

HI
RO
KO

JAPANESE CUISINE
by TRIPS



ENTRANTES

Camita de arroz en tempura coronada con tartar de atún de la casa, algas wakame y salsa nikiri <i>Crispy tempura rice bed topped with chef's tuna tartare, wakame seaweed and nikiri sauce</i>	6.90€
Pollo tori karaage con salsa Sweet chili <i>Tori karaage fried chicken with sweet chili sauce</i>	7.50€
Gyozas de manzana con salsa ponzu (4 unidades) <i>Apple gyozas with ponzu sauce (4 units)</i>	7.90€
Gyozas de pollo con salsa nikiri (4 unidades) <i>Chicken gyozas with nikiri sauce (4 units)</i>	7.90€
Edamame frito con sal Maldon <i>Fried edamame with Maldon salt</i>	6.20€
Vieira especial con salsa mayonesa kimchi y alga wakame <i>Special scallop with kimchi mayonnaise and wakame seaweed</i>	5.90€
Gambas en tempura con mayonesa cítrica <i>Shrimp tempura with citrus mayonnaise</i>	17.00€
Tartar de Atún con notas picantes <i>Spicy tuna tartare</i>	22.20€

SASHIMI (8 CORTES)

Salmón <i>Salmon</i>	21.20€
Toro <i>Belly tuna toro</i>	23.80€
Atún <i>Tuna</i>	22.20€
Pez mantequilla <i>Butterfish</i>	21.20€

MAKIS (8 CORTES)

Maki de salmón <i>Salmon maki</i>	11.00€
Maki de atún <i>Tuna maki</i>	11.00€
Maki de mango y queso <i>Mango & cream cheese maki</i>	11.00€

CARNES KAMADO

Filete de wagyu <i>Waygu steak</i>	95.00€
Solomillo de ternera picante con sésamo <i>Spicy beef tenderloin with sesame</i>	28.00€

NIGUIRIS (2 UNIDADES)

Toro Foie flambeado <i>Flamed Belly Tuna Toro with foie gras</i>	9.00€
Toro <i>Belly tuna toro</i>	8.00€
Salmón flambeado <i>Flamed salmon</i>	8.00€
Salmón <i>Salmon</i>	7.00€
Pez mantequilla con tartufata y cebollino <i>Butterfish with truffle paste and chives</i>	7.50€
Pez mantequilla <i>Butterfish</i>	7.00€
Anguila <i>Eel</i>	7.00€
Langostino Tigre <i>Tiger prawn</i>	7.50€

COMBOS*

Combo Omakase KAI (20 Piezas)	49.00€
Combo Omakase Trips (40 Piezas)	78.00€

URAMAKIS Y FUTOMAKIS ROLLS

Uramaki Dragón Langostino tempurizado, pepino, queso crema, cobertura de aguacate y sweet chili	20.00€ <i>Tempura prawn, cucumber, cream cheese, avocado topping, sweet chili drizzle</i>
Uramaki VIP Langostino tempurizado, aguacate, pepino, tobiko, cobertura de atún, coronado con foie, tartufata y salsa nikiri	21.00€ <i>Tempura prawn, avocado, cucumber, tobiko, tuna topping, foie gras, truffle paste and nikiri sauce</i>
Uramaki dulceida Rúcula, queso crema y fresas	15.00€ <i>Arugula, cream cheese and strawberries</i>
Uramaki tres colores Salmón, atún y pez mantequilla	21.00€ <i>Salmon, tuna, and butterfish</i>
Tempu Sake Tempurizado de queso coronado con tartar de salmón, alga wakame y nikiri (recomendación del chef)	17.90€ <i>Crispy cheese roll topped with salmon tartare, wakame seaweed, and nikiri sauce (Chef's suggestions)</i>
Tempu toro Tempurizado de queso coronado con tartar de atún, alga wakame y nikiri (recomendación del chef)	18.90€ <i>Crispy cheese roll topped with tuna tartare, wakame seaweed and nikiri sauce (Chef's suggestions)</i>
California Gamba en tempura, pepino, aguacate, tobiko rojo, cebolla verde, salsa Kimchi	19.00€ <i>Tempura shrimp, cucumber, avocado, red tobiko, green onion and kimchi sauce</i>
Canada Anguila, queso cremoso, pepino, salmón, salsa unagi, mezcla de sésamo	20.00€ <i>Eel, cream cheese, cucumber, salmon, unagi sauce, sesame mix</i>
Salmón picante Salmón flambeado, aguacate, pepino, salsa picante, salsa unagi, tobiko rojo, sésamo con wasabi	19.00€ <i>Flamed salmon, avocado, cucumber, spicy sauce, unagi sauce, red tobiko, wasabi sesame</i>
Valeria Salmon, atún, anguila, queso crema, tobiko negro, mayonesa de soja, sésamo con wasabi	20.00€ <i>Salmon, tuna, eel, cream cheese, black tobiko, soy mayo, wasabi sesame</i>
Futomaki con Salmón Salmón, alga nori, tobiko wasabi, cebollino, aguacate, mayonesa Kimchi	19.00€ <i>Salmon, nori seaweed, wasabi tobiko, chives, avocado, kimchi mayo</i>
Futomaki especial Surimi tempurizado, salmón, aguacate, tartufata, pepino y queso crema	22.00€ <i>Crispy tempura surimi, salmon, avocado, truffle paste, cucumber and cream cheese</i>

POSTRES

Dorayaki de Chocolate Chocolate dorayaki	5.90€
Dorayaki de Yuzu Yuzu dorayaki	5.90€
Tarta Red Velvet Hiroko Hiroko Red Velvet Cake	7.00€
Flan Hiroko Hiroko flan	7.00€
Mochi helado Coco Coco mochi ice cream	2.85€
Mochi helado Fruta de la pasión y Mango Passion fruit & mango mochi ice cream	2.85€
Mochi de chocolate Chocolate mochi	2.85€

*Los Combos son piezas elegidas por el Chef, una experiencia recomendada.

*Our Combos are curated by the Chef — a must-try experience.

All the fish has been frozen in conformity with the Royal Decree 1021/2022 Art. 8.

If you have an intolerance to any allergen, consult with the room staff.

Table Service 1,90€ - Prices VAT included.

Todo el pescado ha sido congelado conforme el Real Decreto 1021/2022 Art. 8.

Si usted tiene intolerancia a algún alérgeno consúltelo con el personal de sala.

Servicio de Mesa 1,90€ - Precios IVA incluido.