**

**We have gluten-free noodles.*

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

ELABORACIONES ANCESTRALES – *por encargo*

€

“Espardenyà” (*por encargo al menos 24 horas*)

23/ración



Composició: *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*)

23/ración

Composició: *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”.



km. 0
Productos locales

PESCADO



€

Lubina 

21

Bass



***Consulte la disponibilidad de otro tipo de pescado fuera de carta según mercado.**

**Availability according to fish market.*

CARNE*



€

Solomillo de ternera

21

Beaf sirloin

Solomillo de ternera al foie

24

Beaf sirloin with foie

Entrecot (Lomo Alto)

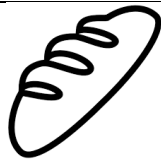
19

Entrecôte (high loin)

***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.*

SERVICIO DE PAN



€

Servicio de pan por persona



0,9

Bread per person



CONTIENE GLUTEN

***opción pan sin gluten**

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



2,5

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



100% VINO

PARA NIÑ@S



€

Hamburguesa de pollo con patatas

8

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

8

Chicken fingers with potatoes



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

km. 0
Productos locales

6

Ice Orange Pie



Bola de helado (unidad)

2,7

Ice cream ball - unit



Fruta de temporada - Consultar

5

Fruit

BEBIDAS



€

Cerveza (tercio)

2,8

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

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



Alambra – Verde / Roja

3,5

Alambra - Green / Red



Heineken / Heineken 0'0

3

Heineken / Heineken 0'0



Pinta de cerveza

3,5

Pint of lager



Doble de cerveza

2,8

Big glass of beer



Caña de cerveza

2,4

Medium glass of beer



Sangría

13

"Sangría"



Sangría de Cava

16

"Cava Sangría"



Agua mineral 1 litro

3

Mineral water (1 litre)

Refresco / Agua con Gas

2,4

Soft drink / Soda

Martini

4,5

Martini

CAFÉ



	€
Café <i>Black coffee</i>	1,8
Cortado <i>Coffe with milk</i>	2
Bombón <i>Coffee with milk condensed</i>	2,2
Café con leche <i>Coffee with a dash of milk</i>	2,4
Infusiones <i>Herbal infusions</i>	1,8
Carajillo <i>Coffee with cognac</i>	2,7
Carajillo de Ron Quemado (“Cremaet”) <i>“Carajillo” with burnt rum (“Cremaet”)</i>	3,5
Capuchino <i>Capuchino</i>	3

El Rek
arrocería