

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

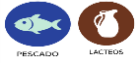
km. 0  
Productos locales

€

### 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



## Bao de verduras al curry

5/unidad

*Curry vegetable bao*



\*sin lactosa



## Tosta de Coccocha de merluza

6/unidad

*Hake Coccocha Toast*



\*También opción sin gluten

## Bao relleno de pulled pork con salsa Kimchi

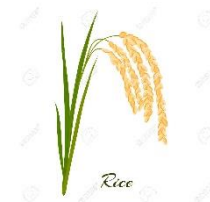
6/unidad

*Brioche bread stuffed with pulled pork with Kimchi sauce*





## 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*



MOJASCOS



**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

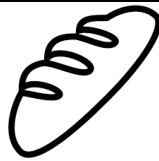
*Entrecôte (high loin)*

**\*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)*



TRUFADOS

## 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)

1,5

*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



	€
<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>	2,7
<b>Carajillo de Ron Quemado ("Cremaet")</b> <i>"Carajillo" with burnt rum ("Cremaet")</i>	3,5
<b>Capuchino</b> <i>Capuchino</i>	3

*El Rek*  
arrocería