

# Carta de Vinos

*El Rek*  
arrocería



# Cavas y Champagnes






€

## Espumosos

<b>Louis Perdrier Brut – Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir</b>	27
<b>Louis Perdrier Rosé Excellence- Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir</b>	27
<b>Bobal Brut Blanc de Noirs (Vicente Gandia) – D.O. Utiel Requena – Bobal</b>	45

## D.O. Cava Blancos

<b>Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel-lo, Macabeo y Parellada</b>	24
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	28
<b>P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay</b> 	37
<b>Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel-lo</b> 	38
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hispano+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	42

## D.O. Cava Rosado y Espumosos

€

<b>Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha</b> 	37
<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>	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** 20  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

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

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2024 - Merseguera** 22  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*


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

**Atance (Risky Grapes) - 2022- Chardonnay**  23  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*

*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**La Muà (Vegamar) – 2024 - Sauvignon Blanc** 25  
*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 – 2025 – Malvasía.** 28  
*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) - 2025 – Verdejo** 24

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

**Beio (Vegamar) – 2025 – 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) - 2025 – Chardonnay** 21

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

**Bobal Blanco (Vicente Gandía) – 2025 – 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 – 2025 - Chardonnay** 25

*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 - 2025 - Moscatel de Alejandria** 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 – 2025 - Verdejo** 21  
*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 – 2025 - Verdejo** 36  
*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) – 2025 -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 – 2025 -Verdejo**  25  
*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) - 2025 - 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 - 2025 - 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.*

## **D.O. RIBEIRO**



**Carlos Moro Viña Tenencia – 2022 - Treixadura, Godello y Albariño** 33  
*Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable.  
Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.*

## V.T. CASTILLA Y LEÓN €

- Neblla (Vicente Gandía) – 2025 -Verdejo** 21  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Gran expresividad frutal y fresco paladar.*
- El Sermón (V. Fernández) – 2023 -Verdejo** 28  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Muy buena estructura, fresco, ligero. Aparecen esas notas frutales, paso amable, suave.*
- La Caseta (V. Fernández) – 2020 -Verdejo** 41  
*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 – 2023 - Verdejo**  54  
*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) – 2025 - 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 – 2024 - Godello** 30  
*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 - 2023 - Godello** 44  
*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.*  
*Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

## 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) – 2024 – Albariño** 27  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.*

**Veigadares (Adegas Galegas) – 2021** 31  
*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 - 2025 - Albariño** 32  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

**Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño** 53  
*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** 25  
*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) – 2025 – Godello** 33  
*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** 30  
*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) – 2025 - 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) - 2025 - 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**

23

*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**

25

*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 21**

*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) - 2025 - 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. 26**

*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 27**

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

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

**Maduresa (C. del Roure) – 2023 - 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 - 2024 -Garnacha** 21  
*Crianza de 5 meses en roble francés.*  
*Es untuoso, muy agradable y con unos taninos muy marcados gracias a su paso por bodega.*

**Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2024 – Bobal** 24  
*Crianza de 12 meses en bodega 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 – 2021 – Merlot**  28  
*Crianza en bodega de roble francés durante al menos 12 meses.*  
*Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*

**Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2023 - Pinot Noir** 39  
*Crianza de un mínimo de 10 meses en bodegas de roble francés.*  
*Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.*


**Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2023 - Bobal** 42  
*Crianza de 10 meses en bodegas 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 - 2024 - Bobal, Garnacha y Shyrax**  26  
*Crianza de 10 meses en bodega de roble francés.*  
*Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*

**Finca Terrerazo – 2023 – Bobal**  45  
*Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en bodega 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 bodegas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinajas 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) - 2023 – Monastrell**  27

*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 – 2025 - Tinto Fino** 26

*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.*

**Emilio Moro - 2023 - 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) – 2023 - 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 - 2023 - 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 – 2023 - Tempranillo** 22  
*Crianza 8 meses en bodega 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 bodega 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**  30  
*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 bodega de roble francés y americano y 12 meses en botella.*  
*Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*
- Vitium (Reserva) – 2017 – Tempranillo** 50  
*Crianza de 24 meses en bodega francesa nueva.*  
*Vino sedoso, notas frutales, especias, lácteos y balsámicos*
- 200 Monges (Reserva) - 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** 69  
*Crianza de 24 meses en bodega de roble francés y americano.*  
*De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.*

## V.T. EXTREMADURA

€

- Habla del Silencio - 2023 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc**  26  
*Crianza de 6 meses en roble francés.*  
*Goloso, fresco y carnosos a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.*

## VINO INTERNACIONAL MENDOZA - ARGENTINA

- Mario Alberto KEMPES – 2018 – Malbec y Petit Verdot** 31  
*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.*

## I.G. TOKAJ-HEGYALJA (HUNGRÍA)

**Tokaji Aszú**

7,5 / 35

*Vino Dulce. Sabroso, ligeramente seco, gran estructura, muy sedoso.*

*La botella es de 0,5 l.*

# 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.*