

Kirei Barajas

El prestigio y la fama de **Kabuki**, capitaneado por el chef Ricardo Sanz, tiene en la terminal 4 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas este 'restaurante hermano' que se adapta a las particularidades de este espacio de paso sin perder la calidad de la casa matriz.

Kirei by Kabuki Barajas ofrece una barra para comidas rápidas pero también mesas para disfrutar de su cocina más relajadamente. La carta se estructura en ensaladas, sopas y pastas, wok, brochetas, carnes y pescados, sashimi, usuzukuris, nigiris, makis, futomakis, temakis y postres, con una pequeña selección de vinos que incluye varios sakes. Entre sus propuestas no faltan platos que recuerdan inevitablemente a la casa madre, como el tartar de atún con huevo frito y patatas, los imprescindibles nigiris de pez mantequilla con trufa, hamburguesa con tomate y cebolla confitada, el Tori No Kagaare o el pollo frito al estilo nipón. Además, si no se dispone de mucho tiempo, el restaurante cuenta con un servicio take away para aquellos pasajeros que prefieran tomarse su pedido en el avión.

En 2015 se abrió el segundo Kirei en la Terminal 1 del mismo aeropuerto.





Servicios



Carta en otros idiomas

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Comida por encargo / para llevar

Datos de interés

Dirección

Avenida de la Hispanidad, s/n 28042
Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas T4

Teléfono

(+34) 620 266 405

Metro

Aeropuerto T4 (L8)

Cercanías (Local train)

Aeropuerto T4

Tipo de Cocina

Japonesa

Zona turística

Aeropuerto / Feria de Madrid

Web

<https://www.restaurantekabuki.com/es/restaurantes/kirei-barajas>

Autobús

200, Autobús Express Aeropuerto

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Lun - Dom :12.00 - 23.00 h

Web oficial de Turismo

