
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, 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 sea products affected by R.D. 1420/2006 of December 1 about the prevention of parasites by anisakis.



3. Con este símbolo aparece nuestra oferta más “veggie” (100% vegano).

This symbol appears in our "veggie" offers.



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 offers 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

km. 0

Productos locales

€

Tomate Valenciano con Ventresca

Tomato salad with tuna belly

15



"Esgarraet"

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

15



Patatas Bravas - También Patatas Bravas opción vegana

"Bravas" Potatoes (available in vegan)

9,5



*Opción sin gluten. Gluten free option.



Ensalada de la Casa

12

Home Salad (available in vegan) - También Ensalada de la Casa opción vegana.



Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed

13



DE L'ALBUFERA

km. 0

Productos locales

€

"All i pebre" - receta tradicional

"All i pebre" (traditional stew with eels, potatoes, paprika and garlic)

20



Anguila frita con ajos y patatas

Fried eel with garlic and potatoes

20



DEL MAR

€

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

17

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



*Opción sin gluten. Gluten free option.

Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier
de patata trufada

22

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



Calamares a la andaluza

18

Andalusian-style squid



Titaina acompañada de huevo frito
(pimiento, tomate, ventresca de atún y piñones)

15

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



Opción sin gluten. Gluten free option.

Sepia playa

16

Grilled fresh cuttlefish



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

17

Two-texture wild salmon tartare with avocado and wakame seaweed



*Opción sin gluten. Gluten free option.

Pescaditos Fritos

16

Small fried fish



Tellinas (consultar disponibilidad)

16

Clams (ask for availability)



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 demiglance **4 € x unidad**

Beef gyozas with “demiglance”



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.

Crispy pastry filled with silky prawn and seaweed bechamel, served with crunchy prawn head crisps and a coral emulsion.



Pan brioche de panceta a baja temperatura, salsa tártara, praline de cacahuete tostado y col china fermentada en kimchi **6 € x unidad**

Slow-cooked pork belly brioche bun with tartar sauce, toasted peanut praline, and fermented Chinese cabbage in kimchi style



Marisco plancha por unidad  :

Navajas plancha – unidad (consultar disponibilidad) **3,5 €/unidad**

Razor-shells – per portion (ask for availability)

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

Prawn - per portion

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

Carabinieri prawn - per portion



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 (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

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

23/ración

Duck breast and Foie Paella, with mushrooms (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLA VEGANA*



Paella de Verduras de temporada (1h sin reserva previa)

17/ración

Vegetables Paella (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

***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 portion)



Arroz Negro

20/ración

“Arroz Negro” (black seafood rice)



Arroz del "Senyoret"

21/ración

“Arroz del Senyoret” (seafood peeled rice)



Paella de Marisco Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración) **30/ración**

“Special” Seafood Paella (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri prawn per portion)



Paella de Bogavante Azul

31/ración

Blue 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 prawn per portion)



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



ARROCES MELOSOS



MELOSO CON CARNE:

Arroz Meloso de Magret de Pato y Foie, con mix de setas  **23/ración**
Soupy rice with Duck breast and Foie, with mushrooms mix.

MELOSOS CON MARISCO:

Arroz Meloso con Bogavante Azul **31/ración**
Soupy rice with blue Lobster



Arroz Meloso de Marisco **23/ración**
Soupy rice with seafood



Arroz Meloso de Rojos (2 carabineros por ración) **30/ración**
Soupy rice with "Rojos" (2 carabinieri prawns per portion)



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

***Los arroces melosos tardan alrededor de 45/50 minutos si no han sido encargadas previamente, los fines de semana y festivos las paellas se elaboran bajo reserva telefónica previa.** **Soupy rice paellas take around one hour if they have not been ordered beforehand, on weekends and holidays they are only made under prior reservation.*

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” de Marisco Especial (1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración)

30/ración

“Special” Seafood “FFI” (1 striped prawns, 1 Norway lobster nº1 and 1 carabinieri prawn per portion)

“FIFI” CON CARNE:

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

23/ración

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



“FIFI” VEGANA:

“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*)

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 receipt 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.*

Soupy 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 per person. All paellas and soupy rices are cooked for minimum for 2 portions. We don’t cook paellas of one portion (except vegetarian/vegan or single person).
- b) **Máximo hacemos 2 paellas distintas por mesa.**
Maximum 2 paellas per 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 tenderloin

23

Solomillo de ternera al foie

Beaf tenderloin with foie

25

Entrecot (Lomo Alto)

Prime rib-eye steak

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

1,2



***Opción pan sin gluten. Gluten free option**





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

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

3,8



PARA NIÑ@S



Hamburguesa mixta con patatas

9,5

Mixed burger with chips



*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.

*The burger contains pasteurized egg and wheat breadcrumbs (gluten), with traces of soy and milk.
*Gluten-free burger bread available upon request.

Fingers de pollo con patatas

9,5

Chicken fingers with chips



NUESTROS POSTRES



Brownie de Chocolate con helado



7,5

Chocolate brownie with ice cream



Tarta de Queso al horno con salsa toffee



7,5

Baked cheesecake with toffee sauce



Bola de helado (unidad)

2,8

Ice cream ball - unit



Torrija de Horchata con helado

7,5

Horchata french toast with ice cream



Tiramisú

7,5

Tiramisu



Flan perfecto con nata ahumada al romero con helado



7,5

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 / -








“Cava Sangría”

Jarra de Tinto de Verano

15 / 5

“Tinto de Verano”



<div><div>BEBIDAS</div><div></div></div>		€
Águila sin filtrar / Cruzcampo Especial / Alcázar		3,5
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Cruzcampo Gran Reserva / Cruzcampo Gran Reserva 0'0		3,5
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Heineken / Heineken 0'0		3,5
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Pinta de cerveza		4,5
<i>Pint of lager</i>		
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Doble de cerveza		3
<i>Big glass of beer</i>		
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Caña de cerveza		2,7
<i>Medium glass of beer</i>		
<div> CONTIENE GLUTEN</div>		
Agua		3
<i>Mineral water</i>		
Refresco / Agua con Gas		2,5
<i>Soft drink / Soda</i>		
Martini / Vermut (<i>Oh la la, Descaro, Izaguirre</i>)		5
Aperol Spritz		9



CAFÉ



	€
Café <i>Black coffee</i>	1,8
Cortado <i>“Cortado”: Coffe with milk (short)</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.
Prices with VAT included (taxes included).