

Carta de Vinos

El Rek
arrocería



Cavas y Champagnes






€

Espumosos

Louis Perdrier Brut – Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir	26
Louis Perdrier Rosé Excellence- Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir	26
Bobal Brut Blanc de Noirs (Vicente Gandia) – D.O. Utiel Requena – Bobal	45

D.O. Cava Blancos

Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel-lo, Macabeo y Parellada	24
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	27
P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay 	37
Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel-lo 	38
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	42

D.O. Cava Rosado y Espumosos

€

Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha 	37
Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	42

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

€

80

Taittinger Brut Reserva - AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

90

Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

90



Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

€

100



Vinos Blancos



D.O. VALENCIA



Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2024 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 19
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).

Dominio de Calles Blanco (Vegamar) – 2024 - Macabeo y Sauvignon Blanc 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fresco, vivo, con buena acidez y refrescante, con buen peso de fruta.

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2024 - Merseguera 21
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.

Atance (Risky Grapes) - 2024– Chardonnay  22

Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.

Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.

La Muà (Vegamar) – 2024 - Sauvignon Blanc 24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2024 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  26

Crianza de 6 meses en tinajas de barro.

Fino y elegante, con carácter mediterráneo y toques picante.

Clos de Lôm – 2024 – Malvasía. 27

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Vino intenso con un paso fresco de buena estructura y acidez.

OTROS VINOS DE VEGAMAR – VALENCIA €

Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2024 – Verdejo 23

*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.
De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

Beio (Vegamar) – 2024 – Godello 24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Buen cuerpo, peso de fruta madura, buena acidez y gran persistencia.*

D.O. UTIEL REQUENA €

Nebla Chardonnay sobre lías (Vicente Gandía) - 2024 – Chardonnay 20

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En la boca es amplio, rotundo y con un final largo y persistente.*

Bobal Blanco (Vicente Gandía) – 2024 – Bobal 23

*El vino se ha acabado de fermentar en barricas de roble francés.
En la boca presenta una acidez integrada, refrescante con un final largo que recuerda a fruto del bosque.*

Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2024 - Sauvignon Blanc 39

*Fermentado en barricas de roble. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.
Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.*

D.O. ALICANTE €

Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2024 - Chardonnay 24

*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

Pepe Mendoza Blanco – 2024 - Moscatel, Macabeo y Airén 26

*Permanece en contacto con sus lías en acero finas hasta su embotellado.
Fresco y amable, con presencia de fruta con buena acidez.*


Marina Alta Colección - 2024 - Moscatel de Alejandría 26


*Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).*



D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodegas Mustiguillo)

€

Mestizaje Blanco- 2024- Merseguera, Viognier y Malvasía  25
*Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.*

Finca Calvestra – 2024– Merseguera  36
*Fermentado en barrica y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.*


D.O. RUEDA

€

Cyatho – 2024 - Verdejo 20
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

MAGNUM Cyatho – 2024 - Verdejo 35
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

De Locos (Vegamar) – 2024 -Verdejo 21
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Elegante y untuoso en boca, con cuerpo y extracto. Toque de amargor final típico de la variedad verdejo.*

Marqués de Riscal – 2024 -Verdejo  24
*Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero.
Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad resultando de trago largo y agradable.*

Circe (Avelino Vegas) - 2024 - Verdejo 27
*Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías.
Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.*

José Pariente - 2024 - Verdejo 27
*Fermentación en depósitos de acero inox, después reposo sobre sus lías 4 meses.
Entrada fresca, con un paso untuoso en el paladar, muy goloso sin duda, con un paso muy elegante y bastante largo con una buena persistencia.*

V.T. CASTILLA Y LEÓN

€

Nebula (Vicente Gandía) – 2024 -Verdejo 20
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

El Sermón (V. Fernández) – 2023 -Verdejo 27
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Muy buena estructura, fresco, ligero. Aparecen esas notas frutales, paso amable, suave.

La Caseta (V. Fernández) – 2022 -Verdejo 40
Crianza 12 meses en barrica y después afinamiento en botellas 2 años.
Muy equilibrado, con una muy buena acidez, persistente y con 12 meses de barrica.

Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo  52
Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza.
Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.

D.O. SOMONTANO €

Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2023 - Chardonnay 23
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.
Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.

Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2024 – Gewürztr. 27
Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.
Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.

D.O. BIERZO (Bodegas Emilio Moro) €

El Zarzal – 2023 - Godello 29
Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.
Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.

La Revelía – Fermentado en barrica - 2022 - Godello 43
Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.
Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.

D.O. RIBEIRO €

Carlos Moro Viña Tenencia – 2022 - Treixadura, Godello y Albariño 32
Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable.
Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.

D.O. Ca. RIOJA €

FyA Bs Semidulce – 2025 – Viura y Malvasía 23
Tiene cuerpo y redondez gracias al contacto prolongado con lías finas.
Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con lías finas, con un final fresco.

D.O. RÍAS BAIXAS €

Don Pedro de Soutomaior – 2024 – Albariño 26
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado.*

Leneas (Vegamar) – 2023 – Albariño 27
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.*

Veigadares (Adegas Galegas) – 2021 30
*Albariño, Treixadura, Loureiro, Caiño blanco
Se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.
En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final largo y agradable.*

Mar de Frades - 2024 - Albariño 31
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño 52
*Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable.
En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.*

D.O. MONTERREI €

Terras do Cigarrón – 2024 - Godello 24
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Agradable fresca y elegancia, con un perfil aromático que resalta nuevamente las flores y frutas de hueso, ofreciendo una experiencia placentera y equilibrada.*

D.O. VALDEORRAS €

Louro (Rafael Palacios) – 2024 – Godello 32
*La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.
Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.*

INTERNACIONAL – FRANCIA (ALSACIA) €

Gustave Lorentz – 2022 – Riesling 29
En boca, su ataque es vivo con una acidez refrescante. Se perciben notas de lima y manzana, con gran estructura y un final limpio y seco. Blanco seco muy aromático.

Vinos Rosados



D.O. VALENCIA

€

Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2024 - Merlot

21

Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.

D.O. UTIEL-REQUENA

Bobal Rosa (Vicente Gandía) – 2024 – Bobal

23

Se fermentó y, posteriormente, permanece en contacto con sus lías durante tres meses, generando una sensación en boca de untuosidad y volumen. En boca es ágil, fresco y de trago muy amable y untuoso.

Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2023 - Pinot Noir

39

Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja

D.O. NAVARRA

Hoya de los Lobos Rosado (Gran Feudo) - 2023- Garnacha

22

Crianza de 6 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías. Ligero y refrescante, con una acidez equilibrada que realza sus sabores afrutados. Su final es limpio y agradable, invitando a disfrutar de cada sorbo.

D.O. Ca RIOJA

Piérrola Rosado – 2024 - Tempranillo

24

Contacto prolongado con lías finas actúa como una crianza sutil que aporta textura cremosa y estabilidad al vino. Es seco, redondo y sabroso, con un paso grasoso y envolvente. Final elegante.

Vinos Tintos



€

D.O. VALENCIA

Dominio de Calles Crianza (Vegamar) - 2022 - Syrah, Garnacha y Merlot 20

Crianza de 12 meses en barrica de roble.

Suave, con tanino muy domado, y buena acidez que resalta el postgusto final de madera y fruta madura.

Huella de Garnacha (Vegamar) - 2024 - Garnacha 21

Vino Joven con un ligero paso por barricas de roble nuevo.

Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.

Venta del Puerto N°12 (La Viña) - 2022 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 25

Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella.

Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.

Vegamar Crianza - 2021 - Tempranillo, Syrah y Merlot 26

Crianza de 12 meses en roble francés.

Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.

Maduresa (C. del Roure) – 2022 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  33

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos. Largo.

Esencia (Vegamar) – 2021 - Garnacha y Syrah 39

Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.

Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.

Clos de Gallur - 2021 - Shiraz, Tempranillo y Cabernet 45
Crianza de 12 meses en roble francés.
Carnoso, con un tanino muy pulido. Redondo, elegante y con un larguísimo final.

D.O. UTIEL-REQUENA

€

Nebla Garnacha de altitud - 2023 -Garnacha 20
Crianza de 5 meses en roble francés.
Es untuoso, muy agradable y con unos taninos muy marcados gracias a su paso por barrica.

Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2022 – Bobal 23
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de tostado ligero.
Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa. En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.


Pago de Tharsys Argila – 2020 – Merlot  27
Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.
Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.

Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2022 - Pinot Noir 39
Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.
Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.


Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2022 - Bobal 42
Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.
Lleno, graso, taninos elegantes con el buen peso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera.

D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodegas Mustiguillo)

€

Mestizaje tinto - 2022 - Bobal, Garnacha y Shyras  26
Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.

Finca Terrerazo – 2022 – Bobal  45
Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.
Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.

Quincha Corral –2019 – Bobal  120
Crianza mixta de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinas de roble de 35 hectolitros.
Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.

D.O. ALICANTE €

El Sequé - 2022 – Monastrell  39

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.

D.O. JUMILLA €

Juan Gil (etiqueta plata) - 2022 – Monastrell  26

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.

D.O. RIBERA DEL DUERO €

Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2023 - Tinto Fino 22

Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.

Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas, con suaves tonos lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.

Finca Resalso – 2024 - Tinto Fino 24

Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.

Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2022 - Tinto Fino 31

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.

Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.

Pesquera Crianza - 2022 - Tempranillo 36

Crianza de 18 meses en barrica de roble americano y francés.

En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino con una acidez marcada y un final persistente con evocaciones de frutos rojos y especiados.

Emilio Moro - 2022 - Tinto Fino 37

Crianza de 12 meses de roble americano y francés.

Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.

Matarromera (Crianza) – 2020 - Tempranillo 39

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.

Pago de Carraovejas – 2023 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot 53

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.

Malleolus - 2022 - Tinto Fino 53

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de Allier.

En boca, se presenta con un equilibrio excepcional entre madurez y frescura.

El Anejón – 2020 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon **130**
*Crianza de 12 meses en crianza de barrica de roble francés de grano extrafino.
Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo,
con un sutil toque mineral y fondo balsámico.*

D.O.Ca. RIOJA

€

FyA 8 Tempranillo – 2022 - Tempranillo **20**
*Crianza 8 meses en barrica de roble francés.
Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo
elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.*

Piérola (Crianza) – 2021 - Tempranillo **25**
*Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.
Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.*

Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2021 – Tempranillo **29**
*Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.
Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.*



Muga (Crianza) – 2022 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano **33**
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.
Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*

Vitium (Reserva) – 2016 – Tempranillo **50**
*Crianza de 24 meses en barrica francesa nueva.
Vino sedoso, notas frutales, especias, lácteos y balsámicos*

200 Monges (Reserva) - 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha **69**
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.
De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y
afinado.*

VINO INTERNACIONAL MENDOZA - ARGENTINA

Mario Alberto KEMPES – 2018 – Malbec y Petit Verdot **30**
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y Americano
En boca se presenta con gran personalidad, varonil, de buen cuerpo, armónico y
sensual.*

Vinos dulces para acompañar el postre



D.O. VALENCIA



Copa / Botella

Oro de Alejandría (Vegamar) – Moscatel de Alejandría

4,2 / 22

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

4,8 / 26

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

5 / 29

Crianza de 5 años en botas de roble americano.

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

Copas de Vino y Cava



COPAS DE VINO BLANCO

€

Cyatho - D.O. Rueda - <i>Verdejo</i>	4,5
Nebla Chardonnay sobre lías - D.O. Utiel-Rquena - <i>Chardonnay</i>	4,5
FyA Bs Semidulce – D.O. Ca. Rioja – <i>Viura y Malvasía</i>	4,5
Don Pedro de Soutomaior – D.O. Rías Baixas – <i>Albariño</i>	5

COPAS DE VINO ROSADO

Piérola Rosado – 2024 - D.O. Ca. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
---	-----

COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (8 meses barrica) - D.O. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
Nebla Garnacha- D.O. Utiel-Requena- <i>Garnacha</i>	4,5
Traslascuestas (Roble) – D.O. Ribera del Duero – <i>Tempranillo</i>	4,5

COPA DE CAVA

Perelada Brut Reserva - D.O. Cava - <i>Chardonnay y Macabeo</i>	5
---	---

**Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*