



## CARTA RENOVADA PARA UN ANIVERSARIO

95.274 NIGIRIS, 12.474 GYOZAS Y 2.688 PLATOS DE GAMBA ROJA PARA MÁS DE 30.000 COMENSALES. ÉSAS SON ALGUNAS DE LAS CIFRAS DEL PRIMER AÑO DEL **99 SUSHI BAR EUROBUILDING**, QUE CELEBRA SU ÉXITO CON UNA SELECCIÓN DE PLATOS IRRESISTIBLES.

**C**onvertirse en apenas doce meses en uno de los restaurantes de referencia de Madrid no es en absoluto tarea fácil. Desde luego traía consigo el respaldo de los otros 99 Sushi Bar del Grupo Bambú -Ponzano, Hermosilla y Moraleja-, y su inmejorable situación, en el Hotel Eurobuilding, que lo convierten en una opción inmejorable para comidas de negocios.





Con el equipo de sala a cargo de Mónica Fernández, directora general del grupo, el restaurante ofrece un ambiente agradable pero con la discreción necesaria para disfrutar por igual de una velada íntima o de un encuentro profesional. En cualquiera de los dos casos, advertimos que es muy posible que el tema de conversación acabe centrándose en el festival para los sentidos que va desfilando ante los comensales.

Colores, olores, sabores y texturas diversos, originales y sorprendentes marcan la pauta de una cocina que apuesta, ante todo, por un producto de la máxima calidad. David Arauz y Roberto Limas son los responsables de la concepción —el primero de los platos fríos, el segundo de los calientes— de una carta que se renueva con motivo de esta nueva etapa que comienza. Para abrir el apetito, os presentamos algunas de sus propuestas. ●



1. LOMO AL CARBÓN DE VACA RUBIA GALLEGA (MAS DE 7 AÑOS) CON BRASAS VEGETALES Y BEARNESA DE PONZU Y WASABI.
2. GYOZAS DE POLLO DE CORRAL CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ.
3. GYOZAS DE JABALÍ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA.
4. SASHIMI DE ATÚN EN HUMO, SOBRE GELEE DE TOMATE Y YUZU, NARANJA SANGUINA Y AJO NEGRO.
5. GUNKAN DE TUÉTANO TEMPLADO, BERBERECHOS Y CHOCOLATE.
6. TACO DE TORO BRASEADO Y PANCETA, CON EMULSION DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMATICAS.

