Carta de Vinos

El Rek
arrocería

Cavas y Champagnes

€

Espumosos

Louis Perdrier Brut – Borgoña – *Chardonnay, Pinot Noir* **27**

Louis Perdrier Rosé Excelellence- Borgoña – *Chardonnay, Pinot Noir* **27**

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* **28**

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* **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 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. RIBEIRO €

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

D.O. PAGO EL TERREREZO *(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.

MAGNUM José Pariente - 2025 - *Verdejo* **46**
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 €

Nebla (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.

MAGNUM Mar de Frades - 2025 - *Albariño* **55**
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 frescura 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 16ºC.
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

Piérola 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 graso 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 liguero paso por barricas de roble nuevo.
Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.

Venta del Puerto Nº12 (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 barrica.

Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2024 – *Bobal* **24**
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 – 2021 – *Merlot* **28**
Crianza en barrica 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 barricas 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 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 - 2024 - *Bobal, Garnacha y Shyraz* **26**
Crianza de 10 meses en barrica 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 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) - 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 8 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.

MAGUNUM Matarromera (Crianza) – 2023 - *Tempranillo* **70**
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 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.

MAGNUM Piérola (Crianza) – 2021 - *Tempranillo* **44**
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* **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 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) – 2017 – *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 **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 - *Verdejo*	**4,5**
Nebla Chardonnay sobre lías - D.O. Utiel-Rquena - *Chardonnay*	**4,5**
FyA Bs Semidulce – D.O. Ca. Rioja – *Viura y Malvasía*	**4,5**
Don Pedro de Soutomaior – **D.O. Rías Baixas –** *Albariño*	**5**

COPAS DE VINO ROSADO

Piérola Rosado – 2024 - D.O. Ca. Rioja – *Tempranillo*	**4,5**

COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (8 meses barrica) - D.O. Rioja – *Tempranillo*	**4,5**
Nebla 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**

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