La Carta

El Rek
arrocería

parc natural de
l'albufera
producto natural

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’Abufera 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 **16**

Tomato salad with tuna belly

“Esgarraet” **17**

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

Patatas Bravas **10**

*También **Patatas Bravas opción vegana***

"Bravas" Potatoes (available in vegan)

*Opción sin gluten. *Gluten free option.*

Ensalada de la Casa **13**

*También **Ensalada de la Casa opción vegana***

Home Salad (available in vegan)

Tabulé de Quinoa, Verduras y Algas **15**

Quinoa tabbouleh, vegetables and seaweed

DE L’ALBUFERA km.0 Productos locales €

"All i pebre" - *receta tradicional* **21**

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

Anguila frita con ajos y patatas **21**

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 **18**

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 **24**

Crispy slow-cooked octopus over truffled potato parmentier

Calamares a la andaluza **21**

Andalusian-style squid

Están elaborados con calamar playa, no con pota.* *¿sabes la diferencia? Pincha explicación.***

Titaina acompañada de huevo frito **16**

(pimiento, tomate, ventresca de atún y piñones)

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

Opción sin gluten. *Gluten free option.*

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

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

Boquerones Fritos **18**

Small fried fish (fried anchovies)

Tellinas km. 0 *(consultar disponibilidad)* **18**

Producto fresco nacional de Isla Cristina (Huelva)

Clams (ask for availability)

STREETFOOD

Comida callejera de autor para comer en la mesa.

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

Cod Cococha Toast

Gyozas de pato **4,5 € x *unidad***

Duck gyozas

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

Iberian ham croquette

Flautín de algas y gambas **14 €**

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 **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

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)* **20/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)* **25/ración**
Duck breast and Foie Paella, with mushrooms (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

Paella de Secreto Ibérico, setas y ajo tierno *(1h sin reserva previa)* **25/ración**
Paella with Iberian pork, mushrooms and tender garlic (preparation may take up to 1 hour without prior reservation)

PAELLA VEGANA*

Paella de Verduras de temporada *(1h sin reserva previa)* **19/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)* **25*/ración***

Seafood Paella (2 striped prawns and 1 Norway lobster nº1 per portion)

Arroz Negro **22*/ración***

"Arroz Negro" (black seafood rice)

Arroz del "Senyoret" **22*/ración***

"Arroz del Senyoret" (seafood peeled rice)

Paella de Marisco Especial *(1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración)* **32*/ración***

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

Paella de Bogavante Azul **33*/ración***

Blue Lobster Paella

Paella de Plancton marino y Gamba rayada **25*/ración***

Striped prawn and Plancton Paella

Paella de Rojos *(2 carabineros por ración)* **32*/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 km. 0 Productos locales **25*/ración***

Soupy rice with Duck breast and Foie, with mushrooms mix.

MELOSOS CON MARISCO:

Arroz Meloso con Bogavante Azul **33*/ración***

Soupy rice with blue Lobster

Arroz Meloso de Marisco **25*/ración***

Soupy rice with seafood

Arroz Meloso de Rojos *(2 carabineros por ración)* **32*/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 los arroces 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 **25*/ración***

Seafood "FIFI" (thin noodle)

"FIFI" de Plancton marino y Gamba rayada **25*/ración***

Striped prawn and Plancton Paella

"FIFI" de Marisco Especial *(1 gamba rayada, 1 cigala nº1 y 1 Rojo por ración)* **32*/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 **25*/ración***

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

"FIFI" VEGANA:

"FIFI" de Verduras temporada **19*/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)* **25 €/ración**

Composición: *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, rabit and poached eggs.

Arroz amb “Fesols i Naps” *(por encargo al menos 24 horas)* **25 €/ración**

Composición: *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 **24**

Bass

Lenguado **28**

Sole

Rodaballo **25**

Turbot

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

**Availability according to fish market.*

CARNE

€

Steak Tartar *(de angus argentino)* **28**

Steak Tartar (Argentine Angus)

Solomillo de ternera *(de angus argentino)* **29**

Beef tenderloin (Argentine Angus)

Solomillo de ternera al foie *(de angus argentino)* **31**

Beef tenderloin with foie (Argentine Angus)

Entrecot *(de angus argentino)* **27**

Entrecôte (Argentine Angus)

***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.*

***Carne de Angus Argentino de primera calidad, importada y cuidadosamente seleccionada.**

Argentine Angus beef, imported and carefully selected for its premium quality.

SERVICIO DE PAN

€

Servicio de pan por persona **1,2**

Bread per person

**Opción pan sin gluten. Gluten free option*

Morteros de "All i oli" y tomate (ambos) **4,2**

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

PARA NIÑ@S

€

Hamburguesa mixta con patatas **11**

Mixed burguer 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 **11**

Chicken fingers with chips

NUESTROS POSTRES

€

Brownie de Chocolate con helado **8**

Chocolate brownie with ice cream

Tarta de Queso al horno con salsa toffee **8**

Baked cheesecake with toffee sauce

Bola de helado (unidad) **2,8**

Ice cream ball - unit

Torrija de Horchata con helado **8**

Horchata french toast with ice cream

Tiramisú **8**

Tiramisu

Flan perfecto con nata ahumada al romero con helado **8**

Our perfect flan with rosemary smoked cream and ice cream

Sorbete con cava *(sabores limón y madarina)* **7**

Sorbet with cava (lemon and mandarin flavors)

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.

SANGRÍAS y AGUA DE VALENCIA

E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

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

(Zumo de Naranja, Cava, Vodka y Ginebra)

CERVEZAS

EN BOTELLA €

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

DE BARRIL €

Pinta de cerveza *Pint of lager*	**5**
Doble de cerveza *Big glass of beer*	**3,5**
Caña de cerveza *Medium glass of beer*	**3**

AGUA Y REFRESCOS €

Agua mineral 0,75 l. Mondariz *Mineral water 0,75 l.*	**3,2**
Agua con gas 0,33 l. Mondariz *Sparkling water 0,33 l.*	**3**
Refresco *(Coca-cola, Fanta, etc. formato 0,20l aprox.)* *Soft drink*	**2,7**

APERITIVOS Y VERMUTS €

Martini / Vermut	**5**
Aperol Spritz	**10**

CAFÉ

	€
Café *Black coffee*	**2**
Cortado *"Cortado": Coffe with milk (short)*	**2,2**
Bombón *Coffee with milk condensed*	**2,4**
Café con leche *Coffee with a dash of milk*	**2,5**
Infusiones *Herbal infusions*	**2**
Carajillo *Coffee with cognac*	**3,2**
Carajillo de Ron Quemado ("Cremaet") *"Carajillo" with burnt rum ("Cremaet")*	**3,5**
Capuchino *Capuchino*	**3,5**

***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