

日本料理

桜





Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor,
póngase en contacto con nuestro personal. Sakura





SHIRUMONO

汁物 SOPA



1 MISO SHIRU 味噌汁 Sopa de Miso con Tofu y Alga Wakame **3.30€**

ENSALADAS

サラダ



2 GOMA WAKAME ごまワカメ Ensalada de Algas Verdes **5.00€**



3 KYURI TO WAKAME NO SUNOMONO きゅうりとわかめの酢の物
Aliño de pepino y alga wakame **4.00€**



4 SU-DAKO 酢だこ Ensalada de pulpo y pepino **5.30€**

5 TARTAR DE SALMÓN con aguacate y salsa picante **8.00€**

6 TARTAR DE ATÚN con aguacate y salsa picante **9.00€**



ZEN SAI 前菜 ENTRANTES



7 EDAMAME

えだ豆 Soja Hervida con Sal

4.00€



8 HIYA-YAKKO

冷奴 Tofu Fresco con Condimentos

3.80€



9 AGEDASHI DOUFU 揚げ出し豆腐 Tofu Frito

4.20€



11 HARUMAKI

春巻き Mini rollitos relleno de carne y verduras

4.20€



12 GYOZA

餃子 Empanadillas a la plancha

4.00€



12A TORI GYOZA Empanadillas Japonesas de Pollo y Verduras

5.50€



14 KORROKE コロケ Croquetas de Patata y Carne de Ternera **3.80€**



15 YAKI-NASU 焼き茄子 Berenjena Asada con Bonito Seco **5.80€**

23 YAKITORI 焼き鳥 Yakitori de Pollo (2 unds.)

4.00€



ARROZ Y FIDEOS

米料理 麵料理



16 CHAHAN 炒飯 Arroz Frito con Verduras y Gambas

6.00€



16a CHAHAN 炒飯 Arroz frito con jamón york y verduras

5.50€



17 YAKISOBA 焼きそば

Fideos salteados con pollo y verduras

7.70€

Fideos salteados con ternera y verduras

8.70€

17A YAKIUDON 焼きうどん

Fideos Udon salteados con Verduras y Pollo

8.20€

18 UDON うどん

Fideos gruesos hecho de harina, servido con caldo

7.70€



19 HAKU-MAI 白米

Arroz Blanco

2.10€



DONBURI

丼ぶり

El Donburi es un plato típico de Japón. Consiste en un cuenco que contiene pescado, carne, vegetales u otros ingredientes cocinados juntos y servidos sobre arroz.



20 GYUDON 牛丼

Carne de Ternera Picada y Cebollas previamente remojadas en una salsa dulce aderezada con Salsa de Soja y Mirin

7.00€

21 KATSUDON カツ丼

Escalope de cerdo con huevo revuelto sobre arroz blanco

6.80€



MAKIZUSUSHI

卷寿司



30 FUTOMAKI 太卷 (8 unds.)

De pepino, Tortilla japonesa y Tiritas de Calabaza y Surimi.

9.30€

TEMAKI 手卷 (2 unds.)

El "sushi enrollado a mano" es un cono de gran tamaño formado por una hoja de nori rellena de arroz y otros ingredientes en la parte abierta del cono.

31 MAGURO 鮪 (De Atún y Aguacate)

8.00€

32 SALMÓN 鮭 (De Salmón, Ikura y Aguacate)

8.00€

33 UNAGI NO KABAYAKI うなぎの蒲焼

(De anguila con salsa)

8.80€

34 DE CALIFORNIA

(aguacate , surimiy tobikko)

7.00€

GUN KAN MAKI 軍艦巻き (2 unds.)

35 IKURA いくら Huevas de Salmón

4.00€

36 TOBIKKO とびっこ Huevas de Pez Volador

4.00€

36A TOBIKKO WASABI

4.00€



HOSOMAKI

細巻 (6 unds)



- 37 TEKKAMAKI** 鉄火巻 De Atún **5.50€**
- 38 SALMON MAKI** サーモン巻 De Salmón **5.50€**
- 39 KAPPAMAKI** かっぱ巻 De Pepino **4.20€**
- 39A AVOCADO MAKI** De Aguacate **4.20€**
- 41 CARIFORNIA MAKI** カリフォルニア巻 Aguacate y Surimi **5.50€**
- 42 PIRI KARA MAGURO MAKI** ピリ辛マグロ巻 Atún Picante **6.00€**
- 42A PIRI KARA SALMON MAKI** Salmón Picante **6.00€**
- 43 HOSOMAKI NO MORIAWASE** 細巻盛り合わせ Mixto (12 unds.) **10.00€**





URAMAKI

裏巻 (8 unds)



44 CALIFORNIA ROLL

Relleno de aguacate, langostino y surimi, cubierto con huevas de pez volador

1/2
6.00€ 11.00€

44A CALIFORNIA ROLL REBOZADO

12.00€

45 PHILADELPHIA ROLL

Relleno de salmón ahumado y queso philadelphia, cubierto con sésamo negro

6.00€ 11.00€

46 NEW YORK ROLL

Relleno de salmón fresco y aguacate, cubierto con sésamo

6.00€ 11.00€

47 ANAGO TO AVOCADO MAKI

Relleno de anguila y aguacate, cubierto con bonito seco

11.50€

48 DRAGON ROLL ドラゴン 巻き

Relleno de langostino rebozado y lechuga, con salsa especial de la casa

11.00€

49 HEART MAKI

Relleno de surimi, aguacate y hueva de pez volador, cubierto con salmón fresco

10.50€

49A SPIDER ROLL

Relleno de cangrejo de cáscara blanda rebozado y mayonesa, cubierto con carne deshidratada

12.90€





URAMAKI

裏卷 (8 unds)



1/2

49B SAN FRANCISCO ROLL

Relleno de pepino, aguacate y huevas de pez volador, cubierto con aguacate y salmón fresco

11.70€

49C KANI TO AVOCADO ROLL

Relleno de surimi rebozado con queso philadelphia, cubierto con aguacate

11.50€

49D SALMON MANGO ROLL

Relleno de salmón fresco y mango, cubierto con sésamo.

6.00€ 11.00€

49E TEMPURA MAKI

Maki tempurizado con mayonesa picante

10.80€



49F TUNA AVOCADO ROLL

Relleno de atún fresco, aguacate y queso philadelphia, cubierto con sésamo

6.00€ 11.00€

49G SALMON AVODACO ROLL

Relleno de salmón fresco, aguacate y queso philadelphia, cubierto con sésamo

6.00€ 11.00€

49H EBI AVOCADO ROLL

Relleno de langostino rebozado, aguacate y queso philadelphia, cubierto con cebolla crujiente

11.00€

49I RAINBOW ROLL

Relleno de surimi, aguacate y pepino, cubierto de pescado, aguacate y tortilla.

12.80€



NIGIRIZUSHI

握り寿司 (2 unds)



50 MAGURO		Atún	3.50€
51 SALMON	鮭	Salmón	2.80€
52 SHIME-SABA	締鯖	Caballa marinada	2.50 €
53 ATSUYAKI TAMAGO	厚焼き玉子	Tortilla japonesa	2.20 €
54 HOKKIGAI	ホッキ貝	Carne de almeja roja	3.50 €
55 BUTTERFISH SAKU	バターフィッシュ	Pez mantequilla	3.30 €
56 UNAGI KABAYAKI	うなぎ蒲焼	Anguila con salsa	4.00 €
57 AMA-EBI	甘海老	Gambas dulce	3.00 €
58 EBI	海老	Gambas	3.20 €
59 TAKO	たこ	Pulpo	3.50 €
60 TAI	鯛	Dorada	2.80 €
61A AVOCADO		Aguacate	2.00 €
62 NIGIRI-ZUSHI NO MORIAWASE	握り寿司盛り合わせ	6 unds	8.50€





SUSHI NO MORIAWASE
寿司盛り合わせ SUSHI MIXTO



63 UME 梅 12.80 €
Pequeño (6 de Makizushi, 7 de Nigirizushi)

63A SUSHI VARIADO 17.00 €
6 de Makizushi, 6 de Nigirizushi y 4 de Uramaki

63B SUSHI VARIADO GRANDE 24.00€
6 de Makizushi, 10 de Nigirizushi y 8 de Uramaki

65 SUSHI NO FUNAMORI 寿司の舟盛り 26.00 €
6 de Makizushi, 12 de Nigirizushi y 2 de Gunkanzushi de Ikura

SASHIMI TO SUSHI NO MORIAWASE
刺身と寿司の盛り合わせ SUSHI Y SASHIMI MIXTO



67 MATSU 松 Grande (6 makizushi, 8 nigirizushi y 9 de sashimi) 26.00 €



SUSHI NO MORIAWASE

寿司盛り合わせ SUSHI MIXTO



68 MAGURO Atún	鮪	5.80 €
69 SALMON Salmón	鮭	4.50 €
70 BATTERFISH SAKU Pez mantequilla	バターフィッシ	4.50 €
71 TAI Dorada	鯛	4.00€
72 TAKO Pulpo	たこ	4.00€
72A HOKKIGAI Carne de almeja roja		5.50€
73 SASHIMI NO MORIAWASE Sashimi mixto	刺身盛り合わせ	14.00 €
74 SASHIMI NO FUNAMORI Sashimi mixto grande	舟盛刺身	28.00€





TEMPURA

天ぷら

Se refiere a la fritura rápida japonesa, en especial a los mariscos y verduras. Cada trozo de comida debe tener el tamaño de un bocado y se fríe en aceite a 180°C. tan solo durante dos o tres minutos.



- | | | |
|--------------------------------|--|----------------|
| 75 Ebi Tempura | えび天ぷら De langostinos | 12.90€ |
| 76 Yasai Tempura | 野菜天ぷら De verduras | 9.50 € |
| 77 Tempura no moriawase | 天麩羅盛り合わせ
Mixta (de pescado, langostinos y verduras) | 10.50 € |

SUKIYAKI

すき焼き

Este consiste en carne (normalmente lonchas muy finas de ternera) o en la versión vegetariana hecha de tofu, cocido a fuego lento o hervido en la mesa, junto con vegetales y otros ingredientes, en una olla poco profunda en una mezcla de salsa de soja, azúcar y mirin. Antes de comerlo, los ingredientes se meten en un cuenco pequeño con huevo crudo batido.



SUKIYAKI すき焼き

26.00 €



TERIYAKI

照り焼き



- | | |
|---|---------|
| 79 TORI-NIKU 鶏肉 de pollo | 10.80 € |
| 80 MAGURO 鮪 de atún | 13.00 € |
| 82 SAKE サーモン de salmón | 12.00 € |
| 86 TEPPANYAKI DE PATO 鉄板焼き鴨 | 14.20 € |
| 87 ENTRECOT de Ternera con Salsa Teriyaki | 14.00 € |

PLATO ESPECIALES DE LA CASA



- | | |
|---|--------|
| 83 Yasai Itame 野菜炒め
Verduras salteadas con salsa de soja | 7.50€ |
| 84 Maguro no Tataki 鮪のたたき
Atún semicrudo envuelto con sésamo | 15.50€ |
| 85 Tori karaage 唐揚げ
Pollo frito de la casa | 7.50€ |



MENÚ PARA COMPARTIR

26.00 €

(2 Personas)

HARUMAKI

(4 uds.)

YAKISOBA

SUSHI VARIADO

(6 Maki, 6 Nigiri, 4 Uramaki)

POSTRE

Café, Té verde, Helado o Flan de la Casa



MENÚ DE LUXE

39.50 €

(2 Personas)

ENSALADA DE ALGA VERDE

HARUMAKI

(4 uds.)

SUSHI VARIADO

(6 Maki, 6 Nigiri, 4 Uramaki)

TERIYAKI DE PATO

ARROZ FRITO

POSTRE

Café, Té verde, Helado o Flan de la Casa



MENÚ ESPECIAL DE LA CASA

10.80 €

SOPA DE MISO CON TOFU

ENSALADA DE PEPINO Y ALGA WAKAME

MINI ROLLITOS RELLENO DE CARNE Y VERDURAS

ARROZ FRITO Ó ARROZ BLANCO

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR



A SUSHI MIXTO (3 makizushi, 3 nigirizushi y 1 roll)

B SASHIMI MIXTO (9 lonchas de sashimi)

C YAKITORI DE POLLO (3 piezas)

D YAKISOBA (fideos salteados con pollo y verduras)

E YASAI ITAME (verduras salteados con salsa)

F TONKATSU (escalope de cerdo rebozado)

POSTRE: café, té, helado ó flan de la casa.

**NO SE PERMITEN CAMBIAR LOS PLATOS DEL MENU.
NO DISPONIBLE FESTIVOS Y DIA DE SAN VALENTIN.**



VINOS

ESPUMOSOS

Lambrusco Di Modena Rosado

D.O. Italia



Bot. 9,90 €

Raventós L´Hereu Reserva Brut

Vino Espumoso Calidad

Uvas: Macabeo, Xare-lo y Perellada



Bot. 18,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial

D.O. Champagne

Uvas: Chardonnay, Pinot Muenier y Pinot Noir



Bot. 50,00 €

BLANCOS

Oroya

V.T. De Castilla

Uvas: Airén, Macabeo y Moscatel de Grano Menuda



Copa 2,50€ Bot. 11,00€

K-Naia

D.O. Rueda

Uvas: Verdejo



Copa 2,50€ Bot. 12,50€

S-Naia

D.O. Rueda

Uvas: Sauvignon Blanc



Bot. 13,50 €

TINTOS *D.O. Rioja*

Martinez de la Cuesta

D. O. Rioja

Crianza: Barricas de Roble americano

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo



Copa 2,50€ Bot. 11,50€

Azpilicueta Crianza

D. O. Rioja

Crianza: 12 meses en Barricas de Roble Americano

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo



Bot. 13,50 €

Baigorri Crianza

Uvas: Tempranillo

Crianza: 14 meses en Barricas de Roble Francés y Americano



Bot. 28,00 €



VINOS

TINTOS *D.O. Ribera del Duero*

Viejo Mundo Roble

D. O. Ribera del Duero

Uvas: Tintas del País

Crianza: 4 meses en Barricas de Roble Francés



Bot. 12,50€

Viridiana

D. O. Ribera del Duero

Uvas: Tintas del País

Crianza: 3 meses en Barricas de Roble Americano



Bot. 13,50 €

Pago de Carraovejas Crianza

D. O. Ribera del Duero

Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Crianza: 12 meses en Barricas de Roble Francés y Americano



Bot. 45,00 €

BEBIDAS

Refrescos	1,80 €
Agua Mineral	1,80 €
Cerveza Cruzcampo	2,00 €
Cerveza Japonesa	2,80 €
Sake (<i>chupito</i>)	2,00 €
Sake Japonés (<i>jarra pequeña</i>)	7,00 €
Sake Japonés (<i>jarra grande</i>)	13,50 €
Souchu (<i>licor japonés</i>)	3,50 €
Umeshu (<i>licor de ciruela dulce</i>)	3,50 €



RESTAURANTE JAPONÉS
SAKURA

**CARTA DE
POSTRES**

デザート





YUKIMI DAIFUKU 雪見だいふく

Pasta de Mochi rellena
de helado de Vainilla

4.00 €

3 unds.

TRUFAS DE TE VERDE

3.50 €



PASTEL DE CALABAZA

3.50 €

3 unds.

SAKURA MOCHI ココナッツ大福

Pastel de arroz glutinoso
relleno de pasta endulzada
de judías azuki.

3.80 €





MIZUYOKAN 水ようかん

Postre de gelatina espesa
hecho con pasta endulzada
de judía azuki, gelatina y azúcar.

3.80 €



TEMPURA DE HELADO

アイス天ぷら

4.50 €

MACCHA ICE
抹茶アイス
Helado de té verde
4.00 €



BIZCOCHO
Bizcocho templado de chocolate
con helado de vainilla

4.00 €





RESTAURANTE JAPONÉS SAKURA

Avda. San Francisco Javier, 41005 (Sevilla)

TEL.: 954 922 188

www.sakurasevilla.com



Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor,
póngase en contacto con nuestro personal. Sakura

