

◆ BON VIVEUR ◆

Bon Viveur > Restaurantes > Restaurante 99 Sushi Bar, una aventura nipona iniciada en Madrid

Restaurante 99 Sushi Bar, una aventura nipona iniciada en Madrid

El 99 Sushi Bar Ponzano, en Madrid, fue el primer paso tras lograr el éxito con 19 Sushi Bar. Una apuesta por la gastronomía nipona con grandes dosis de exclusividad, distinción y sofisticación trasladada a otros puntos de la geografía española.

Por Toni Castillo, 29 de septiembre de 2016



Restaurantes japoneses Restaurantes Madrid Restaurantes España



Fotografía de Nines Mínguez cortesía de 99 Sushi Bar

En pleno centro de la ciudad de Madrid, en febrero de 2005, dos empresarios aficionados a la cocina japonesa abrieron un restaurante centrado en ella. Pedro y Fernando de León, el tándem que ahora forma el grupo empresarial Bambú, dio forma al establecimiento teniendo en cuenta por encima de todo la calidad, el precio y la oferta. **En 19 Sushi Bar querían ofrecer al comensal lo que a ellos les gustaba recibir.**

En poco tiempo el local situado a escasos metros de la bulliciosa Gran Vía se convirtió en tendencia y referente de la gastronomía asiática de la capital. La propuesta nipona con ciertos toques occidentales junto con el ambiente relajado e informal del espacio, con un tique medio más que razonable, fueron los elementos que compusieron la receta para conseguir el triunfo. Y decidieron dar un paso más.



Fotografía de Nines Mínguez cortesía de 99 Sushi Bar

Tres años después de la apertura, los hermanos León decidieron que era momento de **ofrecer exactamente lo mismo pero con un toque extra de sofisticación.** Esa cocina japonesa que tanto les gustaba a ellos y al público madrileño, pero en un local más lujoso, formal y elegante. Poner sobre la mesa platos japoneses de cocina popular y alta cocina, con buenas dosis de vanguardia e innovación, con una decoración distinguida, una atención más que esmerada y servicios adicionales.

Así nació 99 Sushi Bar en la calle Ponzano de Madrid, al que más tarde le seguiría el de la calle Hermosilla, el de La Moraleja, el NH Eurobuilding, el más grande del grupo hasta la fecha, y el 99 Sushi Bar de Barcelona, la última incorporación a esta lista.



Fotografía de Nines Mínguez cortesía de 99 Sushi Bar

En todos ellos esa combinación de cocina nipona ligeramente occidentalizada, en la que se presentan tanto platos con una estricta ortodoxia como otros en los que nuevas técnicas tienen cabida, es la protagonista. Son entrantes como las empanadillas de pollo con chile dulce o la ensalada de algas wakame con sésamo y sepia, principales como el *usuzukuri* de lubina con mojo rojo o el toro en escabeche, ventresca de atún en escabeche de vinagre de arroz y jengibre y postres como el *mousse* de té verde y crema de mango o el helado de yuzu.



Fotografía de Nines Mínguez cortesía de 99 Sushi Bar

Del apartado gastronómico se encargan los actuales chefs ejecutivos del grupo, **David Arauz y Roberto Limas**, y de la atención en sala **Mónica Fernández**, que fue galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor dirección de sala y el premio a la Excelencia Turística de Madrid en 2009 también por su trabajo como jefa de sala.

■ 99 Sushi Bar Ponzano
Ponzano 99, Madrid
91 536 05 67
www.99sushibar.com