

1	MISOSHIRU: Sopa de Soja, tofu (requesón de soja), cebolleta, wakame (alga)	5,00
2	YAKI TORI: Pinchos de pollo y cebolleta a la parrilla en salsa dulce de soja	6,15
3	STEAK TARTAR A LA JAPONESA: Filete de ternera cortado a tiras, huevo de codorniz en salsa de la casa	17,80
4	MAGURO TARTAR: Tartar de atún cortado a tiras, huevo de codorniz en salsa de la casa	17,80
5	AGEDASHI TOFU: Requesón de soja frito en salsa de soja caliente, cebolleta tierna, gengibre y pescado seco	6,70
6	HIYAYAKKO: Requesón de soja FRIO, cebolleta, jengibre y láminas de bonito seco	5,95
7	KUSHIYAKI: Pinchos de carne y cebolleta en salsa dulce de soja	8,00
8	WAFU SALADA: Ensalada de hortalizas	7,35
9	ENSALADA DE LA CASA: Hortalizas y pescado adobado	8,55
10	GYUFILETE TATAKI: Carpaccio de filete de ternera con salsa de la casa	10,35
12	KYURI TO WAKAME: Ensalada de pepino y alga en salsa vinagreta al estilo japonés	6,70
13	SUNOMONO: Ensalada de pepino, alga, pescado y marisco de mercado, con salsa japonesa	8,30
■	GYOZA: Empanadilla japonesa de carne y verduras (4 Uds)	6,10

ARROZ

14	YAKIMESHI: Arroz salteado con marisco	12,85
15	KATSUDON: Carne de cerdo rebozada con base de arroz blanco, huevo y salsa de soja	12,85
16	ARROZ BLANCO	4,30
17	OMUSUBI: 2 Bolas de arroz blanco rellenas de ciruela y pescado seco	7,80
18	KAKIAGUEDON: Verdura y marisco troceado con base de arroz, frito con salsa caliente	12,85
■	YASAI YAKIMESHI: Arroz salteado con verduras	11,55
■	TORI YAKIMESHI: Arroz salteado con pollo	11,35

PASTA

19	ZARU SOBA: Fideos integrales FRIOS con salsa fría de soja, cebolleta y wasabi (mostaza verde picante)	9,70
20	YAKI SOBA: Fideos salteados con carne y verduras sobre base de crêpe de huevo y láminas de bonito seco	12,85
■	KAKE SOBA: Fideos con caldo caliente de la casa y cebolla picada	9,70
■	TSUKIMI SOBA: Fideos con caldo caliente de la casa y huevo crudo	10,35
■	WAKAME SOBA: Fideos con caldo caliente de la casa y alga marina	10,70
■	KAKIAGUE SOBA: Fideos con caldo caliente de la casa y fritos	11,55
■	KITSUNE SOBA: Fideos con caldo caliente de la casa y tofu frito	11,55

PESCADO, CARNE Y POLLO

21	EBI NO KIMUCHI: Langostinos salteados con salsa picante Kimuchi	10,70
22	WAKADORI: Pollo rebozado al estilo japonés	12,10
23	WAFU STEAK: Entrecôte flambeado con sake y salsa de soja	17,15
24	KAKIAGUE: Verdura y marisco troceado y frito con salsa caliente	13,50
25	TORI TERI YAKI: Pollo troceado en salsa de soja	12,30
■	EBI FRAI: Langostinos rebozados con pan rallado	12,00

SASHIMI: PESCADO CRUDO

26	MAGURO SASHIMI: Atún crudo laminado	25,70
27	GOTEN MORI: Cinco variedades de pescado crudo laminado	22,90
28	USUZUKURI: Pescado blanco cortado en finísimas láminas	20,65

SUSHI: PESCADO Y MARISCO CRUDOS CON ARROZ

29	MORIAWASE: Siete variedades de pescado crudo laminado sobre base de arroz y rollo/maki (con wasabi)	21,50
30	TEKKADON: Láminas de atún servido en bol de arroz	24,30
31	CHIRASHI SUSHI: Variedades de pescado laminado, servido en bol de arroz	21,50

ROLLO/MAKI: PESCADO, MARISCO Y ARROZ ENVUELTOS EN ALGA

33	FUTOMAKI: Rollo de verduras troceadas, langostinos y tortilla	14,25
34	TEKKAMAKI: Rollo de atún (con wasabi)	9,30
35	KAPPA MAKI: Rollo de pepino (con wasabi)	7,15
36	OSHINKO MAKI: Rollo de nabo adobado	7,15
37	NIKU MAKI: Rollo de lomo rebozado, loyo rosa y pepino	14,90
38	EBI ABOCADO MAKI: Rollo de langostino cocido, aguacate y mayonesa	12,95

ESPECIALIDAD DE ROLLO/MAKI CON FRUTA CREACIÓN DEL CHEF

39	SALMÓN, MANGO, PESCADO BLANCO, MAYONESA	15,65
41	HUEVAS DE SALMÓN, LANGOSTINO, MANGO, SALMÓN, MAYONESA	18,25
42	ATÚN, AGUACATE, MAYONESA	15,65
45	SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, PEPINO, MAYONESA	15,55
46	ROLLO/MAKI CON MANGO Y QUESO	7,15
47	ROLLO/MAKI CON AGUACATE Y MAYONESA	7,15

POSTRES

48	PASTELITO JAPONÉS	Unidad 5,95
49	CREAMS: ICHIGO, MATCHA, CHOCO	4,30
50	DAIFUKU	4,30
52	TRUFAS: SAKE, TEA	Pieza 1,85
53	SORBETE: SAKE, LIMON	Una bola 3,00
54	HELADOS VARIADOS	Una bola 3,00
■	SUPL. BOLSA WASABI o GARI	0,30

Puede haber oscilación en el precio del atún según variación de mercado.

I.V.A. INCLUIDO

El pescado que servimos cumple las normativas de prevención de la parasitosis por anisakis.

LOS ALIMENTOS CON PESCADO CRUDO DEBEN CONSUMIRSE LO ANTES POSIBLE



SAKURA-YA.HORARIO DE ENCARGO: 09,30-21,00/HORARIO DE RECOGIDA: 13,30-21,30

CENTRE COMERCIAL L'ILLA DIAGONAL • PLANTA EL REBOST • DIAGONAL 557 • BARCELONA 08029

TEL.: 934 052 645 - FAX: 934 303 743

S A K U R A - Y A

梯屋

COMIDA PARA LLEVAR
TAKE AWAY

HORARIO ENCARGO: 09.30 - 21.00

HORARIO RECOGIDA: 13.30 - 21.30

TEL: 934 052 645 / 934 304 890 • FAX: 934 303 743

TIENDA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y VAJILLA JAPONESA

CENTRE COMERCIAL L'ILLA DIAGONAL

PLANTA EL REBOST • DIAGONAL 557 • BARCELONA 08029

梯

屋

S A K U R A - Y A

MENJAR PER EMPORTAR
TAKE AWAY

HORARI ENCÀRREC: 09.30 - 21.00

HORARI RECOLLIDA: 13.30 - 21.30

TEL: 934 052 645 / 934 304 890 • FAX: 934 303 743

BOTIGA DE PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ I VAIXELLA JAPONESA

CENTRE COMERCIAL L'ILLA DIAGONAL

PLANTA EL REBOST • DIAGONAL 557 • BARCELONA 08029