

礼 REI

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

CONFUCIO

LUIS OLARRA
Chef

ENTRANTES FRÍOS

MARISCOS Y MOLUSCOS

CALAMAR

Corte fino de calamar con una emulsión de dashi y huevas de trucha
32 €

OSTRAS

Dos ostras Gillardeau N° 3 con salsa ponzu y caviar Osetra
26 €

VIEIRA

Corte fino de vieira con sichimi, lima, cilantro y soja
32 €

PULPO

Sunomono de pulpo y pepino con vinagreta de yuzu y aguacate ahumado
35 €

USUZUKURIS

PEZ LIMÓN

Corte fino de pez limón con salsa ponzu y cebolleta fina
42 €

LUBINA

Corte fino de lubina con yema de huevo curada en mirin, soja y guanciale flambeado
38 €

AKAMI

Corte fino de atún rojo salvaje de almadraba con umeboshi y hoja de ostra
40 €

TORO

Corte fino de ventresca de atún rojo salvaje con migas manchegas
42 €

SALMÓN

Tataki de salmón ahumado sobre brotes ecológicos con salsa de miso, mostaza japonesa, miel y eneldo
38 €

WAGYU

Corte fino de wagyu y salsa ponzu, aromatizado con tomillo limonero
50 €



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 clara de pescado y marisco

20 €

PESCADOS Y MARISCOS

LANGOSTINO Y SHIITAKE

Gyozas de langostinos con shiitake, jengibre y cebolleta (5 piezas)

35 €

DORADA

Tataki de dorada con cebolleta ahumada, alga wakame y huevas de trucha

38 €

LANGOSTINO TIGRE

Frito en panko con brotes ecológicos, naranja, cilantro y chile

38 €

TORO

“Roast Tuna”, corte fino de ventresca de atún asado al jasper con cebolla caramelizada y puré de manzana asada en sake

42 €

CARABINERO

Sashimi de carabinero servido con su jugo ahumado y aguacate

40 €

ALMEJAS

Servido con un caldo udon, jengibre y lemongrass

35 €



IVA incluido

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

SELECCIÓN

TARTAR

SALMÓN / ATÚN / TORO

Tartar aderezado con wasabi, cebolleta, jengibre y huevo de corral

42 € / 45 € / 55 €

ATÚN Y AGUACATE

Lomo de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre, soja y aceite arbequina sobre 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 €

SASHIMI

SALMÓN / ATÚN / TORO

42 € / 45 € / 55 €

SASHIMI REI

Sashimi variado de pescados y mariscos

115 €

SUSHI

SUSHI CLÁSICO

Selección de nigiris clásicos

50 €

SUSHI REI

Para una persona 6 piezas de nigiris y un maki / Para dos personas 12 piezas de nigiris y un maki

60 € / 105 €

HOSOMAKIS

Toro y cebolleta

Atún picante

Aguacate y pepino

18 €

FUTOMAKIS

Ebi tempura y aguacate

California

Salmón y aguacate

Aguacate, pepino y sisho

35 €

礼

IVA incluido

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

PRINCIPALES

PESCADOS

SALMÓN

Salmón marinado en miso, a la parrilla, con espárragos verdes y crema de apionabo asado
40 €

LUBINA

A baja temperatura con salsa de lapsang souchong, jengibre y caviar Osetra
48 €

RODABALLO

A la parrilla con mirin, soja y ralladura de lima
40 €

GINDARA

Bacalao negro de Alaska marinado en saikyo miso
40 €

ATÚN

Lomo atún marinado en soja con pimientos asados y salsa teriyaki
45 €

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 josper con verduras encurtidas (100g.)
95 €

WAGYU

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

ANGUS

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



IVA incluido

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

VEGETALES, ARROCES Y TEMPURAS

VEGETALES

TSUKEMONO

Ensalada de verduras ecológicas encurtidas
20 €

WAKAME KYURI SU

Ensalada de alga wakame y pepino
15 €

YASAI ITAME

Verduras ecológicas salteadas
25 €

EDAMAME PICANTE

14 €

ARROCES

ARROZ FRITO DE VERDURAS ECOLÓGICAS

Arroz integral frito 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 €

TEMPURAS

LANGOSTINOS

Tempura de langostinos tigre (5 piezas)
45 €

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.



IVA incluido

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

