

— CARTA DE LA ZONA LOUNGE —

El Rek

arrocería

— APERITIVOS —

Patatas Bravas € 10
 "Bravas" Potatoes (available in vegan)



Ensaladilla cremosa de atún rojo con encurtido casero, huevas de arenque, alcaparrones, emulsión de kimchi y tostas de regañã 18

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



Pulpo crujiente a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada 24

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier



Calamares a la andaluza 21
 Andalusian-style squid



Sepia playa 17
 Grilled fresh cuttlefish



Tartar a las dos texturas de Salmón salvaje, aguacate y alga wakame 19

Two-texture wild salmon tartare with avocado and wakame seaweed



Pescaditos Fritos 18
 Small fried fish



Tellinas (consultar disponibilidad) 18

Producto fresco nacional de Isla Cristina (Huelva)
 Clams (ask for availability)



LEYENDA DE ALÉRGENOS



STREET FOOD

Comida callejera de autor para comer en la mesa.

Tosta de Cococha "d'abaetxo" (bacalao) 7 € x unidad

Cod Cococha Toast



Gyozas de Carrilada de ternera con su demiglace 4,5 € x unidad

Beef gyozas with "demiglace"



Croqueta de Jamón ibérico 3 € x unidad

Iberian ham croquette



Flautín de algas y gambas 14 €

Flautin 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 7 € x unidad

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



Marisco: €

Gamba fresca (consultar disponibilidad) S/M

Fresh prawns (subject to availability) – price upon request



CERVEZAS

En botella 0,33 L.

Águila sin filtrar / Cruzcampo Especial / Alcázar	4
Cruzcampo Gran Reserva /	4
Cruzcampo Gran Reserva 0'0	4
Heineken / Heineken 0'0	4



€

DE BARRIL

Caña de cerveza	3
Doble de cerveza	3,5
Pinta de cerveza	5



€

AGUA Y REFRESCOS

Agua mineral 0,75 L. Mondariz	3,2
Agua con gas 0,33 L. Mondariz	3
Refresco (Coca-cola, Fanta, etc. formato 0,20L. aprox.)	2,7

€

APERITIVOS Y VERMUTS

Martini / Vermut (Oh la la, Izaguirre)	5
Aperol Spritz	10

€

SANGRÍAS Y AGUA DE VALENCIA

	copa / litro	
Tinto de Verano	5,5	16
Sangría	7	20
Sangría de Cava	8,5	24
Agua de Valencia	9,5	26

(Zum de Naranja, Cava, Vodka y Ginebra)

MOJITOS

Mojito Clásico	11
Mojito de Fresa	11
Mojito de Jäger	12
Mojito Clásico sin alcohol	8

€

COMBINADOS/CUBATAS

CON GINEBRAS		€	CON RON		€
Oyn Master	10		Brugal añejo	11	
Tanqueray	10		Barceló añejo	11	
Seagrams	11		Matusalem añejo	11	
Beefeater	11		Santa Teresa	12	
Puerto Indias Strawberry (Rosa)	11		Cacique 23 años	16	
Nordes	14				
Bulldog	14		CON WHISKY	€	
Martin Millers	15		Johnnie Walker Red	11	
Hendrick	15		Dewar's White Label	11	
			Ballantines	11	
			Jack Daniels	13	
			Johnnie Walker Black	13	
			Chivas Regal	14	
			Macallan 12 años	17	
			Johnnie Walker Blue Label	32	
			OTROS COMBINADOS	€	
CON VODKA	€		Jagermeister	12	
Smirnoff	11				
Absolut	12				

COPAS DE VINO Y CAVA

€

COPAS DE VINO BLANCO

Cynthia - D.O. Rueda - Verdejo	4,5
Nebula Chardonnay sobre lías - D.O. Utiel-Requena - Chardonnay	4,5
FyA Bs Semidulce - D.O. Ca. Rioja - Viura y Malvasía	4,5
Don Pedro de Soutomaioir - D.O. Rías Baixas - Albariño	5

COPAS DE VINO ROSADO

Piérola Rosado - D.O. Ca. Rioja - Tempranillo	4,5
---	-----

COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (8 meses barrica) - D.O. Rioja - Tempranillo	4,5
Nebula Garnacha - D.O. Utiel-Requena - Garnacha	4,5
Traslascuestas (Roble) - D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	4,5

COPA DE CAVA

Perelada Brut Reserva - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	5
--	---

CAVA

€

Espumosos

Louis Perdrier Brut - Borgoña - Chardonnay y Pinot Noir	27
Louis Perdrier Rosé Excellence - Borgoña - Chardonnay y Pinot Noir	27
Bobal Brut Blanc de Noirs (Vicente Gandía) - D.O. Utiel R. - 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	28
P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava - Chardonnay	37
Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava - Macabeo, Parell. y Xarel-lo	38
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava - Chard. y P. Noir	42

D.O. Cava Rosado

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

CHAMPAGNE

€

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne	80
Taittinger Brut Reserva - AOC Champagne	90
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne	90

Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne	100
--	-----

COPAS DE BRANDY

€

Terry	4
Magno	5
Torres 10	6
Gran Duque de Alba	8
Cardenal Mendoza	8

COPAS DE WHISKY

€

Johnnie Walker Red	7
Cutty Sark	7
Ballantines	7
Jack Daniels	8
Johnnie Walker Black	9
Chivas Regal	10
Macallan 12 años	13
Johnnie Walker Blue Label	32

COPAS DE LICOR

€

Limoncello	5
Pacharán	5
Orujo de hierbas	5
Baileys	5
Jagermeister	7