

HIR**KI**
S U S H I B A R

Siete, es el numero de la perfección...

- H1.** Caballa o jurel (según disponibilidad)
fue gras, "mantequilla de atún" y huevas de pescado.
- H2.** Salmón con fresa, queso crema,
almendras crujientes, cebollino y salsa sweet chilli.
- H3.** Langostinos en tempura con lechuga;
pescado blanco sopleteado con mayonesa,
láminas de trufas y sal negra.
- H4.** Espárragos en furai, aguacate, toro,
hilos de takuan, sriracha y cebollino
- H5.** Langostino crujiente aguacate, queso crema;
recubierto con salmón, salsa hiroki y sésamo.
- H6.** Atún, aguacate, tanuki (crujiente de tempura),
mayonesa, salsa sriracha y cebollino.
- H7.** Toro, fue gras, ikura, trufa y escamas de sal.



10,00€/plato
(4 piezas por plato)

Menús y Degustaciones

HIROKI

DE MARTES A VIERNES (EXCEPTO FESTIVOS)

MENU DE DÍA (13:00 a 15:00) **16,50**

incluye bebida, café o postre

MENU EJECUTIVO (13:00 a 15:30) **20,00**

VARIADITO DE 6 PLATOS incluye bebida y café

MENÚ DEGUSTACIÓN 2P (mesa completa) **70,00**

8 DE NUESTROS PLATOS ESTRELLAS DE LA CARTA

- Sashimi variado (12 cortes)
- Tartar de atún
- Goma wakame
- Gyoza
- Tempura
- Harumaki,
- Variado de sushi (16 piezas)
- Yakisoba

Un postre de la carta para compartir



Entrantes especiales

SAKE IKURA DON (5 cortes) 10,00

base de arroz; cortes de salmón, nori y ikura (huevas de salmón)

SUNOMONO 9,00

ensalada avinagrada de pepino con algas y pescado azul del día

MAGURO NATO (5 cortes) 12,90

de atún con granos de soja fermentadas, cebolleta e yema de huevo (codorniz)

SOGI ZUKURI (5 cortes) 9,00

pescado blanco del día, aliñado con aceite de ajo, sopleteado, con cebolleta y salsa ponzu (salsa cítrica)

GOMA WAKAME 5,50

ensalada de algas con sésamo

TARTAR DE SALMÓN 14,50

salmón con pistacho, cebolleta, mayonesa especial, sésamo, shichimi y huevo de codorniz

TARTAR DE ATÚN 23,50

con aguacate y salsa picante



Entrantes

EDAMAME 3,90

sojas verdes cocidas

GYOZA (6 uds) 6,90

empanadilla japonesa de pollo y verduras,
a la plancha

HARUMAKI YASAI (4uds) 7,50

rollito primavera de verdura con: repollo,
zanahoria y cebolla

HARUMAKI EBI (4 uds) 10,50

rollito relleno de langostino, puerros y mezcla de quesos

MISOSHIRU 3,50

sopa de soja con tofu, cebolleta y alga

YAKITORI (4 uds) 9,10

brochetas de pollo con puerros,
caramelizado en soja dulce

TEMPURA YASAI (8 uds) 9,00

verduras variadas

TEMPURA EBI (6 uds) 13,50

langostinos

NASU DENGAKU 5,90

berenjena a la plancha con salsa dulce de miso
(pasta de soja)



Nigiri 2 unidades

MAGURO 7,80

atún (Blue fin)

TORO 9,10

Ventresca de atún (Blue Fin)

SAKE 5,80

salmón

SHIROMI 6,80

pescado blanco del día

SABA/IWASHI 4,90

caballa o sardina; con jengibre fresco y cebolleta

AJI 4,90

jurel; con jengibre fresco y cebolleta

EBI 6,80

langostino cocido

UNAGI 7,10

anguila asada con salsa Hiroki y pimienta japonesa

TAMAGO 4,13

tortilla japonesa



Gunkan y jo

2 uds - envuelto en alga

TOBIKO 5,90

huevas de pez volador

IKURA 6,80

huevas de salmón

SPICY TUNA 6,50

atún picado con cebolleta
y salsa picante

SAKE 5,80

salmón con mayonesa, cebolleta y sésamo



2 uds - envuelto en salmón

JO SAKE 6,20

envuelta en salmón, rellena de salmón cebolleta y mayonesa

JO IKURA 6,90

envuelto en salmón, relleno de huevas de salmón

JO TOBIKO 6,10

envuelto en salmón, relleno de huevas de pez volador

JO TAMAGO 6,90

envuelto en salmón, relleno
con huevo frito de codorniz,
sal en escamas y shichimi.

JO FOIE 7,80

envuelto en salmón, relleno
de hígado de pato; topping de
huevas de salmón, cebolleta
y zumo de lima.



Hosomaki

8 unidades

TEKKA atún 7,80

MAGURO AVOCADO atún con aguacate 7,90

MAGURO NEGI atún y cebolleta 7,90

SAKE salmón 5,80

SAKE AVOCADO salmón con aguacate 5,90

SAKE NEGI salmón con cebolleta 5,90

UNAGI anguila asada 7,20

UNAGI AVOCADO anguila con aguacate 7,30

EBI langostinos cocidos 6,90

KAPPA pepino dulce 4,30

KAMPIO calabazas japonesas 5,50

AVOCADO aguacate 4,90

TAMAGO MAKI 4,90
con tortilla japonesa



Uramaki 8 unidades

SPICY TUNA 14,90

atún, aguacate salsa picante

CALIFORNIA 13,60

langostinos cocidos, pepino dulce y aguacate

CALIFORNIA ESPECIAL 13,90

langostinos cocidos, mango, pepino, tobiko y mayonesa japonesa

EBI FURAI 14,10

langostinos crujientes, aguacate, queso crema y Salsa Hiroki

EBI TEMP. 14,00

langostino en tempura, lechuga y mayonesa especial

SAKE AVOCADO 13,80

salmón con aguacate

SAKE CHIZU 13,50

salmón, mango y queso crema

VEGGIE 11,50

tres ingredientes

(3) vegetales a elegir



Futomaki 6 unidades

NIHON FUTO 7,90

tamago (tortilla japonesa) aguacate, "calabaza" japonesa y langostino cocido

UNAGI FUTO 10,30

anguila asada , pepino dulce y aguacate

SPICY TUNA FUTO 11,90

atún con salsa picante

TORO OSHINKO 12,90

toro con nabo encurtido

HOTATE SAKE 11,50

vieira crujiente, salmón, aguacate y mayonesa picante

FURAI SUSHI 10,90

salmón, queso crema, fresa, y cebolleta, "tempurizado" en harina de pan, con salsa Hiroki

TEMP. SUSHI 10,60

salmón, queso crema, sésamo y cebolleta, "tempurizado" y con Salsa Hiroki

FUTO MAKI ESPECIAL HIROKI 12,50

pescado blanco, langostino y cebolleta; crujiente, envuelto en alga con arroz, huevas de pez volador, mayonesa japonesa y salsa Hiroki



Temaki

EL CONO 1 Und.

MAGURO NEGI 9,90

atún con cebolleta

SPICY TUNA 9,90

atún picante

SAKE AVOCADO 6,90

salmón y aguacate

SAKE CHIZU 7,10

salmón, mango y queso crema

EBI FURAI 9,30

langostino crujiente con aguacate, queso crema y salsa Hiroki

EBI TEMP. 9,30

langostino en tempura con lechuga y mayonesa japonesa

HOTATE SAKE 9,30

vieira crujiente, aguacate, salmón y mayonesa picante

TEMAKI UNAGI 9,50

anguila crujiente, aguacate, queso crema y salsa Hiroki

VEGGIE 6,30

vegetariano, tres ingredientes a elegir



Sashimi y variados

MAGURO 22,90

10 cortes de atún

SAKE 12,90

10 cortes de salmón

SHIROMI 13,50

10 cortes de pescado blanco del día

SABA O AJI 7,50

10 cortes de caballa o jurel

HOTATE 13,90

10 cortes de vieira

SASHIMI MORIAWASE 18,50

16 cortes variados

SASHIMI HIROKI 36,90

32 cortes variados

SUSHI TO SASHIMI 24,50

1P-22pz (9 sashimi, 3 nigiri, 4 uramaki, 6 futomaki)

SUSHI TO SASHIMI HIROKI 44,90

2P-40 pz (puede ser tempurizado)

(16 sashimi variados, 6 nigiri variados, 4 uramaki, 8 hosomaki y 6 futomaki)

YOU CHOOSE 20,00

1P 14pz (4 nigiri, 4 uramaki y 6 futomaki)

YOU CHOOSE 40,00

2P 28pz (nigiri o gunkan 6, uramaki 8, futo 6 y hoso 8)

NIGIRI MORIAWASE 26,80

10pz — piezas variadas ...



Wok y teppan

YAKISOBA TORI 12,50

pasta de trigo, verduras y pollo, salteados con salsa Tonkatsu

YAKISOBA GYU 13,90

pasta de trigo, verduras y ternera salteados con salsa Tonkatsu

YAKISOBA EBI 14,90

pasta de trigo, verduras y langostinos, salteados con salsa Tonkatsu

YAKIMESHI HIROKI 14,50

arroz, langostinos, ternera y verduras salteadas con Soja

TEPPAN SAKE 13,90

salmón a plancha con soja dulce y arroz

TEPPAN GYU 17,90

solomillo a plancha con soja dulce y arroz

ACOMPAÑAMIENTOS

gohan o sahri

- arroz japonés 3,00

yakimeshi o yasai soba

-arroz o pasta salteaos con verduras 5,00



Postres

BIZCOCHO TÉ VERDE 4,50

con helado

TEMPURA DE HELADO 4,50

envuelto en bizcocho, "tempurizado"

COULANT DE TÉ VERDE 5,50

con chocolate blanco

COULANT DE CHOCOLATE 4,90

con helado

DORAYAKI 3,50

bizcocho relleno de dulce de alubias rojas

DAIFUKU 3,50

mousse de chocolate o helado de sésamo,
recubierto en fina capa de Arroz

HELADO DE SÉSAMO 3,90

HELADO DE TÉ VERDE 3,90



Bebidas

KIRIN 3,10

ASAHI 3,10

SAPPORO 6,00

ESTRELLA 2,50

ESTRELLA 0% 2,50

AMSTEL radler (con limón) 2,30

REFRESCO 2,30

ZUMO (granini) 2,30

AGUA CABREIROA 500ML 2,10

AGUA HIROKI 700 ML (depurada) 1,70



Vinos gallegos

D.O. Rías Baixas

Granbazán Etiqueta Verde 15,80

Granbazán Ámbar 18,00

Pazo Barrantes 20,00

D.O. Ribeiro

Sanclodio 15,40

Aguieira (treixadura) 18,00

D.O. Ribeira Sacra

Ponte da Boga Mencía 15,80

Ponte da Boga Godello 16,00

Bancales Olvidados 20,00

D.O. Valdeorras

Ponte da Boga Godello 16,00

Otras D.O.

D.O. Rioja

Vallobera 14,90

Finca Nueva 15,50

Allende 24,00

Marqués de Murrieta 24,00

D.O. Ribera del Duero

Cillar 15,50

Cillar de Silos 22,00

Torresilo 28,00

Psi (Dominio de Pingus) 34,00

ROSADOS

Finca Nueva Rosado 15,00

Cavas, Champagne y Sake

JUVE Y CAMPS - CAVA 22,80

MOET & CHANDON 49,00

Brut Imperial (Champagne)

SAKE JUMAI DAIGINJO SHU 49,00

de las más altas gamas de Sake

SAKE JARRA O VASO 150 ml 4,50

Sobremesa

TÉ VERDE JAPONÉS 3,50

TÉ VERDE CON ARROZ té verde y arroz tostado 3,50

TÉ VERDE CON LECHE macha con leche 3,10

INFUSIONES té verde, té rojo, menta poleo... 1,60

CAFÉ SOLO 1,60

CAFÉ CON LECHE 1,80

CHUPITO sake o licor 1,60

WHISKY 12 AÑOS 50ml 5,80

WHISKY JAPONÉS 50ml 10,00

