

礼 REI

Si tu sirves a la naturaleza,
ella te servirá a ti

CONFUCIO

LUIS OLARRA
Chef

ENTRANTES FRÍOS

MARISCOS

OSTRAS

Dos ostras con salsa ponzu y caviar Osetra
26 €

CALAMAR

Corte fino con bimi, shiso y aderezo de yuzu y soja
30 €

VIEIRA

Corte fino con nama sichimi, cebollino y soja
32 €

GAMBA ROJA

Corte fino aderezado con comino, pimentón dulce, orégano, ajo y tenkasu
35 €

USUZUKURIS

LUBINA

Corte fino con salsa ponzu, jengibre y su piel tostada
38 €

DORADA

Corte fino con sichimi, aceite de ajo y vinagre de arroz
38 €

AKAMI

Tataki de atún rojo salvaje de almadraba al josper con verduras ecológicas encurtidas y brotes
40 €

TORO

Corte fino de ventresca de atún rojo con jengibre, cebolleta ahumada, soja y mirin
42 €

SALMÓN

Corte fino con shiro miso, jengibre, eneldo y dashi
38 €

VACA RUBIA GALLEGA

Corte fino con ponzu aromatizado con tomillo limonero
40 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

ENTRANTES CALIENTES

SOPAS

MISO

Sopa de soja fermentada con tofu, wakame y cebolleta
16 €

OSUIMONO

Sopa de pescado y marisco
20 €

SOMEN

Sopa de pescado y marisco acompañada de fideos somen y verduras
35 €

PESCADOS Y MARISCOS

LUBINA

Tataki de lubina con cebolleta ahumada, alga wakame y huevos de trucha
35 €

LANGOSTINO DE SANLÚCAR

Atemperado al Jospier y servido con una salsa ligera de soja, plancton y alga kodium
38 €

BUEY DE MAR

Fideos somen templados con rayadura de lima, naranja y pulpa de tomate
28 €

CARABINERO

Sashimi de carabinero sobre carbón binchotan con espuma ligera de escabeche
40 €

GAMBA ROJA

Sashimi de gamba roja servido con su jugo ahumado
35 €

TEMPURAS

LANGOSTINOS Y VERDURAS

Tempura de langostinos tigre y verduras ecológicas
42 €

VERDURAS

Tempura de verduras ecológicas
30 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

TARTAR

BOGAVANTE NACIONAL

Infusionado en sake y servido con salsa ponzu
S. M.

ATÚN / TORO

Atún rojo salvaje de almadraba con wasabi, cebolleta, jengibre
y huevo de corral
45 / 55 €

SALMÓN

Salmón con pepinillo encurtido, alcaparra, aceite sésamo, estragón, perejil,
soja, aceite arbequina y huevo de corral
42 €

ATÚN Y AGUACATE

Lomo de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre, soja
y aceite arbequina sobre un aguacate en tempura y katsuobushi,
40 €

TORO Y CAVIAR

Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba con cebollino, caviar Osetra
y huevo de corral
69 €

LUBINA

Con wasabi, jengibre, pimentón, cebolleta y cilantro
40 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

SELECCIÓN DEL CHEF DE SASHIMI Y SUSHI

SUGATA ZUKURI

Sashimi de pescado blanco sobre su espina y paté de trufa blanca
S.M

SASHIMI ATÚN

45 €

SASHIMI SALMÓN

42 €

SASHIMI TORO

55 €

SASHIMI REI

Sashimi variado de pescados y mariscos
115 €

SUSHI CLÁSICO

Selección de nigiris clásicos
50 €

SUSHI REI

Para dos personas
Selección de 12 piezas de
Nigiris del chef y un maki
105 €

MEDIO SUSHI REI

Para una persona
Selección de 6 piezas de
Nigiris del chef y un maki
60 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

PRINCIPALES

PESCADOS

DORADA

A baja temperatura con salsa holandesa de miso blanco, cítricos y espárrago verde
40 €

RODABALLO

En salsa verde de edamame
40 €

GINDARA

Bacalao negro de Alaska marinado en saikyo miso
40 €

UNADON

Anguila ahumada sobre arroz shinju mai y salsa tare
42 €

CARNES

TORI NO YAKIMONO

Pollo de corral con lima, jengibre y salsa teriyaki
42 €

PATO

Magret de pato con salsa de frutos rojos y puré de manzana con sake
42 €

PRESA IBÉRICA

Tonkatsu de presa ibérica, con panko y salsa ahumada
45 €

MIYAZAKI

Lomo de miyazaki A-5 al jospier con verduras encurtidas (100g.)
95 €

WAGYU

Lomo bajo con salsa gremolata, ponzu y mostaza japonesa
60 €

ANGUS

Carrillada de angus a baja temperatura con teriyaki y puré de patata
55 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

VEGETALES Y ARROZ

TSUKEMONO

Ensalada de verduras ecológicas encurtidas

20 €

WAKAME KYURI SU

Ensalada de alga wakame y pepino

15 €

YASAI ITAME

Verduras ecológicas

25 €

EDAMAME PICANTE

14 €

ARROZ FRITO DE VERDURAS ECOLÓGICAS

Arroz integral con comino, orégano, ajo, jengibre, soja y aceite de sésamo

28 €

ARROZ FRITO DE LANGOSTINOS Y VERDURAS

Arroz shinju mai salteado con ajo, salsa de ostras y soja

33 €

GOHAN

Arroz blanco al vapor

12 €



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.



IVA incluido

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

