

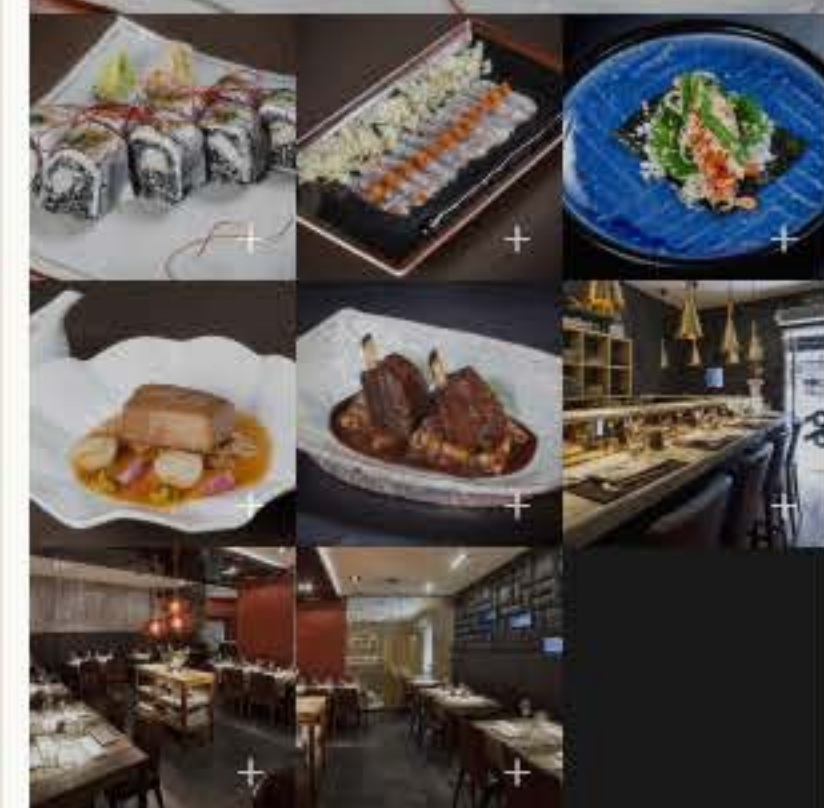


VER LA GALERÍA →

Galería de imágenes



VER LA GALERÍA →



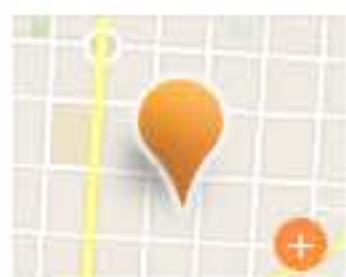
Loff Instagram

follow



Iñigo Piniella

14 de octubre, 2015

Calle de Ponzano, 99,  
28003 MadridIñigo recomienda que  
también veas:SUMO sabor  
japonés.Un búnker para  
disfrutar de la  
gastronomía  
japonesa.

ETIQUETAS:

Cocina japonesa

Sushi 99



## Más fusión en el 99 Sushi Bar de Ponzano.

NUEVA CARTA DE OTOÑO CON PLATOS EXCLUSIVOS DEL LOCAL DE PONZANO Y RENOVACIÓN DE SU ESPACIO INTERIOR.

2



Una vez leí una definición de la culinaria japonesa que describe muy bien la esencia de esta que dice así: *la gastronomía japonesa debe reflejar la estación y proyectar la naturaleza*. Sumado a estas dos premisas, hay una tercera que cierra el triángulo de normas básicas para ofrecer una creación de primera. Esta es la armonía, armonía en cuanto a platos, productos, estética y presentación. Y la oferta del **99 Sushi Bar** reúne estas características.

Ver galería:  
9 IMÁGENES

Llega el otoño y no solo cambia la hoja de los árboles sino también la de la carta del **99 Sushi Bar de Ponzano** para adaptarse a la estación actual, como dice la definición anteriormente citada. Así, nos encontramos con la **incorporación de nuevos platos en exclusiva** y la **renovación** de su espacio interior. De este, destaca sobre todo la luz natural que entra a través de cuatro nuevas ventanas dispuestas en la pared, además de una **remodelada barra de sushi** a la entrada del local.

Aquí no encontraremos platos estrictamente japoneses ni los que se sirven en las tabernas niponas. Por ello, no es de extrañar no ver comensales originarios del país del sol naciente sentados a sus mesas. Pero lo que sí nos encontraremos es el resultado de la creatividad gastronómica de **David Arauz** (cocina fría) y **Roberto Limas** (cocina caliente) en forma de sushi en todas sus variedades pero con la **fusión como denominador común**.

En cuanto a las **propuestas frías**, encontramos el **Ika Maki** (ika, calamar en japonés), es un roll de arroz negro, relleno de viera y mayonesa de yuzu, velos de calamar flambeados con aceite de cilantro y especiado japonés, o el **Usuzukuri** de lubina, láminas de lubina acompañadas de yuca deshidratada con un mojo de pimiento rojo y cítrico bergamota, acompañado con momiji oroshi conjugan la **tradicción japonesa y la tendencia de vanguardia**.

Y entre las **calientes**, taco de **toro** en escabeche de soja, mirin, sake y ají amarillo, realizado de manera tradicional, acompañado de **pasta wanton** cortada a modo de papardelle y escaldada en el escabeche, que ha sido **creado en exclusiva para 99 Sushi Bar Ponzano** en esta nueva etapa.

Mención aparte el guiso de **costilla de buey wagyu** en saikyo miso, un excepcional plato que se cocina lentamente durante 20 horas a 80 grados. La carne lacada con miso dulce para caramelizarla se acompaña de berenjenas asadas con salsa de Oporto.

Son varios los premios nacionales que tiene en su haber el grupo Bambú, al que pertenece este restaurante. Y esto se debe, sin duda, al buen hacer de todo el equipo que constituye ya una referencia en la cocina japonesa de Madrid.

Más información

99 Sushi bar