

CATALUÑA GASTRONOMÍA



Guillem Sans

El 99 Sushi Bar abrió el pasado junio a imagen y semejanza de los otros cinco restaurantes del grupo

Un japonés con personalidad y excelente calidad

El 99 Sushi Bar reinterpreta la cocina nipona bajo el prisma mediterráneo apostando siempre por una materia prima excelente

Ángela LARA- Barcelona

Que la cocina japonesa se ha hecho un hueco en la restauración barcelonesa es un hecho y que ésta ha conquistado a los comensales de la Ciudad Condal es una evidencia, sin embargo, entre tanta oferta, la personalidad del establecimiento es lo que marca la diferencia.

Y es precisamente en su singularidad, en su particular manera de interpretar la cocina japonesa, donde reside el atractivo principal del 99 Sushi Bar, que el pasado junio abrió sus puertas en Barcelona, a imagen y semejanza de los cinco restaurantes que el grupo, liderado por los hermanos Fernando y Pedro de León, regenta en Madrid. «Es una réplica del 99 Sushi Bar de Madrid», admite el director del restaurante Víctor Serrano, quien sin embargo puntualiza que «poco a poco la idea es hacer un guiño a la gastronomía catalana». Así, el carácter común de ambos establecimientos es que «apuestan por la alta cocina japonesa de vanguardia y calidad extrema, con guiños a la cocina Mediterránea, pero siempre res-

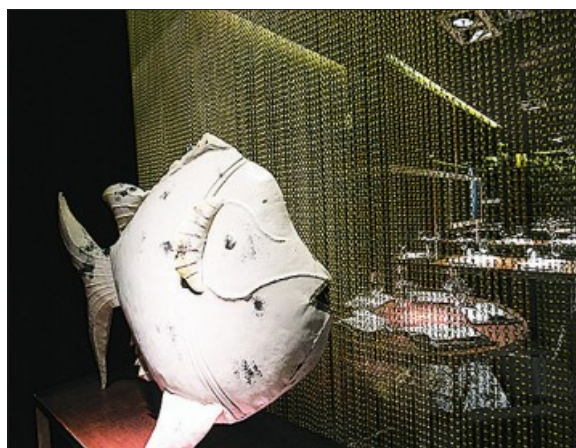
petando el producto». «Se trata de una sincronización entre los sabores de la cultura japonesa y la mediterránea, una mezcla de ambas cocinas y sus productos», dice Serrano.

«Nuestro estilo es diferente al del resto de restaurantes japoneses», asegura el director del 99 Sushi Bar de Barcelona, quien señala que «quién sólo ofrecemos pescado crudo, sashimi, sushi y demás, sino que pretendemos dar una vuelta más para buscar platos

CUENTA CON UNA BARRA DESDE LA QUE EL COMENSAL PUEDE VER LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS

novedosos como las gyozas de jabalí». «La calidad del producto también marca la diferencia», asegura Víctor Serrano, ya que el restaurante «trabaja con lo mejor que hay en el mercado, un producto un tanto especial, que no es fácil de encontrar, una materia prima que merece la pena».

En cuanto a la degustación de



Los diferentes salones del restaurante



estos productos, el restaurante apuesta por la fórmula de una amplia carta de platos a compartir o bien un menú degustación por 88 euros con 8 pases de platos, ya que la idea es que el comensal pueda probar muchas cosas diferentes y descubrir nuevos sabores. Y en esta experiencia gastronómica los responsables del restaurante apuestan por dar un papel destacado al maridaje con el vino, por lo que el establecimiento cuenta con una extensa carta de vinos con unas 400 referencias.

Y si este restaurante reproduce la oferta gastronómica de su referente madrileño, en cuanto a la decoración sucede algo similar. «Todos los restaurantes del grupo comparten una decoración similar, moderna pero sobria, un línea común en la que juega un papel importante el contraste entre el cristal y el negro, aunque aquí hemos roto un poco poniendo un suelo hidráulico, muy apropiado para Barcelona», señala Víctor Serrano. Se trata de una amplia sala, con mesas redondas y consistentes butacas, toques de rojo y guiños a la cultura japonesa como bonsáis o pequeñas figuras de peces como el pez globo. Además, el establecimiento cuenta con una pequeña barra con cinco asientos donde el comensal puede comer mientras observa la elaboración de los platos y un reservado para ocho personas.

RESTAURANTE 99 SUSHI BAR

Dirección: C/Tenor Viñas, 4

Teléfono: 93639 62 17

Horario: todos los días excepto domingo noche de 13.30 a 16.00 y de 20.30 a 23.30 horas