



**QUÉ:** El restaurante 99 Sushi Bar abre su primera sede barcelonesa.  
**DÓNDE:** Calle Tenor Viñas, 4 (Barcelona). **POR QUÉ:** No es nada fácil combinar la tradición nipona con las propuestas de vanguardia, y aquí se consigue. Y con nota. **99 Sushi Bar**, [www.grupo-bambu.com](http://www.grupo-bambu.com).

## Desembarco nipón

**CUANDO UN CONCEPTO** funciona tan bien como lo hacen los cuatro 99 Sushi Bar de Madrid, era sólo cuestión de tiempo que conquistaran también una ciudad tan activa gastronómicamente como Barcelona. A cargo de la cocina del nuevo restaurante, al igual que del resto de las cocinas del grupo, están **Roberto Limas**, responsable de los platos calientes, y **David Arauz**, responsable de los platos fríos. Al respeto por la tradición japonesa se une la vocación de vanguardia, algo que se traduce en una compensada carta que presenta una cocina basada en un exquisito repertorio de la cocina nipona –*sushis*, *sashimis* y *tempuras*– a las que se incorporan ingredientes de otras culturas gastronómicas. Así, *sushis* de pescados o platos de temporada como el erizo conviven con el bacalao negro o el buey de la raza Wagyu.

—DARÍO FRAILE