







# Más que negocios

TRATOS Y BUENOS PLATOS EN EL  
**99 SUSHI BAR EUROBUILDING.**

NO ES NINGÚN SECRETO que se hacen mejores negocios con el estómago lleno en torno a una buena mesa. Y en eso se basa precisamente la apuesta por la gastronomía que puso en marcha el Hotel NH Eurobuilding de Madrid tras realizar su profunda remodelación hace algo más de un año, ofreciendo a un público fundamentalmente compuesto por empresarios y ejecutivos un portfolio culinario compuesto por el triestrellado DiverXO de **David Muñoz**, el DOMO, asesorado por **Paco Roncero**, y una segunda sede del 99 Sushi Bar, referente absoluto de la gastronomía nipona de la capital, que se suma a la de Ponzano y que permanece bajo las órdenes de **David Arauz** (responsable de los platos fríos) y **Roberto Limas** (de los calientes). Este último restaurante, el que nos ocupa en estas líneas, ha aprobado su primer año con nota, recibiendo la visita de más de 30.000 comensales atraídos por platos indispensables de su carta como la tempura de langostino tigre o el tartar de atún, a los que habría que sumar otros muchos que se han añadido en esta segunda temporada como el *capumiso* (imagen), una base de soja fermentada con algas, trufa, cebolleta y espuma de tofu, o el *sashimi* de atún en humo sobre *gelée* de tomate y yuzu, naranja sanguina y ajo negro. —PABLO ORTEGA

99 Sushi Bar, [www.99sushibar.com](http://www.99sushibar.com)