



HIRO
sushi & sake

El mejor sushi
DE LA CIUDAD



Rollos Clásicos

California roll

Aguacate, cangrejo, pepino.

\$95

Alaska roll

Aguacate, pepino, salmón fresco.

\$135

Tekamaki roll

Arroz, pescado fresco, en alga.

\$110

California especial roll

Cangrejo, aguacate, pepino, queso crema, hueva de pescado por fuera.

\$135

Spicy tuna roll

Cangrejo, aguacate, pepino, arriba atún picante.

\$140

Tempura roll

Queso crema, aguacate, pepino, camarón.

\$135

Philadelphia roll

Salmón ahumado, queso crema, pepino, aguacate.

\$155

Salmón roll

Aguacate, pepino, cangrejo, camarón, queso crema salmón ahumado y un toque de hueva de pescado.

\$185

Arcoíris

Aguacate, pepino, cangrejo, camarón pescado fresco por fuera y un toque de hueva de pescado.

\$185

Eby roll

Cangrejo picante, aguacate, pepino por fuera cubierto de camarón.

\$150

Vegetales roll

Lechuga, aguacate, brócoli, pepino, zanahoria.

\$140

Tokio roll

Camarón, tempura, aguacate, pepino, espárrago pescado fresco por fuera, salsa de anguila picante.

\$150**Anguila roll**

Cangrejo aguacate anguila por fuera nuestra salsa especial.

\$215}**Cronchy roll**

Camarón tempura, pescado fresco , pepino, aguacate.

\$150**Hiroshima roll**

Camarón tempura, cangrejo, picante aguacate, pepino, pescado fresco, nuestra salsa especial cilantro.

\$195**Kazumi**

Aguacate, pepino, cangrejo spicy, camarón tempura, encima con queso crema, mango, chile serrano y salsa anguila.

\$195

Rollos ESPECIALES

Rollos en papel soya

Base especial (Pepino, Aguacate, Camaron Tempura, Cangrejo Spicy)

Joshua Roll

\$250

Por dentro: Base especial

Por fuera: Cubierto con pescado, topping de camaron tempura spicy, lamina de mango.

Salsas: Ciruela, ponzu y serranito.

Jacob Roll

\$250

Por dentro: Base especial

Por fuera: Cubierto con pescado, topping de camaron tempura spicy, pulpo crunchy, mango y cilantro picado.

Salsas: cilantro, ciruela, ponzu y serranito.

Volaris Roll

\$250

Por dentro: Base Especial

Por fuera: topping de pescado natural con pepino y cilantro picado, cubo de camaron crudo, rodaja de chile habanero.

Salsas: solo limón y serranito.

De la Rocha roll

\$250

Por dentro: Base especial.

Por fuera: cubierto con pescado, topping de pescado spicy y pulpo crunchy

Salsas: cilantro, yuzu, serranito.

Diego Roll

\$220

Por dentro: Base Especial

Por fuera: cubierto con pescado, lamina de limón real, ojuela de ajo tostado.

Salsas: aceite curry y ponzu.

Odile Roll

\$220

Por dentro: Base especial

Por fuera: Cubierto con pescado, topping de pescado spicy, punto de salsa siracha.

Salsas: Aceite curry y ponzu.

Modu Roll

\$250

Por dentro: Base especial con limón real por dentro.

Por fuera: Cubierto con mango, topping de camarón tempura spicy, cubo de pescado.

Salsas: Ponzu, siracha y aceite curry.

Rango Roll

\$250

Por dentro: Base especial

Por fuera: cubierto con pescado, topping de camarón tempura spicy, lámina de fresa, cubo de pescado, lámina de limón real, hojuela de ajo tostado.

Salsas: Ciruela, ponzu y aceite curry.

Aguachilito Roll

\$350

Por dentro: Base especial

Por fuera: Lámina de tomate, cebolla morada y pepino con camarón crudo en corte mariposa, rodaja de chile habanero y cilantro picado.

Salsas: Limón y salsa serranito.

Langosta Roll

(Consulte precio)

Por dentro: Base especial

Por fuera: Cubierto de pescado, cubo de langosta.

Salsas: Bañado en mantequilla clarificada.

Terrible Roll

\$250

Por dentro: Base especial

Por fuera: Cubierto con pescado, topping de camarón tempura spicy, cubo de pescado y masago.

Salsas: Cilantro, Yuzu, Serranito.

Rollos en papel de arroz

Rosario Roll

\$220

Papel de arroz SIN arroz.

Por dentro: Base especial con mango, pescado, lechuga, esparrago, cilantro.

Por fuera: Cubo de pescado, rodaja de chile serrano.

Salsas: limón y salsa serranito.

Axel 2

\$250

Por dentro: Base especial con mango, cilantro, nuez, tiras de papel de alga nori.

Por fuera: Cubierto de pescado, topping de camarón tempura spicy, lámina de limón real, hojuela de ajo tostado.

Salsas: Ciruela, aceite curry, ponzu.

Anita Roll

\$300

Por dentro: Base especial, mango, pescado, lechuga, cilantro, esparrago, almendra y limón real.

Por fuera: Cubierto con salmon fresco, cubo de pescado, rodaja de chile serrano, cilantro picado.

Salsas: Limón y salsa serranito.

Gabriel Roll

\$220

Papel de arroz, SIN ARROZ.

Por dentro: Base especial, pescado fresco, esparrago, lechuga.

Por fuera: Cubierto con pescado, rodaja de chile serrano y cilantro picado.

Salsas: Aceite curry y ponzu.

Alida Roll

\$250

Por dentro: Base especial con pescado

Por fuera: Cubierto con mango, topping de camarón tempura spicy y lámina de fresa.

Salsas: Ciruela, ponzu y serranito.

Rollos envueltos en pescado

Toñito Roll

\$280

Envuelto en pescado SIN ARROZ

Por dentro: Aguacate y cangrejo spicy.

Por fuera: Lamina de mango, topping de camaron tempura spicy y pulpo crunchy.

Salsas: Aceite curry y ponzu.

Washington Roll

\$280

Envuelto en pescado SIN ARROZ.

Por dentro: Aguacate y cangrejo spicy.

Por fuera: Cubo de pescado, rodaja de chile serrano con cilantro picado.

Salsas: Limon y serranito.

Marea Roll

\$300

Envuelto en pescado con arroz.

Por dentro: Base especial.

Por fuera: cubierto con mango, topping de camaron tempura spicy, rodaja de pulpo cocido, rodaja de chile serrano, cubo de salmon fresco.

Salsas: Limon y salsa serranito.

Caty la horuga roll

\$280

Envuelto en pescado con arroz

Por dentro: Base especial

Por fuera: cubierto con mango, topping de cangrejo spicy, lamina de limón real, hojuela de ajo tostado.

Salsas: Limon y serranito.

Jeremy Roll

\$280

Envuelto en pescado SIN ARROZ

Por dentro: Base especial

Por fuera: Lamina de mango, topping de camaron tempura pescado y cangrejo spicy, pulpo crunchy y lechuga picada.

Salsas: Cilantro, Yuzu, Ciruela y Serranito.

Black and White

\$280

Envuelto en pescado SIN ARROZ

Por dentro: Base especial, lechuga y mango.

Por fuera: topping de camaron tempura spicy y cubo de pescado sellado con ajonjolí.

Salsas: Cilantro y serranito.

Balandra Roll

\$280

Envuelto en pescado CON ARROZ

Por dentro: Base especial

Por fuera: topping de camaron tempura spicy, esparrago, punto de salsa siracha y cilantro picado.

Salsas: Ciruela, Ponzu y Serranito.

Jeremy 2

\$320

Envuelto en pescado CON ARROZ

Por dentro: Base especial

Por Fuera: Cubierto con mango, topping de camaron tempura spicy, jaiba concha suave, rodaja de chile serrano.

Salsas: Ciruela, ponzu y serranito.

Licenciada Roll

\$280

Envuelto en pescado SIN ARROZ

Por dentro: Cangrejo spicy con aguacate

Por fuera: topping de camaron tempura spicy con mango y cilantro picado finamente.

Salsas: Aceite curry y ponzu.

Rollos empanizados

Rollo 3 quesos

\$185

pepino aguacate camarón queso Philadelphia, res y por dentro forrado con queso.

Mar & Tierra

\$165

Philadelphia pepino aguacate camarón y res empalizado.

Cordon blue de pollo

\$215

Pepino aguacate, topic de camarón tempura c/queso gratinado y nuestra salsa especial.

Locochón

\$240

Envuelto en papel de soya con arroz aguacate pepino cangrejo picante camarón tempura espárrago un toque de ajo tostado empalizado con topping de cangrejo pescado y camarón tempura.

Ensaladas

Ensalada verde

\$115

Ensalada sashimi

\$175

Rebanadas finas de pescado.

Ensalada del mar

\$215

Pulpo, pescado, camarón, cangrejo.

Ensalada de pepino

\$165

Cangrejo, camarón.

Ensalada sonomono camarón **\$165**
Pepino, alga y aderezo de vinagre.

Ensalada sonomono pulpo **\$165**
Pepino, alga y aderezo de vinagre.

Ensalada ramen **\$190**
Rebanadas finas de pescado, camarón, pulpo con un toque de menta mango · Spaguetti estilo malasia.

Aperitivos

Steak Japones **\$ 280**
Rib eye, sal, pimienta negra, soya, ejotes y sazónador especial del chef.

Pulpo salteado **\$215**
Con chile, cebollín y un toque de soya.

Jaiba concha suave salteada **\$270**
Con chile cebollín y un toque de soya.

Brochetas **\$120**
Queso pollo · camarón.

Sushi cake **\$155**
Pescado spicy pulpo spicy.

Tostadas de camarón **\$180**

Dedos de pollo o pescado **\$155**
Acompañado de arroz y ensalada.

Edamames **\$75**
Frijol de soya al vapor, sal.

Edamames kazuco	\$125
Frijol de soya salteado c/ajo y picante estilo vietnamita.	
Gyozas	\$145
Empanadas de puerco y vegetales.	
Chiles San José	\$145
Chile guero, relleno de cangrejo y pescado o queso.	
Camarones Surf	\$195
Camarón relleno de pescado, cangrejo y aderezo de ajonjolí.	
Costillas carague (jurel, en temporada)	\$135
Tostadas atún	\$150
Aguachile negro/verde	\$220
Camarón, pepino, aguacate, cebolla morada, chile serrano, cilantro, salsa especial del chef.	
Ceviche de Camaron/Pescado	\$180
Aguacate, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro, limón, clamato. (Elección de salseado por el chef o receta tradicional).	
Ramen / Sopas	
Ramen Tonkatsu	\$160
Lomo de cerdo, espinaca, naruto, shitake, huevo cocido, pasta ramen.	
Sopa Miso	\$85
Sopa Miso ramen	\$135
Sopa miso + Ramen	
Sopa ramen mariscos	\$185
Pasta ramen, calabaza, zanahoria, camarón, pescado, pulpo y marisco de temporada.	
Sopa Ramen vegetales y pollo	\$145
Pasta ramen, calabaza, zanahoria, brócoli, elote baby, palmito y pollo.	

Cocina caliente - Plato fuerte

Tacos de chicharron de pulpo

\$250

Tortilla de betabel,costra de queso manchego,chicharron de pulpo,cebolla curtida.

Camarones tempura

\$175

12 pz de camaron, arroz y salsa ponzu.

Langosta al mojo de ajo

\$499

Con crema de champiñones salteados con mantequilla y vino blanco.

Mix tempura

\$175

Zanahoria,brócoli,coliflor,camaron,cebolla.

Pescado teriyaky

\$185

Pesca del dia, zanahoria,brócoli,coliflor, porción de arroz y salsa especial teriyaki.

Pollo teriyaky

\$155

Zanahoria,brócoli,coliflor,porción de arroz y salsa especial teriyaki.

Camarón teriyaky

\$200

Zanahoria,brócoli,coliflor,porción de arroz y salsa especial teriyaki.

Pescado curry estilo Thai

\$295

Pesca del dia,hongo shitake,jugo de jengibre, shai, zanahoria,cebolla morada,ajo, mantequilla,hondashi,habanero y salsa cremosa especial del chef. Acompañado de arroz blanco.

Pollo curry estilo Thai

\$270

Hongo shitake,jugo de jengibre, shai, zanahoria,cebolla morada,ajo, mantequilla,hondashi,habanero y salsa cremosa especial del chef. Acompañado de arroz blanco.

Camarón curry estilo Thal

\$315

Hongo shitake, jugo de jengibre, shai, zanahoria, cebolla morada, ajo, mantequilla, hondashi, habanero y salsa cremosa especial del chef. Acompañado de arroz blanco.

Arroz frito Yakimeshi

\$80

Carne/Pollo/Camaron

Arroz frito especial. Yakimeshi

\$140

Carne/Pollo/Camaron

Queso crema, aguacate y cangrejo picante.

Arroz blanco

\$50

Arroz pan free

\$60

Arroz blanco con salsa panfree y shai.

Pescado/Pollo/Camarón a la plancha

\$180

Acompañado de arroz blanco y ensalada.



Sashimi

- Sashimi jurel 8 piezas** **\$105**
- Sashimi atún 8 piezas** **\$105**
- Sashimi Serranito** **\$165**
12 Rebanadas de pescado con cortes finos de chile serrano y salsa especial.
- Sashimi blanco y negro** **\$165**
12 Rebanadas finas de Pescado sellado con pimienta, ajonjolí y salsa especial cítrica estilo yazuco.
- Sashimi cilantro** **\$165**
12 cortes de pescado sellado con sal y pimienta sobre base de salsa cilantro.
- Sashimi Hiro** **\$175**
10 Rebanadas de pescado enrolladas con aguacate, cangrejo spicy encima, pulpo cocido con rebanada fina chile serrano, limón y salsa especial.
- Sashimi currican** **\$175**
10 Rebanadas de pescado enrolladas con cangrejo, aguacate y salsa especial del chef base Yuzu.
- Sashimi mix (pesca del día)** **\$175**
18 piezas elección del chef (Pesca del día por temporada, Camaron, Pulpo, Salmon fresco)
- Sushi combo mix elección del chef** **\$175**
10 piezas de nigiris (Pulpo, camaron, pescado, salmon, masago y/o anguila ahumada)
- Atun tataky** **\$180**
8 cortes Atún sellado por ambos lados, cebollín y nuestra salsa especial.
- Tekadon** **\$145**
Tazón de arroz marinado con 10 piezas de atún fresco, masago y alga picada.

Shirashi sushi

\$155

Tazón de arroz marinado, combinación de mariscos y pescado del día.

Sashimi Daniela

\$175

10 Rebanadas de pescado enrolladas con aguacate y cangrejo, encima cubo de pescado sellado con ajonjolí, limón real, ajo tostado, ensalada de lechuga al centro y salsa especial del chef.

Sashimi negi maguro

\$215

Pescado sellado, sazonado con sopa miso, cebollin y ponzu.



Bebidas

Naranjada \$45

Limonada \$45

Té verde \$35

Arnold palmer \$60

Té helado \$45

Calpis \$65

Botella de agua natural \$30

Refrescos \$35

Coca-Cola, Coca-Cola diela, Coca-Cola cero. Sprite, Fresca, Manzana.

Jarra de té \$120

Jarra de limonada \$165

Vinos

Copa Vino blanco \$140

Pinot grigio, Sauvignon blanc, Chardonnay.

Copa Vino tinto \$140

Merlot Malbec Cabernet suavignon.

Sake de la casa

Frio / Caliente.

Chico \$155 **Grande \$200**

Pregunta por nuestras botellas de sakes disponibles.



Cerveza

Pacifico/Pacifico Light/ Corona/Corona Light	\$55
Modelo especial /Negra modelo/ Stella Artois/ Budlight/ Michelob Ultra	\$85
Baja brewing Company	
Cabotella	\$95
Baja black	\$95
Baja razz	\$95
Peyote	\$95
Sapporo	\$150
Asahi	\$150

Coctelería

\$150

Clericot
Sangria
Margarita
Mezcalita
Piña colada
Mojito
Cuba
Gin tonic
Tequila Sunrise
Jack coke
Vodka Berry

