



日式餐厅菜单

和レストランメニュー





ABIERTO-OPEN


MARTES - DOMINGO


MAÑANAS 12:30-16:30

NOCHES 19:30-00:00

CERRADO-CLOSED LUNES TODO EL DÍA

RESERVAS-PEDIDOS RECOGER YA DOMICILIO

 *854604201 / 640079124*

 *CALLE BAÑOS 32A*

¿QUÉNES SOMOS?

Sushi Kanasawa nombre inspirado de una ciudad japonesa conocida, que abrió el mes de diciembre del año 2020, en pleno corazón de la ciudad de Sevilla en la calle baños.

Siendo un restaurante de cocina nipona con unos toques de fusión peruana, como nuestros ceviches, china como arroz al hoja de lotus y un poco americana, específicamente con nuestra variedad de salsas que utilizamos como acompañantes de nuestro sushi.

Nuestro pescado que son los más frescos de los mares de Noruega, están al cuidado de nuestro chef que cuida al detalle todos los ingredientes, como el más básico que es el arroz, que cuece y prepara todos los días a diario para servir los platos más frescos de sushi.



ENTRANTES | STARTERS

Tempura mixta (gluten).....13,95€

Contiene: langostino, pimienta verde, espárrago, algas nori, enoki y boniato tempurizado.

Mix Tempura

Contains: prawn, green pepper, asparagus, nori seaweed, enoki and tempura sweet potato.

Gyoza pollo x5 (gluten).....5,95€

Chicken gyoza

Gyoza langostino x5 (gluten, marisco).....6,75€

Shrimp gyoza

Gyoza vegetal x5 (gluten).....7,95€

Vegetable gyoza

Sopa miso (gluten).....4,50€

Sopa de algas wakame y tofu.

Miso Soup

Soup with wakame seaweed and tofu.

Edamame (sésamo).....4,50€

Edamame

Takoyaki x5 (gluten, marisco).....7,50€

Albóndigas de puré de patatas relleno de pulpo.

Meatballs of mashed potatoes stuffed with octopus.

Pollo karaage (gluten).....8,95€

Pollo rebozado con ensalada y arroz.

Breaded chicken with salad and rice.

Pollo yakitory x2 (gluten).....5,25€

Brocheta de pollo al horno con salsa teriyaki.

Baked chicken skewer with teriyaki sauce.

Tataki atún (sesamo).....11,95€

Tuna tataki

Rollito Vietnam x3 (gluten, marisco).....4,25€

Rollito con base de fideos secos relleno de vegetales y mariscos.

Vietnam Roll

Roll based on dry noodles stuffed with vegetables and seafood.

Tartar salmón (gluten, sesamo).....11,50€

Salmon tartare

Ceviche lubina (gluten).....10,50€

Sea bass ceviche

Tartar atún (gluten, sesamo).....12,50€

Tuna tartare





ENSALADAS | SALADS

Ensalada wakame (gluten,sesamo).....4.50€

Ensalada de algas con salsa teriyaki y sésamo.

Wakame Salad

Seaweed salad with teriyaki sauce and sesame.

Ensalada Marin (gluten,marisco,sesamo).....8.95€

Ensalada de langostino y salmón al curry japonés y mayonesa japonesa.

Marin Salad

Prawn and salmon salad with Japanese curry and Japanese mayonnaise.

MAKIS

Makis de salmón x4.....5,50€
Salmon maki

Makis de salmón aguacate x4.....5,85€
Salmon and avocado maki

Makis de salmón picante x4 (gluten,sesamo).....6,50€
Spicy salmon maki

Makis de salmón aguacate queso x4 (lactosa).....5,85€
Salmon, avocado and cheese maki

Makis vegetal x8.....8,95€
Vegetable maki

Contiene: aguacate, zanahoria, cebolla, esparrago, puerro frito, lechuga y mayonesa japonesa.
Contains: avocado, carrot, onion, asparagus, fried leek, lettuce and Japanese mayonnaise.

Makis atún x4.....7,00€
Tuna maki

Makis atún aguacate x4.....7,50€
Tuna and avocado maki

Makis atún aguacate queso x4 (lactosa).....7,50€
Tuna, avocado and cheese maki

Makis de atún picante x4 (gluten,sesamo).....7,95€
Tuna spicy maki

Makis de aguacate x4.....4,95€
Avocado maki

Makis de pepino x4.....4,95€
Cucumber maki



NIGIRIS

Nigiri salmón x2 4,75€

Salmon nigiris

Nigiri atún x2 5,95€

Tuna nigiris

Nigiri salmón mayonesa flambeado x2 (gluten,sesamo) 5,75€

Flambeed salmon mayonnaise nigiris

Nigiri atún teriyaki flambeado x2 (gluten,sesamo) 6,75€

Flambeed tuna teriyaki nigiris

Nigiri pez mantequilla x2 5,50€

Butterfish nigiris

Nigiri anguila x2 (gluten,sesamo) 6,75€

Eel nigiris

Nigiri lubina x2 5,95€

Sea bass nigiris

Nigiri vieiras x2 7,25€

Scallops nigiris



TEMAKI/KUNKAN

Temaki salmón (sesamo).....4,75€

Salmon temaki

Temaki salmón picante (sesamo).....4,95€

Spicy salmon temaki

Kuncan salmón x2 (gluten,sesamo).....4,95€

Salmon kuncan

Kuncan salmón picante x2 (gluten,sesamo).....5,25€

Spicy salmon kuncan

Kuncan ikura x2.....7,50€

Ikura kuncan

Temaki atún (sesamo).....5,75€

Tuna temaki

Temaki atún picante (sesamo).....5,95€

Spicy tuna temaki

Kuncan atún x2 (gluten,sesamo).....5,95€

Tuna kuncan

Kuncan atún picante x2 (gluten,sesamo).....6,25€

Spicy tuna kuncan



SASHIMIS

Sashimi salmón x5..... 9,95€

Sashimi atún x5..... 11,95€

Sashimi salmón x3 y atún x3..... 13,95€

Geisha de salmón x4 (lactosa)..... 5,25€

Roll envuelto de sashimi de salmón con queso y aguacate.

Roll wrapped in salmon sashimi with cheese and avocado.

Geisha de atún x4 (lactosa)..... 6,25€

Roll envuelto de sashimi de atún con queso y aguacate.

Roll wrapped in tuna sashimi with cheese and avocado.



SALMON LOVERS

Sweet salmón roll x4 (gluten, sésamo, marisco)..... 7.25€

Roll de salmón con aguacate, langostino y queso con salsa de sésamo y soja dulce.

Salmon roll with avocado, shrimp and cheese with sweet sesame and soy sauce.

Crazy salmón roll x4 (sésamo)..... 7.25€

Roll de salmón flambeado con aguacate, mayonesa japonesa picante y especias diferentes de picantes.

Flambe salmon roll with avocado, spicy Japanese mayonnaise and different spicy spices

Salmón tempura roll x4 (gluten, marisco)..... 7.25€

Roll de salmón tempurizado con aguacate, langostino y salsa teriyaki

Tempura salmon roll with avocado, shrimp and teriyaki sauce

Salmón cross roll x4 (gluten)..... 7.25€

Roll california con salmón tempurizado, azúcar flambeado, lima y salsa mayonesa japonesa y chilacha.

California roll with tempura salmon, flamebed sugar, lime and Japanese mayonnaise and chilacha sauce.

Ikura-san roll x4..... 7.95€

Maki de huevas de salmón con queso, aguacate y mayonesa japonesa.

Salmon roe maki with cheese, avocado and Japanese mayonnaise.

Roll california de salmón con tobiko x8..... 15.90€

Roll california relleno de salmón y aguacate con salsa teriyaki y tobiko.

California roll stuffed with salmon and avocado with teriyaki sauce and tobiko.

Salmón chili roll x4 (gluten, lactosa)..... 7.95€

California tempurizado de salmón con queso y aguacate, con salsa mayonesa japonesa, chili y condimentado con shichimi.

California salmon tempura with cheese and avocado, with Japanese mayonnaise sauce, chili and seasoned with shichimi.

Salmón wakame roll x8 (gluten, sésamo.)..... 15.90€

Roll de salmón, aguacate y sésamo con algas wakame de topin y salsa teriyaki.

Salmon, avocado and sesame roll with topin wakame seaweed and teriyaki sauce.

Spring Onion Roll x4 (marisco, huevo)..... 8.50€

Roll de salmón con aguacate, gamba, cebolleta con salsa alioli casera.

Salmon roll with avocado, shrimp, spring onion with homemade aioli sauce.

TUNA LOVERS

Spicy tuna roll x4 (lactosa, sésamo)..... 7.50€

Roll california de atún envuelto en una mezcla de especias relleno de atún con wasabi y salsa chilacha.

Tuna California roll wrapped in a mixture of spices filled with tuna, wasabi and chilacha sauce.

Fried tuna roll x4 (gluten, marisco)..... 7.50€

Maki tempurizado de atún, aguacate y langostino con mayonesa japonesa flameada y salsa chilacha.

Tuna, avocado and shrimp tempura maki with flambeed Japanese mayonnaise and chilacha sauce.

Tuna ginger roll x4 (gluten)..... 7.95€

Roll california de atún y jengibre con aguacate, salsa teriyaki y cebolleta.

Tuna and ginger California roll with avocado, teriyaki sauce and chives.

Classic tuna roll x4 (sésamo)..... 7.50€

Roll california clásico de atún y aguacate.

Classic california roll with tuna and avocado.

California de atún con tobiko x8 (gluten)..... 7.00€

Roll california relleno de atún y aguacate con salsa teriyaki y tobiko.

California roll stuffed with tuna and avocado with teriyaki sauce and tobiko.

Atun wakame roll x8 (gluten, sésamo)..... 7.00€

Roll de atún, aguacate y sésamo con algas wakame de topin y salsa teriyaki.

Tuna, avocado and sesame roll with topin wakame seaweed and teriyaki sauce.

SPECIAL ROLLS

Golden roll x4 (gluten).....7.85€

Roll de tamago con tempura langostino, queso y aguacate, salsa de mango y boniato.

Tamago roll with shrimp tempura, cheese and avocado, mango sauce and sweet potato.

Unagi roll x4 (gluten, marisco).....7.95€

Roll california de anguila tempurizado con langostino y alioli.

Tempura eel california roll with shrimp and alioli.

Foie tempura roll x4 (gluten).....7.95€

Maki tempurizado de foie y pera, con salsa de pera al vino.

Foie and pear tempura maki, with pear sauce in wine.

Spicy salmón tempura roll x4 (gluten, sésamo).....8.50€

Maki tempurizado de salmón picante con mayonesa japonesa y teriyaki.

Spicy salmon tempura maki with Japanese mayonnaise and teriyaki.

Fresh Mango roll x8 (gluten, marisco).....7.90€

Roll california de mango relleno de langostino tempura y aguacate y salsa mango.

California mango roll stuffed with tempura shrimp and avocado and mango sauce.

Crunchy Ebi roll x8 (gluten, sésamo, marisco).....7.90€

Roll california de aguacate relleno de langostino tempura, aguacate, mayonesa japonesa y salsa unagi con migas de tempura.

California avocado roll stuffed with tempura shrimp, avocado, Japanese mayonnaise and unagi sauce with tempura crumbs.

Unagi Panko roll x8 (gluten, sésamo).....7.90€

Roll california de salmón relleno de anguila tempurizado, aguacate, cebolino con mayonesa japonesa, salsa teriyaki, chilacha y toques de lima.

California salmon roll stuffed with tempura eel, avocado, chives with Japanese mayonnaise, teriyaki sauce, chilacha and hints of lime.

Uramaki Dragón roll x4 (gluten, marisco).....8.95€

Roll california de anguila flameada relleno de tempura langostino, aguacate, mayonesa japonesa, salsa unagi y tobiko.

California roll with flameked eel stuffed with shrimp tempura, avocado, Japanese mayonnaise, unagi sauce and tobiko.

WOK

Arroz frito a la hoja de Lotus (gluten, sésamo, marisco)..... 9,90€

Arroz frito al vapor con carne, vegetales y marisco.

Lotus leaf fried rice

Steamed fried rice with meat, vegetables and seafood.

Yaki-soba (gluten, sésamo)..... 9,90€

Fideos de masa fina con carne y vegetales.

Thin dough noodles with meat and vegetables

Yaki-udon (gluten, sésamo, marisco)..... 9,90€

Fideos de masa gruesa con mariscos y vegetales.

Deep-dish noodles with seafood and vegetables.





COMBOS

Combo one 12 piezas (sésamo,lactosa)..... 15,50€

Contiene: Makis, Nigiri, California de salmón y atún.

Contains: Makis, Nigiri, California Salmon and Tuna.

Combo two 25 piezas (lactosa,sésamo)..... 30,90€

Contiene: Makis, Nigiri, California y sashimi de salmón y atún.

Contains: Makis, Nigiri, California and salmon and tuna sashimi.

Combo nigiri de 10 piezas (sésamo)..... 24,90€

Contiene: Nigiri de lubina, salmón, atún, pez mantequilla y salmón flameado.

Contains: Sea bass, salmon, tuna, butterfish and flambe salmon nigiri.

Combo de California 16 piezas (gluten,sésamo,marisco,lactosa)..... 27,90€

Contiene: Salmón tempura, Sweet Salmon, Tuna Gingery y Classic Tuna

Contains: Tempura Salmon, Sweet Salmon, Ginger Tuna and Classic Tuna

POSTRES | DESSERTS

Mochi x2.....6.75€

Sabores chocolate, té verde matcha, coco, mango, tarta queso.

Makis helado x8.....6.95€

Sabores chocolate, fresa, sésamo, café, té verde.

Tarta de té matcha.....7.95€

Dorayaki.....6.95€

Biscuit japones de judía de chocolate.

Tarta de mil hojas de té verde y azuki.....

Tarta de té verde con judías rojas.



CERVEZAS JAPONESAS | JAPANESE BEER

<i>Kirin</i>	3,50€
<i>Asahi</i>	3,50€
<i>Sapporo</i>	3,50€

SAKES

Sakes calientes | Hot Sakes

<i>Toboketsu Honjozo (15% alc.)</i>	9,90€
<i>Junmai (16% alc.)</i>	9,90€
<i>Shogun (14,5% alc.)</i>	9,90€
<i>Bicchuryu (14% alc.)</i>	9,90€

Sakes fríos | Cold Sakes

<i>Daiginjo namazume (15,9% alc.)</i>	9,90€
---	-------



MENÚ DEL DÍA | MEDIODÍA

Menú 1º

Entrante: Ensalada Wakame

Plato 1: Yakisoba

Postre: Café o helado.

Precio.....11,90€

Menú 2º

Entrante: Gyoza Pollo x4

Plato 1: Sushi x5

Plato 2: Yakisoba

Postre: Café, té o helado.

Precio.....16,95€

[BEBIDAS NO INCLUIDAS]

SOLO MARTES A JUEVES