
La Carta

El Rek

arrocería



GASTRO
ARROCIERÍAS
GROUP

www.gastroarroceriasgroup.com

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, y aparece en nuestra carta con este símbolo:



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).

APERITIVOS

DE NUESTRO HUERTO



€

Tomate Valenciano con Ventresca

14

Tomato salad with tuna



"Esgarraet"

15

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



Patatas Bravas - También *Patatas Bravas opción veganc.*

9

"Bravas" Potatoes (vegan option too)



*Opción sin gluten.



Ensalada de la Casa

11

Home Salad



También *Ensalada de la Casa opción vegana*



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

12

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed



DE L'ALBUFERA



€

"All i pebre" - *receta tradicional*

19

"All i pebre" with eels (traditional appetizer)



Anguila frita con ajos y patatas

19

Fried eel with garlic and potatoes



DEL MAR

€

Ensaladilla cremosa de atún rojo con encurtido casero, huevos de arenque, alcaparrones, emulsión de kimchi y tostas de regañá

16

Creamy red tuna salad with homemade pickle, herring roe, capers, kimchi emulsion and scolding toasts



*Opción sin gluten.

Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada

22

Crispy octopus at low temperature on parmentier truffled potato



Calamares a la Romana

17

Squid fried in batter



Sepia playa

15

Fresh cuttlefish



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

16

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



*Opción sin gluten



Pescaditos Fritos

16

Small fried fish



Tellinas

km. 0
Productos locales

16

Clams



STREETFOOD

Comida callejera de autor para comer en la mesa



Crujiente de Gambas y Algas

5 € x unidad

Crunchy texture with prawns and seaweed



Croqueta de Jamón ibérico

3 € x unidad

Iberian ham croquette



Tosta de Coccocha "d'abaetxo" (bacalao)

6 € x unidad

Cod Coccocha Toast



Gyozas de Carrillada de ternera con su demiglace

4 € x unidad

Beef cheek gyozas with demiglace



Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praline de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi

6 € x unidad

Low temperature bacon brioche bread, tartar sauce, roasted peanut praline and fermented bok choy in kimchi





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*



km. 0
Productos locales

€

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

Chicken and rabbit Paella

18/ración

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

Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms

23/ración

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

Chicken, rabbit, duck and snails Paella

21/ración



MOJASCOS



Paella de Verduras de temporada

(1h sin reserva previa)

17/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)

23/ración

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



Arroz Negro

19/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

20/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



Paella de Marisco Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración) **27/ración**

"Special" Seafood Paella (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri per racion)



Paella de Bogavante

27/ración

Lobster Paella



Paella de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



Paella de Rojos (2 carabineros por ración)

30/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.

ARROCES MELOSOS



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



23/ración

Rice broth with Duck and Foie, with mushrooms.

Arroz Meloso con Bogavante

27/ración

Rice broth with Lobster



Arroz Meloso de Marisco

23/ración

Rice broth with seafood



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración)

30/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

23/ración

Seafood "Fideuá"



Fideuá de Verduras temporada

17/ración

Vegetables "Fideuá"



FIDEUÁS *CON FIDEO FINO* ("FIFI")*

**Fideo fino nº2 de Gallo*

Fideuá con fideo fino ("FIFI") de marisco

23/ración

Seafood "FIFI" (thin noodle)



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

23/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

17/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



Bass

21

Lenguado

Sole

25

Rodaballo

Turbot

22

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

**Availability according to fish market.*

CARNE



€

Solomillo de ternera

Beaf sirloin

22

Solomillo de ternera al foie

Beaf sirloin with foie

24

Entrecot (Lomo Alto)

Entrecôte (high loin)

20

***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



Bread per person

0,9



**opción pan sin gluten*



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



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

3,5



PARA NIÑ@S

€

Hamburguesa mixta con patatas

8,5

Mixed 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

8,5

Chicken fingers with potatoes



NUESTROS POSTRES

€

Brownie de Chocolate con helado

7

Chocolate brownie with ice cream



Tarta de Queso al horno con salsa toffee

7

Baked cheesecake with toffee sauce



Tarta de Manzana con salsa inglesa

7,5

Apple pie with english cream



*leche sin lactosa

Bola de helado (unidad)

2,5

Ice cream ball - unit



Torrija de Horchata con helado de turrón

7

Horchata french toast with nougat ice cream



Tiramisú

7

Tiramisu



Vinos dulces para acompañar el postre



D.O. VALENCIA

€

Copa / Botella

4 / 19

Oro de Alejandría (Vegamar) – Moscatel de Alejandría

Vino dulce joven.

Un moscatel naturalmente dulce. Con sabor a dulce fruta fresca muy madura y un paso de boca sabroso y largo.



D.O. DE ALIPRÉS
Y SALPÍTRONS

D.O. JEREZ

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

4,2 / 21

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. DE ALIPRÉS
Y SALPÍTRONS

D.O. MONTILLA-MORILES

Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez

4,8 / 27

Crianza de 5 años en botas de roble americano.

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



D.O. DE ALIPRÉS
Y SALPÍTRONS

BEBIDAS



€

Cerveza (tercio)

3

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

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



Alcázar / Cruzcampo Gran Reserva

3,5



Heineken / Heineken 0'0

3,5



Pinta de cerveza

4,5

Pint of lager



Doble de cerveza

3

Big glass of beer



Caña de cerveza

2,7

Medium glass of beer



Sangría

15

"Sangría"



Sangría de Cava

18

"Cava Sangría"



Agua

3

Mineral water

Refresco / Agua con Gas

2,5

Soft drink / Soda

Martini

4,5

Aperol Spritz

8

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

Recuerde: El Impuesto sobre el Valor Añadido (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).

El Rek
arrocería