

SUSHI. FLAVOURS



PARA COMPARTIR

Gyozas fritas con carrilladas de vaca y salsa unagi kabayaki y sesamo de wasabi 6pz **10 €**



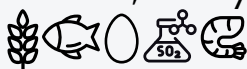
Gyozas vegetales con salsa teriyaki 6pz **8,50€**



Hakao de gamba al vapor con mayo kimchi y sésamo **9,50€**



Langontinos crujientes con mayo kimchi, lima y micro cilantro 6pz **9,50€**



Temakos de alga y arroz de suhi 2pz : **12,50€**

Tartar de atún, anguila flambeada y salsa unagi



Tempura de lubina con salsa de yuzu, emulsion de mango picante y fruta de la pasión, tobiko y microcilantro



Gyozas de pollo con verduras y mayo de soja y sésamo 6pz **9€**



Edamames con shichimi togatashi, sesamo y lima **7,5€**



Wakame con pepino, salsa de mango y ponzu **7,5€**



Nuestra crokeyaki de pulpo con emulsión de ají amarillo ahumado copos de katsuobushi y teriyaki 4pz **10€**



TARTAR **21€**

Tartar de Atún rojo bluefield o salmón de noruega marinado con salsa ponzu, base de aguacate, alga wakame y tobiko



サシミ

Sahimi de salmón o atún o 18€

sashimi mix 6pzs



ボウル

18€

SHAKE: Salmón, arroz de sushi, wakame, zanahoria, mango y edamame



MAGURO: Atún, arroz de sushi, wakame, zanahoria, mango y edamame



VERDURAS: Mix de verduras de temporada, arroz de sushi, wakame, zanahoria, mango y edamame



ニグイリ

Atún 8,50€

Gambón ... 7€

Salmón ... 7€

Lubina ... 7€



ニグイリ 特別な

Salmon flambeado con salsa picante y lima

4,5€



Wagyu flambeado con salsa de kabayaki y

10€



Lubina con emulsion de bilbaina y miso 4,5€



Carabinero y explosión de su cabeza en tempura

12€



Ventresca flambeada con huevas de arenque y escamas de sal

4,5€



ウラマキ 特別な

8pzs

Philadelpfhia: salmón, aguacate, sésamo y mayo soja

16€



Noruego: salmón, aguacate, sésamo

16€



California: surimi, mango, aguacate y topping de tobiko

16,5€



Dragon: langostino crujiente, zanahoria, sésamo, queso crema y mayo kimchi

16€



Spicy tuna: atún, aguacate, cubierto de panko frito crujiente

16€



URAHAKI ELABORADOS 8PZ5

Dragon ball: relleno de langostino crujiente, zanahoria con toping de anguila y aguacate flambeado con salsa unagi **18€**

Spicy salmon: relleno de salmón y pepino cubierto de sashimi de salmón flambeado con nuestra salsa picante **18€**

Ceviche roll: langostino crujiente, mango cubierto de sashimi de lubina con leche de tigre de ají amarillo, ralladura de lima y micro cilantro **18€**

Flavours roll: atún y pepino cubierto de salmón y pescado blanco con teriyaki flambeado **18€**

Almadraba roll: relleno de atún y pepino cubierto de ventresca flambeada con salsa pomzu y escamas de salsa **18€**

Ebi roll: relleno de gambón, pepino y aguacate con toping de isuzukuri de gamba, crujiente de tempura y salsa ponzu **18€**

Nikei: toro y pepino cubierto de atún y emulsión de mango **18€**

Foie roll: mango cubierto de isuzukuri de atun flambeado y confitura de higos **18€**

HOT ROLL 8PZ5

Hot tuna: relleno de aguacate y queso crema en tempura con toping de tartar de atún y salsa teriyaki

18€

Futomaki en tempura 10 PZS: salmón, langostino crujiente, pepino, aguacate **18€**

Hot salmón: relleno de aguacate y queso crema en tempura con toping de tartar de salmón y salsa teriyaki **18€**

URAHAKI VEGETARIANA 8PZ5

Avocado: calabacín en tempura, queso crema y toping de aguacate flambeado con salsa teriyaki **15,50€**

Beggie: aguacate, pepino, zanahoria, sésamo de ciruelas y emulsión de mango, fruta de la pasión y ají picante **15,50€**



MAK DE ARRROZ A NARDEL

Tofu con pimiento, cebolla morada, champiñón, calabacín, cacahuètes, micro cilantro, lima y salsa teriyaki



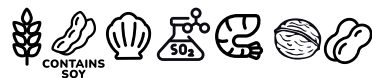
16,50€

Pollo payes con pimiento, cebolla morada, champiñón, calabacín, cacahuètes, micro cilantro, lima y salsa teriyaki



16,50€

Gamba con pimiento, cebolla morada, champiñón, calabacín, cacahuètes, micro cilantro, lima y salsa teriyaki



16,50€



PAN BAO 2PZ

Calamares rebozados con mayo acevichada, cebolla encurtida y micro cilantro



12,50€

Costilla de cerdo confitada a baja temperatura con emulsión de yuzu y chipotle, torreznos crujientes y microcilantro



12,50€

Pollo crujiente caramelizado en salsa teriyaki, sésamo y brotes



12,50€

Bao Beggie con falsa costilla de soja texturizada con emulsion de chipotle, cítricos y microcilantro



13,50€

COMBO SUSHI

HIK ESPECIAL

60€

Niguri salmón 5pzs

Sahimi de salmón 5pzs

Ceviche roll: langostino crujiente, mango cubierto de sashimi de lubina con leche de tigre de ají amarillo, ralladura de lima y micro cilantro

Flavours roll: atún y pepino cubierto de salmón y pescado blanco con teriyaki flambeado

HIK NORUEGA

30€

Philadelpfia 8pzs:

salmón, aguacate, sésamo y mayo soja

Niguri salmón 4pzs

Sahimi de salmón 4pzs



HIK SUSHI

COMBO 16PZ
(ELEGIR 2)

27€

COMBO 24PZS
(ELEGIR 3):

40€

HOT SALMON
NORUEGO
PHILADELFA
DRAGON
CALIFORNIA
SPYCI TUNA

SANGRIA CON BASE DE FRUTAS DEL BOSQUE Y AROMAS DE NARANJA

SAKENGRIA 30€

SANGRIA DE CAVA 30€

SANGRIA DE TINTO 30€

SANGRIA DE VINO BLANCO 30€

COMBINADOS

GIN TONIC 9€

APEROL SPRIT 9€

RON//WHISKEY 9€

VOZKA 9€

CAVA

PERELADA BRUT NATURE CUVÉE 18,5€
Xarel.lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay

GRAN CLAUSTRO CUVÉE 28,5€
Pinot noir, Chardonnay



POSTRES

Brownie de chocolate sin gluten con helado de vainilla y dulce de leche



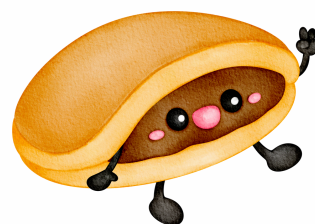
7,50€

Tarta de queso ahumado acompañado de confitura de arándanos



7,50€

Dorayaki relleno de crema de pistacho con helado de frambuesa, chocolate blanco y petazeta de lima 8€



BEBIDAS

REFRESCOS

AGUA 500ML	3,5€
AGUA DE 1L	5€
AGUA CON GAS	3,5€
COCACOLA/ZERO	3,5€
FANTA NARANJA/LIMÓN	3,5€
ACUARIUS DE NARANJA/LIMÓN	3,5€
ICE TEA LIMON	3,5€

CERVEZAS

CERVEZA ESTRELLA GALICIA	3,5€
CERVEZA CON LIMON	3,5€
CERVEZA JAPONESA KIRIM	4,5€
CERVEZA SINALCOHOL ESTRELLA GALICIA	3,5€
CERVEZA ESTRELLA GALICIA SIN GLITEN	3,5€
CHUPITOS	2,5€
JARRA DE SAKE	10€

VINO BLANCO

TRASMAYO RIAS VAIXAS ALBARIÑO	17€	3,50€
MOCEN VERDEJO RUEDA	18€	3,50€
SEXI COLOGIC	26€	
Rioja añejado en ánforas de barro		

VINO TINTO

PRADO REY RIBERA DEL DUERO	19€	3,50€
Tinto fino clon quintana y Merlot		
IJALBA ECOLOGICO	25€	
Rioja, Madura tinta		



VINO ROSADO

MIRADA ROSA	17€
Bobal 100%	



SUSHI.FLAVOURS®