

---

# La Carta

# *El Rek*

arrocería



SOMGASTRO  
ARROCERIAS  
GROUP



# 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

15

*Tomato salad with tuna*



#### "Esgarraet"

15

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



#### Patatas Bravas - También *Patatas Bravas opción vegana*

9,5

*"Bravas" Potatoes (vegan option too)*



\*Opción sin gluten.



#### Ensalada de la Casa

12

*Home Salad*



También *Ensalada de la Casa opción vegana*



#### Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

13

*Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed*



### DE L'ALBUFERA



€

#### "All i pebre" - *receta tradicional*

20

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



#### Anguila frita con ajos y patatas

20

*Fried eel with garlic and potatoes*



## DEL MAR

€

### Ensaladilla cremosa de atún rojo con encurtido casero, huevas 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

18

*Squid fried in batter*



### Titaina acompañada de huevo frito

14

*(pimiento, tomate, ventresca de atún y piñones)*

*Titaina accompanied by fried egg (pepper, tomato, tuna belly and pine nuts)*



Opción sin gluten.

### Sepia playa

15

*Fresh cuttlefish*



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

17

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



\*Opción sin gluten

### Pescaditos Fritos

16

*Small fried fish*



### Tellinas (consultar disponibilidad)

16

*Clams*



# STREETFOOD

Comida callejera de autor para comer en la mesa.

**Tosta de Cococha "d'abaetxo" (bacalao)** 6 € x unidad

*Cod Cococha Toast*



**Gyozas de Carrillada de ternera con su demiglaze** 4 € x unidad

*Beef cheek gyozas with demiglaze*



**Croqueta de Jamón ibérico** 3 € x unidad

*Iberian ham croquette*



**Flautín de algas y gambas** 12 €

*Flautín relleno con bechamel fluida de gambas y algas acompañado de los crujientes de las cabezas y emulsión de sus corales.*

*Piccolo stuffed with fluid bechamel of shrimp and seaweed accompanied With crunchy heads and emulsion of its corals*



**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*



---

**Marisco plancha por unidad**  :

**Navajas plancha – unidad (consultar disponibilidad)** 3 €/unidad

*Razor-shells (unit)*

**Gamba rayada plancha - unidad** 7 €/unidad

*Prawn (unit)*

**Carabinero plancha (Rojo) - unidad** 11 €/unidad

*Red carabinieri (unit)*

---



## 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\*



**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)

**23/ración**

*Duck Magret and Foie Paella, with mushrooms*

### PAELLA VEGANA\*



**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

20/ración

"Arroz Negro" (black seafood rice)



## Arroz del "Senyoret"

21/ración

"Arroz del Senyoret" (shellfish without shell)



## Paella de Marisco Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración) 28/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



## MELOSO CON CARNE:

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



23/ración

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

## MELOSOS CON MARISCO:

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 FINO\* (“FIFI”)

\*Nuestras fideuás están elaboradas con **Fideo fino nº2 de Gallo**.

### “FIFIs” CON MARISCO:

#### Fideuá con fideo fino (“FIFI”) de marisco

23/ración

Seafood “FIFI” (thin noodle)



#### “FIFI” de Plancton marino y Gamba rayada

24/ración

Striped prawn and Plancton Paella



### “FIFI” CON CARNE:

#### “FIFI” de Magret de Pato y Foie, con mix de setas

23/ración

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



### “FIFI” VEGANA:

#### “FIFI” de Verduras temporada



km. 0  
Productos locales

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*)

24 €/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*)

24 €/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.*

---

**Recuerde:** 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*

22

**Lenguado**

*Sole*

26

**Rodaballo**

*Turbot*

23

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

*\*Availability according to fish market.*

## CARNE



€

**Solomillo de ternera**

*Beaf sirloin*

23

**Solomillo de ternera al foie**

*Beaf sirloin with foie*

25

**Entrecot (Lomo Alto)**

*Entrecôte (high loin)*

21

**\*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

9

*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

9

*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*



## Flan perfecto con nata ahumada al romero con helado



7

*Our perfect flan with rosemary smoked cream and ice cream*



## Vinos dulces para acompañar el postre



### D.O. VALENCIA



Copa / Botella

#### Oro de Alejandría (Vegamar) – Moscatel de Alejandría

4 / 19

*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. JEREZ

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

4,5 / 25

*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

4,8 / 27

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

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

## SANGRIAS



litro / copa

#### Sangría

18 / 6

*"Sangría"*

#### Sangría de Cava

20 / 8

*"Cava Sangría"*

#### Jarra de Tinto de Verano

15 / 5

*"Tinto de Verano"*

## 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*



### Agua

3

*Mineral water*

### Refresco / Agua con Gas

2,5

*Soft drink / Soda*

### Martini

5

### Aperol Spritz

9



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

**Recuerde:** El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) está **INCLUIDO** en todos los precios de la carta.

*Prices with VAT included (taxes included).*

**El Rek**  
arrocería