

## CALIENTES

<b>Edamame</b>	5€
Judías de soja verde con sal Maldon	
<b>Edamame con aceite de trufa negra</b>	6€
Judías de soja verde con aceite de trufa negra	
<b>Gyoza 4p.</b>	8€
Empanadillas a la plancha de verduras i carne picada	
<b>Misoshiru</b>	5€
Sopa de miso con tofu fresco	
<b>Asari no Misoshiru</b>	9€
Sopa de miso con almejas	
<b>Ebi no Kataifi makiage 2P.</b>	8€
Langostinos con crujiente de Kataifi y salsa de Chile dulce	
<b>Tebasaki no piri karaage</b>	8€
Alitas de pollo rebozadas con un toque de soja picante	
<b>Kakiague</b>	15€
Tempura de verduras, calamar i langostinos	
<b>Yakisoba</b>	14€
Fideos japoneses salteados con panceta, langostinos y verduras	

## SASHIMI

<b>Sashimi no Moriawase</b>	26€
Salmón, atún, toro, gamba dulce, calamar, dorada	
<b>Sake to ikura no Sashimi</b>	18€
Sashimi de salmón con Ikura	
<b>Akami, Chu-Toro, O-Toro no Sashimi</b>	24€
Sashimi de 3 partes distintas del atún	
<b>Maguro to Sake no Sashimi</b>	21€
Sashimi de atún y salmón	

## URAMAKIS (Rollos 8 piezas):

<b>Hisako Maki</b>	18€
Toro, atún, salmón, vieira y huevas de salmón, aguacate	
<b>Sake to ikura</b>	13€
Salmón noruego con aguacate y ikura	
<b>Maguro to avocado</b>	13€
Atún Bluefin con aguacate	
<b>Spicy Tuna</b>	13€
Atún Bluefin picante con pepino o aguacate a escoger	
<b>Unagi to foie</b>	14€
Anguila braseada con foie mi cuit	
<b>Aburi Salmón</b>	16€
Cubierto de salmón soasado con langostinos rebozados	

## HOSOMAKIS (Rollos 6 piezas)

<b>Tekka Maki</b> Atún	7€
<b>Sake Maki</b> Salmón	6€
<b>Avocado Maki</b> Aguacate	5€
<b>Unagi Maki</b> Anguila	8€
<b>Toro Tsukemono</b> Toro con verduras japonesas	8€

## GUNKAN (1pieza) Nigiri envuelto en alga nori relleno de...

Ikura, huevas de salmón	4€
Uni, erizo con huevo de codorniz	4,5€
Buey de mar con ikura	4,5€
Toro, ventresca de atún picada	4€
Toro y Erizo	7€
Erizo e Ikura	7€
Buey de mar, Erizo e Ikura	8€

## NIGIRIS (1pieza)

"Toro" Ventresca de atún/Ventresca atún flameada	4,2€
Atún Bluefin	3,5€
Salmón / Salmón flameado	3,2€
Vieira / Vieira soasada	3,6€
Anguila braseada	4,2€
Langostino Mediterráneo	3,8€
Dorada marinada y caviar de aceite de trufa negra	3,8€

## ESPECIALES HISAKO UMI

<b>Canapé</b> de Foie "micuit" con huevo de codorniz	4,6€
<b>Nigiri</b> Tataki de ventresca de salmón con ikura	4€
<b>Kaisen Don</b>	28€
Bol de arroz con sashimi de Toro, Atún, Salmón, Vieira, Langostino, Anguila, Buey de mar e Ikura	
<b>Salmon Ikura Don</b>	20€
Bol de arroz con salmón y ikura	
<b>Aburi Toro no Unishoyu</b>	24€
Tataki de toro (ventresca de atún) con salsa de erizo de mar	
<b>Tartar</b> Atún Bluefin, aguacate y tomate pelado	17€
<b>Bandeja Hisako Umi</b>	65€
Aburi Salmon Uramaki, Hisako Maki Toro Tsukemono Maki, Avocado Maki Nigiris: 2 Toro, 2 Tataki Salmón, 2 Unagui	