

The image features a vertical composition with large, white, three-dimensional letters spelling "MENSAJES". The letters are set against a background of abstract, wavy patterns in shades of teal, blue, and orange. Small, delicate pink cherry blossom flowers are placed around the letters, notably one above the 'E', one near the middle of the 'S', and another at the bottom right. The overall style is modern and artistic, with a focus on typography and color.



Sagami nació en 1970 en Nagoya,
ciudad que presume de una larga y rica tradición culinaria,
tanto es así que tiene un término específico que lo engloba todo:
el Nagoya-Meshi.

Desde la apertura de aquel primer restaurante hasta hoy
lo hemos logrado, pero la receta de nuestro éxito nunca ha cambiado:
sopas soba, udon, kishimen, miso,
platos de carne y mucha, mucha pasión.



Cada plato es especial y cada bocado
es un viaje con un sabor único.

El sabor autentico de Japón.



Sagami tiene más de **250 restaurantes en todo el mundo**,
ubicados en **Japón, Vietnam, Italia y España**.



SAGAMI



私、Chef Atsuko は日本で調理師学校を卒業し約20年間飲食業界に従事してきました。今はその経験を活かし、SAGAMIのメニュー開発の責任者として、イタリアのお客様に日本の味を提供できる事をとても嬉しく思います。



Sagami ofrece a sus clientes **auténtica cocina japonesa**, el menú está creado por **chefs japoneses**, incluido nuestro **chef Atsuko**: se graduó en una escuela de cocina y trabaja en el sector de la restauración desde hace unos 20 años en Japón y ahora también en Italia. Estamos muy contentos de poder ofreceros a todos vosotros nuestra larga experiencia. ¡Itadakimasu!

Chef
ATSUKO



Carne de res



Carne de cerdo



Carne de pollo



Picante



Pescado cocinado



Pescado crudo



Vegetariano



Huevo

Nuestra pasta es producida íntegramente por Sagami Japan. Luego se congela y se envía a España para que puedas experimentar el verdadero sabor japonés.

Estimado cliente, le informamos que algunos productos pueden congelarse en origen o congelarse in situ (mediante una rápida reducción de la temperatura) respetando los procedimientos de autocontrol según el reglamento CE 852/2004. Por ello le invitamos a ponerte en contacto con el responsable de sala para obtener toda la información relativa al producto que deseas. El pescado destinado a ser consumido prácticamente crudo ha sido sometido a un tratamiento preventivo de recuperación de acuerdo con los requisitos del Reglamento CE 853/2004, anexo III, apartado VIII, capítulo 3, letra D, punto 3.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese con al personal del comedor. Puedes consultar el listado de alérgenos en formato digital escaneando el código QR en el lateral con su teléfono inteligente.



Sagami's à la carte



A1 HIYAYAKKO | €4.5
Tofu frío servido con jengibre rallado, cebolletas frescas y un toque de salsa de soja para resaltar su suavidad y frescura



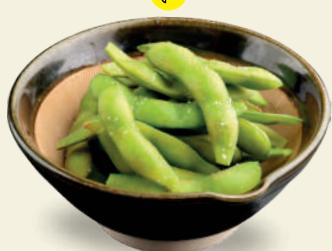
A2 NAGOYA MISO YAKKO | €5.5
Tofu cubierto con miso rojo de Nagoya y carne picada, dando un sabor profundo y sabroso al plato



A3 ESPINACA GOMAAE | €3.5
Espinacas hervidas aliñadas con una salsa de sésamo molido, que aporta un sabor a nuez y una textura suave



A50 AGEDASHI MOCHI | €6.5
Cubitos de mochi fritos daikon, jengibre, kizami (algas)



A4 EDAMAME | €4
Vainas de soja cocidas al vapor y sazonadas con sal, servidas como aperitivo fresco y saludable.



A5 GOMA WAKAME | €4
Ensalada de algas wakame con semillas de sésamo y aliñada con vinagre de arroz, para un toque refrescante y ligeramente ácido



A6 NATTO | €3
Soja fermentada, conocida por su textura pegajosa y su sabor fuerte. Ideal para acompañar con arroz y salsa de soja



A7 KAISEN WASABI | €7.5
Selección de mariscos frescos marinados en salsa wasabi, ofreciendo un sabor intenso y picante.



A8 TORI KARAAGE
€7.5 (6 pezzi) • €13.8 (12 pezzi)
Trozos de pollo marinados en jengibre y ajo, fritos hasta estar dorados. Servidos con una rodaja de limón y una salsa opcional de mayonesa



A9 TORI PON | €8.1
Pollo frito japonés servido con repollo, salsa ponzu de cítricos, daikon rallado, cebolleta y ralladura de yuzu



A10 TORI CHILLI | €7.5
Pollo crujiente con salsa picante japonesa, acompañado de cebolletas frescas



SAGAMI
サガミ



A11 NAGOYA TEBASAKI (3PZS) | €4.5

Alitas de pollo al estilo Nagoya,
con una salsa dulce de soja y pimienta,
perfectas como aperitivo



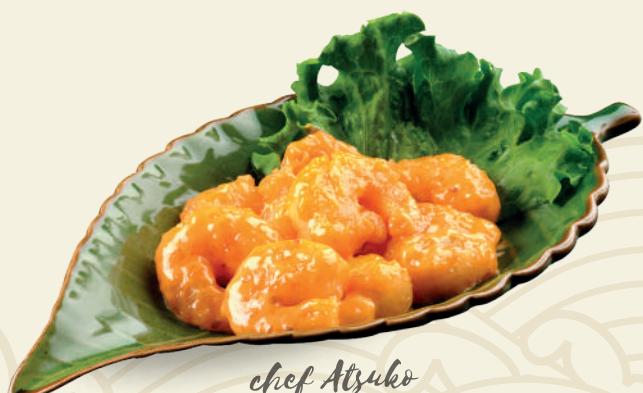
A13 YAKITORI (3PZS) | €5.1

Brochetas de pollo glaseadas en salsa
yakitori, con un toque dulce y salado



A15 SPICY TAKOYAKI | €6.3

Versión picante del takoyaki,
con salsa extra de chile y mayonesa



chef Atsuko

A16 EBI MAYO | €7.5

Langostinos crujientes cubiertos
con salsa de mayonesa
suave y ligeramente dulce



A12 NAGOYA MISO KUSHIKATSU (3PZS) | €4.7

Brochetas de cerdo empanadas y fritas,
bañadas en una rica salsa
de miso rojo de Nagoya.



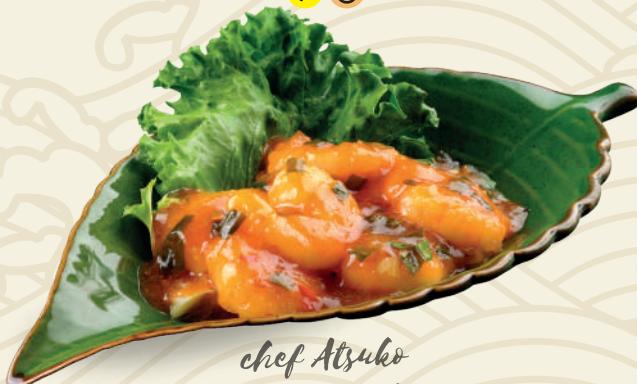
A52 DASHIMAKI TAMAGO | €5.5

Huevos enrollados



A14 TAKOYAKI | €6.5

Bolas de masa rellenas de pulpo, crujientes
por fuera y tiernas por dentro, cubiertas
con salsa takoyaki, mayonesa y copos de bonito



chef Atsuko

A17 EBI CHILLI | €7.8

Langostinos bañados
en una salsa picante japonesa
con cebolletas frescas



SAGAMI

サガミ



A18 TEMPURA MIXTA | €7.9

Mezcla de gambas y verduras en tempura, crujientes y ligera.



A19 TEMPURA DE VERDURAS | €7.2

Verduras frescas rebozadas en tempura y fritas hasta obtener una textura crujiente.



A20 EMPURA DE GAMBAS (6 uds) | €8.9

Gambas rebozadas en tempura, crujientes y ligera



A21 YASAI KAKIAGE | €3.2

Tortita de verduras mixtas en tempura, con una textura crujiente.



A22 NAGOYA MISO TONKATSU | €8.5

Chuleta de cerdo al estilo japonés, servida con salsa de miso rojo de Nagoya.



A23 SHOYU TONKATSU | €8.5

Tonkatsu cubierto con salsa de soja y acompañado de daikon rallado.



A24 TATAKI

SUNOMONO | €6.5

Filete de atún listado chamuscado, servido en una ensalada de algas wakame y vinagre de arroz, con sésamo y ralladura de yuzu



A25 TATAKI

WASABI | €8.5

Filete de atún listado marinado en salsa de wasabi, ideal para los amantes del picante.



A26 SASHIMI

DI TATAKI | €9.1

Filete de atún listado chamuscado, con topping de cebolla y jengibre fresco.



Sagami's à la carte



A27 YASAI AGE GYOZA

€3.8 (4 piezas)

Empanadillas fritas rellenas de verduras, crujientes por fuera y suaves por dentro.



A28 OKONOMI GYOZA EBI

€4.9 (4 piezas)

Gyozas rellenas de camarones, servidas con mayonesa japonesa y salsa okonomiyaki.



A53 ANATRA AGE GYOZA

€4.9 (4 piezas)

Gyozas fritas rellenas de pato, con un toque de salsa japonesa



A30 EBI AGE GYOZA

€4.3 (4 piezas)

Gyozas fritas rellenas de camarones, ideales para un bocado de marisco crujiente.



A54 OKONOMI GYOZA ANATRA

€5.2 (4 piezas)

Gyozas rellenas de pato, servidas con mayonesa y salsa okonomiyaki.



A32 OKONOMI GYOZA VERDURAS

€4.4 (4 piezas)

Gyozas rellenas de verduras con salsa okonomiyaki y mayonesa.



A33 OKONOMI GYOZA

3 SISTERS | €7.2 (6 piezas)

Tres tipos de gyozas rellenas de diferentes ingredientes vegetales, servidas con salsa okonomiyaki



A34 AGE GYOZA

3 BROTHERS | €6.2 (6 piezas)

Tres tipos de gyozas fritas, cada una con un relleno único

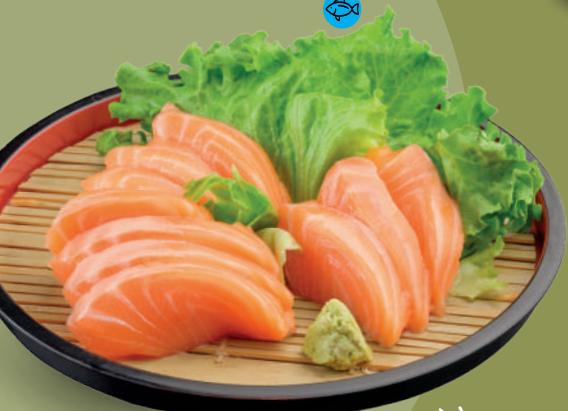


Sagami's à la carte



A35 SASHIMI DE SALMÓN | €8.2

Finas rodajas de sashimi de salmón fresco (100g), servidas con salsa de soja y wasabi



A36 TAPPURI SASHIMI DE SALMÓN | €15.3

Porción generosa de sashimi de salmón (200g), para disfrutar el sabor puro del pescado



New



A56 KAISEN SUNOMONO | €7

Ensalada de salmón, atún y tataki de bonito marinado en vinagre de arroz con sésamo y ralladura de yuzu sobre alga



New

A55 SALMÓN SUNOMONO | €6.5

Ensalada de salmón marinado con vinagre de arroz, sésamo y ralladura de yuzu sobre una base de alga wakame



New



A45 ARROZ BLANCO | €3



A38 UNAGI KABAYAKI | €15.2

Anguila a la parrilla, glaseada con salsa kabayaki y servida con ar



A57 ONIGIRI WASABI

MAYO | €3 (1 pcs)

Triángulo de arroz relleno con toque de mayonesa japonesa y wasabi.



A39 ONIGIRI SALMÓN PICANTE | €3

A40 ONIGIRI SALMÓN | €3

A41 ONIGIRI DE ATÚN | €3



A42 ONIGIRI CARNE | €3.5

A43 ONIGIRI CAMARONES | €3.5

A44 ONIGIRI WAKAME | €3



chef Atsuko

A58 NAGOYA TSUMIRE JIRU | €6.2

Sopa de miso con chuleta de cerdo, con col china y aderezo de cebolla



A46 SOPA DE MISO | €3

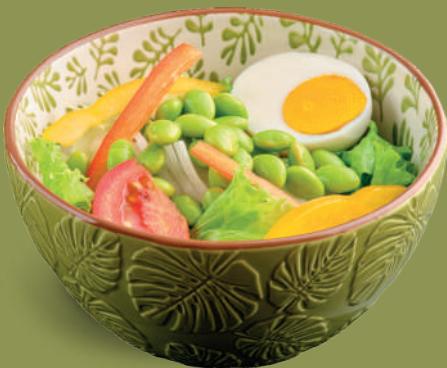


A59 ITAWASA | €4.5

Kamaboko, la carne de pescado blanco molida y mezclada con diferentes condimentos.



Sagami's Salad



B7 EDAMAME SALAD | €4.7

Ensalada mixta con edamame, huevo y aderezo de sésamo, refrescante y llena de nutrientes



B8 WAKAME SALAD | €4.7

Ensalada mixta con dos tipos de algas, huevo y aderezo de sésamo



B9 TOFU SALAD | €4.7

Ensalada mixta con tofu, huevo y aderezo de sésamo .



B10 KAISEN SALAD | €8.5

Ensalada de pescado mixto con salmón, atún, bonito, huevo y aderezo de sésamo



B14 YASAI GYOZA SALAD | €4.5

Ensalada mixta con gyoza de verdura frito, huevo y aderezo de sésamo



Sagami's Poké



B13 SHAKE POKE | €11.5

Poke de salmón, con goma wakame, edamame, huevo y arroz, fresco y saludable .



B11 SANSHOKU POKE | €12.3

Poke de salmón, atún y atún listado, con goma wakame, edamame, huevo y arroz .



B12 SHAKE & MAGURO POKE | €12.3

Poke de salmón y atún, con goma wakame, edamame, huevo y arroz, fresco y saludable .



Sagami's Udon

Los fideos **udon** son otro tipo de fideos japoneses más gruesos elaborados con harina de trigo, agua y sal. en comparación con la soba. Los fideos udon tienen una **textura suave, perfecta para servir en caldo.** A los platos más tradicionales, en la versión caliente con sopas a base de salsa de soja o miso y en la variante fría, Sagami añade algunas **propuestas especiales: curry udon**, ¡ideal para quienes buscan ese toque extra de sabor!



U1 NAGOYA CURRY UDON | €11

Udon en sopa de curry japonés, con un sabor cálido y especiado.



U2 KAKE UDON | €7.5

Sopa caliente de udon en base de salsa de soja .



U3 GOMOKU UDON | €10.8

)Sopa caliente de udon con pollo, shiitake, surimi, cebolletas y huevo



U20 MIX TEMPURA UDON | €12.9

Udon frío o caliente con tempura de verduras mixtas y gambas



U5 BEEF UDON | €13.5

Udon con rodajas de ternera y cebolla en caldo de soja, servido caliente o frío .



U8 TONYU TANTAN UDON | €13.5

Udon con carne picada en caldo de leche



U7 ABURA UDON | €12.7

Udon sin caldo, servido con ternera, huevo, cebolletas, algas y brotes de soja para un sabor concentrado.



U21 KAMO NANBAN UDON | €13.6

Udon en caldo caliente de salsa de soja, acompañado de pato y cebolle



U16 ZARU UDON | €7.5

Udon frío servido con una salsa de soja fría a un lado para mojar.



U4 NAGOYA MISO UDON | €11.9

Udon en caldo de miso con tempura, una combinación de texturas y sabores .



U9 TEMPURA UDON | €12.9

Udon en caldo caliente de salsa de soja, acompañado de tempura mixta .



**U10 GYU CURRY UDON | €13.5**

Udon en caldo de curry japonés, acompañado de solomillo de ternera.

**U11 TONKATSU CURRY UDON | €12.9**

Udon en caldo de curry japonés, servido con chuleta de cerdo empanizada.

**U12 GOMADARE ZARU UDON | €8.5**

Udon frío servido con una salsa de sésamo para mojar.

*chef Atsuko***U13 EBI CHILLIKAKITAMA UDON | €12.5**

Udon con gambas en una salsa picante japonesa, acompañado de cebolleta y huevo

*chef Atsuko***U14 VEGI MISO YAKI UDON | €9.9**

Udon caliente con verduras mixtas salteadas en miso, perfecto para los vegetarianos.

**U15 CHICKEN KATSU CURRY UDON | €12**

Udon en caldo de curry japonés con chuleta de pollo empanizada.

*New**New***U23 KAMO KAKITAMA UDON | €13.5**

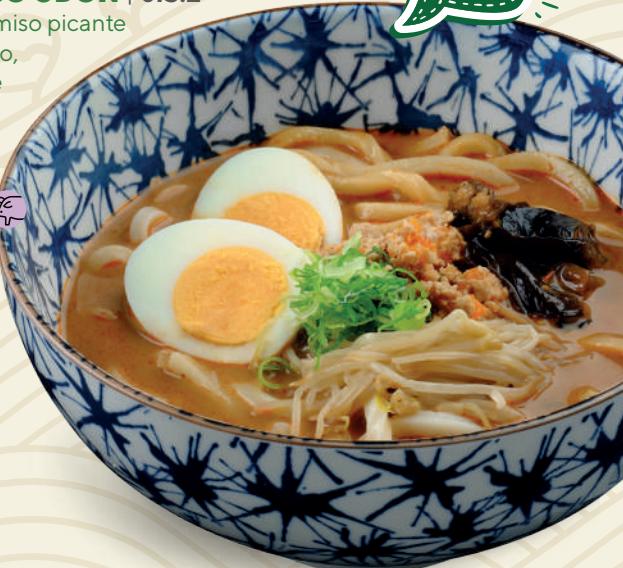
Sopa de udon con base de soya, pato, col china, zanahorias, cebolletas y huevo.

**U24 YASAI GYOZA CURRY UDON | €11.9**

Udon en caldo de curry japonés con gyoza de verdura frito

**U25 GOMA MISO UDON | €13.2**

Udon en caldo de miso picante con salsa de sésamo, carne picada, brote de soja, huevo y cebolleta.

*New*

Sagami's "Don"



El donburi, a menudo abreviado como **don**, que literalmente significa "cuenco", es un **plato típico de la cocina japonesa**, preparado con **pescado, carne, verduras** u otros ingredientes se dejan hervir juntos y se **sirven sobre arroz**.

Todos los Dons son siempre acompañado de sopa de miso



D1 TONKATSU DON | €11.5

Cuenco de arroz cubierto con chuleta de cerdo empanizada cebolla, huevo y salsa de soja



D2 NAGOYA MISO TONKATSU DON | €11.5

Cuenco de arroz cubierto con chuleta de cerdo en salsa de miso, acompañado de cebolla y huevo



D20 OYAKO DON | €9.9

Pollo aromatizado con salsa de soja, huevos y cebolla sobre base de arroz



D21 JYO TEMPURA DON | €12.5

Tempura con salsa de soja, sobre base de arroz (4 langostinos)



D4 CHICKEN MISO KATSU DON | €11.5

Cuenco de arroz cubierto con chuleta de pollo en salsa de miso, acompañado de cebolla y huevo



D5 CHICKEN SHOYU KATSU DON | €11.5

Cuenco de arroz con chuleta de pollo, cebolla, huevo y salsa de soja



D6 CHICKEN KATSU DON | €11.5

Cuenco de arroz con chuleta de pollo empanizada, cebolla, huevo y salsa de soja



D7 YAKITORI DON | €10.9

Cuenco de arroz cubierto con brochetas de pollo y cebolla en salsa yakitori.



D8 GYU DON | €12.5

Cuenco de arroz cubierto con finas rodajas de ternera y cebolla en salsa de soja



D22 TEMPURA DON | €10.6

Tempura con salsa de soja, sobre base de arroz (2 langostinos)



D9 UNAGI DON | €17.5

Cuenco de arroz cubierto con anguila a la parrilla en salsa kabayaki.



New

SAGAMI
サガミ



New

D24 KAISEN DON | €14.5
Tazón de arroz cubierto con sashimi de salmón, atún y tataki de bonito



D11 TATAKI DON | €13.5

Cuenco de arroz con filete de atún chamuscado, acompañado de cebolla, jengibre y hebras de huevo



D25 SALMONE DON | €12
Cuenco de arroz cubierto con sashimi de salmón (100gr)



D26 TAPPURI SALMONE DON | €15.9
Cuenco de arroz cubierto con abundante sashimi de salmón (200gr)



D12 SALMONE MAGURO DON | €14

Cuenco de arroz cubierto con sashimi de salmón y atún.



New

D27 SALMONE TATAKI DON | €12.5
Tazón de arroz con sashimi de salmón y tataki de bonito.



Sagami's Rice Dishes



D13 CHICKEN KATSU CURRY RICE | €10.9

Arroz con chuleta de pollo empanizada, cebolla y curry japonés.



D14 TONKATSU CURRY RICE | €11.9

Arroz con chuleta de cerdo empanizada, cebolla y curry japonés.



D15 TON GYU CURRY RICE | €12.5

Arroz con chuleta de cerdo y ternera, cebolla y curry japonés.



D28 MAPO NASU CURRY RICE | €9

Berenjenas y carne picada con curry, cebolla y arroz



D17 ESPINACAS CURRY RICE | €9

Arroz con espinacas, cebolla y curry japonés.



D16 GYU CURRY RICE | €12.9

Arroz con solomillo de ternera, cebolla y curry japonés



D29 YASAI GYOZA CURRY RICE | €8.5

Gyoza de verdura frita (4p) con curry, cebolla y arroz



Sagami's Nagoya Kishimen

Los **Kishimen** también entran en la categoría de fideos japoneses. Típicos de la zona de Nagoya, son **fideos de trigo de forma ancha y plana**. Y es precisamente su forma la que le da **un sabor totalmente diferente a nuestras recetas**. El kishimen, de hecho, es tan amplio, adquieren aún **más el sabor de las sopas y salsas** con las que se sirven.



K1 CHICKEN KATSU CURRY KISHIMEN | €11.9

Kishimen en sopa de curry japonés, con chuleta de pollo empanizada.



K2 KAKE KISHIMEN | €7.8

Kishimen en caldo caliente de salsa de soja, sencillo y reconfortante



K3 NAGOYA CURRY KISHIMEN | €10.5

Kishimen en caldo de curry japonés, cremoso y especiado



K4 NAGOYA MISO KISHIMEN | €11.9

Kishimen en caldo de miso, acompañado de tempura para una textura variada



? YASAI GYOZA CURRY KISHIMEN | €10.8

Kishimen en caldo de curry japonés, con gyoza de verdura frita (3p)



K5 TONKATSU CURRY KISHIMEN | €13.2

Kishimen en sopa de curry japonés, servido con chuleta de cerdo empanizada.



K6 TAIWAN KISHIMEN | €9.5

Kishimen en caldo picante hecho con soja y ají picante



K7 ZARU KISHIMEN | €7

Kishimen frío servido con salsa de soja fría a un lado para mojar



chef Atsuko
K12 NEW TAIWAN KISHIMEN | €12

Kishimen en caldo picante hecho con soja y ají picante acompañado albóndigas y carne picada, brotes de soja y cebolletas



chef Atsuko

K13 BUTA MISO KISHIMEN | €12.5

Kishimen en sopa de miso con bolas de cerdo, bok choy, zanahorias y cebolletas



Sagami's Soba

Los **soba** son un tipo de fideos, **parecidos a los espaguetis muy finos**, hechos a base de trigo sarraceno y agua. Sabrosos y versátiles en la cocina, en Sagami ofrecemos soba en nuestra carta en numerosas recetas. **Sopas frías o calientes**, acompañadas de pescado, carne, verduras y huevos: **soba en caldo**, para disfrutar con palillos y sorber ruidosamente, ¡es perfecto para cualquier época del año!



S1 CHICKEN KATSU CURRY SOBA | €12.5

Soba en sopa de curry japonés, con chuleta de pollo empanizada.



S2 GYU CURRY SOBA | €13.8

Soba en sopa de curry japonés, acompañado de solomillo de ternera



S3 NAGOYA CURRY SOBA | €11.5

Soba en sopa de curry japonés, suave y aromática



S17 YASAI GYOZA CURRY SOBA | €11.5

Soba en caldo de curry japonés, con gyoza de verdura frita (3p)



S4 KAKE SOBA | €7

Sopa caliente de soba hecha con salsa de soja, simple y deliciosa



S5 TONKATSU CURRY SOBA | €12.9

Soba en sopa de curry japonés, servida con chuleta de cerdo empanizada



S19 MIX TEMPURA SOBA | €12.5

Soba caliente o frío en caldo de salsa de soja, acompañado de tempura mixta y gambas



S6 BEEF SOBA | €13.8

Soba caliente o fría con rodajas de ternera, cebolla y salsa de soja



S20 KAMO NANBAN SOBA | €13.9

Sopa caliente de soba en base de soya con pato y cebolletas



S7 TATAKI OROSHI SOBA | €13

Soba fría con filete de atún listado chamuscado, ralladura de yuzu, daikon rallado y cebolleta



S10 ZARU SOBA | €7.5

Soba fría con salsa de soja fría a un lado para mojar

**S18 TENZARU SOBA | €12.5**

Soba fría servida con tempura y salsa de soja fría a un lado

**S11 TEMPURA SOBA | €11.5**

Sopa caliente de soba en base de soja, acompañada de tempura mixta

**S14 GOMADARE****ZARU SOBA | €8**

Soba fría servida con una salsa de sésamo para mojar

**S22 YUZU OROSHI ABURI SALMONE SOBA | €12.9**

Soba frío con salmón braseado y yuzu

**S15 GOMADARE TENZARU SOBA | €13**

Soba fría servida con una salsa de sésamo para mojar, acompañado de tempura mixta



New

**S21 KAMO ZARU SOBA | €14**

Sopa caliente con pato y cebolletas servida aparte con soba fría, huevo, germinados de soya, cebolletas y nori.



Sopa caliente de curry japonés con cebolla y carne de cerdo picada picante y soba fría como acompañamiento con cobertura de huevo, brotes de soja, cebolleta y alga Nori.

**chef Atsuko****S23 PIRIKARA CURRY TSUKEMEN | €10.9**

Sagami's Ramen

R1 TONKATSU CURRY RAMEN | €12.5

Ramen en sopa de curry japonés, servida con chuleta de cerdo empanizada.



R2 NEW TAIWAN RAMEN | €11.5

Ramen en caldo picante hecho con soja y ají picante acompañado albóndigas y carne picada, brotes de soja y cebolletas



R3 CHICKEN CURRY RAMEN | €10.5

Ramen en sopa de curry japonés, con chuleta de pollo empanizada.



R5 GOMA MISO RAMEN | €11.5

Ramen en sopa de miso picante con salsa de sésamo, carne molida, hongos kikurage, germinados de soya, huevo y cebolletas.



R6 TANTAN RAMEN | €13.5

Ramen con carne picada en leche de soja y caldo de sésamo



Sagami's Mini piatti

Mini Soba Udon - Kishimen

Te recomendamos los **Mini Platos de nuestras recetas más tradicionales**, perfectos para **experimentar múltiples sabores** a la vez, o **compartir un entrante de los a la carta** y luego concéntrate en uno de los platos de arroz o fideos como plato principal.



M1 MINI SOBA | €6

Pequeña porción de sopa de soba caliente con salsa de soja



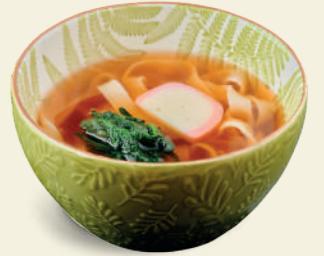
M13 MINI NAMIDA SOBA | €6

Soba fría con sopa de soya fría, wasabi Kinjirushi Kizami y cebolletas.



M2 MINI UDON | €6

Pequeña porción de udon caliente con salsa de soja



M3 MINI KISHIMEN | €6

Pequeña porción de sopa de kishimen caliente con salsa de soja



Mini Don



**M14 KAMO
MINI DON | €6**

Arroz con pato en salsa teriyaki y cebolletas salteadas.



**M4 MINI SHOYU
TONKATSU DON | €6**

Chuleta de cerdo Japonesa con base de salsa soja, daikon, a base de arroz



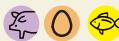
**M5 MINI MISO
TONKATSU DON | €6**

Chuleta de cerdo Japonesa con base de salsa de miso, sobre una base de arroz



**M6 MINI TONKATSU
DON | €6**

Cuenco pequeño de arroz cubierto con chuleta de cerdo empanizada, cebolla y huevo.



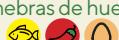
**M7 MINI EBITEM
DON | €6**

Tempurizado de gambas sobre una base de arroz



**M8 MINI EBI
CHILLI DON | €6**

Cuenco pequeño de arroz con gambas en salsa picante japonesa y cebolleta, decorado con hebras de huevo



M9 MINI TATAKI DON | €6

Cuenco pequeño de arroz con filete de atún listado braseado, acompañado de cebolleta, jengibre y hebras de huevo.



M10 MINI GYU DON | €6

Lonchas de ternera con cebolla y salsa un base de soja



**M15 MINI YASAI
TENDON | €6**

Tempurizado de verduras sobre una base de arroz



**M16 W-SALMONE
MINI DON | €8**

Sashimi de salmón (80g) sobre una base de arroz



**M17 MINI MAGURO
DON | €6**

Cuenco pequeño de arroz cubierto con sashimi de atún



**M11 MINI TEMPURA
DON | €6**

Cuenco pequeño de arroz con tempura mixta y salsa de soja



**M18 MINI NASU
DON | €6**

Berenjena picada y salsa a base de miso sobre base de arroz



**M19 MINI SALMONE
DON | €6**

sashimi de salmón (30g) sobre una base de arroz



**M12 MINI SHAKE
POKE | €6**

Pequeña porción de poke con salmón, goma wakame, edamame, huevo y arroz.





Más de 250 restaurantes en todo el mundo.

Japón

Kyoto · Osaka · Hyogo · Okayama · Shiga · Nara · Tokyo
Tochigi · Gunma · Shizuoka · Kanagawa · Saitama · Chiba · Aichi · Nagano
Fukui · Gifu · Yamanashi · Mie · Ishikawa · Toyama

Vietnam

Ho Chi Minh

Italia

Milano · Modena · Bologna
Parma · Reggio Emilia
Bellinzago Lombardo (MI) · Verona

España

Madrid



サカミ





SAGAMI

sagami.it |