

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
22 €

CONCHA FINA

Crujiente de concha fina con ajo, plancton y su sashimi con aire de lima y pimienta
10 €

VIEIRA

Corte fino con nama sichimi, cebollino y soja
28 €

GAMBA ROJA

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

USUZUKURIS

LUBINA

Corte fino con salsa ponzu, sichimi, jengibre y su piel tostada
35 €

DORADA

Con “ajo blanco malagueño”, saikyo miso, ajo asado y almendras
35 €

AKAMI

Tataki de atún rojo salvaje de almadraba al josper con verduras ecológicas encurtidas y brotes
38 €

TORO

Corte fino de ventresca de atún rojo con jengibre, cebolleta ahumada, soja y mirin
40 €

SALMÓN

Corte fino con shiro miso, jengibre, eneldo y dashi
35 €

VACA RUBIA GALLEGA

Corte fino con ponzu aromatizado con tomillo limonero
38 €

礼

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
13 €

OSUIMONO

Sopa de pescado y marisco
18 €

SOMEN

Sopa de pescado y marisco acompañada de fideos somen y verduras
32 €

PESCADOS Y MARISCOS

LUBINA

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

VIEIRA

Sobre carbón binchotan y salsa verde de plancton
28 €

BUEY DE MAR

Fideos somen templados con rayadura de lima, naranja y pulpa de tomate
20 €

CARABINERO

Sashimi de carabinero servido con su jugo ahumado y arroz minori
38 €

GAMBA ROJA

Sashimi de gamba roja, con caldo tibio de pollo de corral y jengibre
35 €

TEMPURAS

LANGOSTINOS Y VERDURAS

Tempura de langostinos tigre y verduras ecológicas
38

VERDURAS

Tempura de verduras ecológicas
25

礼

IVA incluido

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

TARTAR

BOGAVANTE NACIONAL

Con wasabi, jengibre, pimentón de la vera, tuétano, cebolleta y cilantro
S. M.

ATÚN / TORO

Atún rojo salvaje de almadraba con wasabi, cebolleta, jengibre
y huevo de corral

40 / 55 €

SALMÓN

Salmón con pepinillo encurtido, alcaparra, aceite sésamo, estragón, perejil,
soja, aove y huevo de corral

38 €

ATÚN Y AGUACATE

Lomo de atún rojo salvaje de almadraba macerado con jengibre, soja
y aove 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 €

礼

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

Dorada en sashimi sobre su espina y pate de trufa
60 €

SASHIMI ATÚN

40 €

SASHIMI SALMÓN

38 €

SASHIMI TORO

55 €

SASHIMI REI

Sashimi variado de pescados y mariscos
105 €

SUSHI CLÁSICO

Selección de nigiris clásicos
45 €

SUSHI REI

Para dos personas
Selección de 12 piezas de
Nigiris del chef y 1 maki
98 €

MEDIO SUSHI REI

Para una persona
Selección de 6 piezas de
Nigiris del chef y 1 maki
55 €

礼

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
38 €

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 con salsa gremolata, ponzu y mostaza japonesa
60 €

ANGUS

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

礼

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

15 €

WAKAME KYURI SU

Ensalada de alga wakame y pepino

12 €

YASAI ITAME

Verduras ecológicas

20 €

EDAMAME PICANTE

11 €

ARROZ FRITO DE VERDURAS ECOLÓGICAS

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

25 €

ARROZ FRITO DE LANGOSTINOS Y VERDURAS

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

30 €

GOHAN

Arroz blanco al vapor

8 €

礼

IVA incluido

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

FINCA 
CORTESIN

IVA incluido

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

