

99 Sushi Bar: Atención Koy Shunka, aquí hay competencia

Publicado por CENAR EN BARCELONA el 02/09/2018



Aclamados por sus cuatro restaurantes en Madrid, el **grupo Bambú** decidió hace un par de años exportar su triunfante fórmula de **alta cocina japonesa de fusión a Barcelona**.

Su apuesta barcelonesa comparte con sus homólogos madrileños el nombre, **99 Sushi Bar**, el estilo del local (**minimalista con toques japoneses**), el posicionamiento (**elegante y selecto**) y buena parte de la carta.



El 99 Sushi Bar de Barcelona, **ubicado en Sarrià (Tenor Viñas)**, se ha ido haciendo hueco poco a poco entre los aficionados a la gastronomía japonesa de Barcelona hasta el punto de situarse, según muchos, **a un nivel similar al del Koy Shunka de Hideki Matsuhisa, el único restaurante japonés de Barcelona con estrella Michelin**.

Con estos alicientes, entenderéis que teníamos muchísimas ganas de visitar este restaurante. Y ya os adelantamos que la experiencia fue de las que cuesta olvidar. Probamos sabores y texturas muy diferentes y nos adentramos en un mundo gastronómico de lo más sorprendente, una de las mejores experiencias de los últimos meses.

El hecho de ofrecer **cocina japonesa de fusión**, además, les permite jugar con ingredientes locales que enriquecen las recetas japonesas. Prueba de ello son estas **gyozas de jabalí con cebolla caramelizada, queso de arzúa e infusión de castaña pilonga**. Potentes y deliciosas.



Nuestro festival japonés siguió con este **tartar de salmón con mostaza japonesa y eneldo, aguacate y algas** que nos gustó mucho.



Pero cuando de verdad empezamos a maravillarnos fue cuando empezamos a probar los nigiris. Primero los fríos: **Nigiris de salmón, nigiris de pez mantequilla con trufa y gunkan de huevas de salmón**. El de pez mantequilla con trufa es realmente espectacular.



Seguimos con los **nigiris flambeados, de rodaballo y de salmón con lima**. De otro planeta.



Y acabamos con unos deliciosos **nigiris de carne de wagyu**, una raza bovina originaria de Japón muy tierna y jugosa.



De postre pedimos unos **saquitos de arroz a los dos chocolates**.



Hay que reconocer que disfrutamos muchísimo con la sofisticada y atrevida propuesta del 99 Sushi Bar, que nos salió a 60 euros por persona.

