

# 99 Sushi Bar, cocina de fusión al máximo nivel

Un negocio que empezó en el año 2005 es hoy uno de los restaurantes de cocina japonesa con mayor calidad y mejores elaboraciones en Madrid



12 4 1 1 Menú día 0 0 Enviar Imprimir

**AUTOR**  
GATO BONBIBENDUM  
Email  
@Bonbibendum

**FECHA**  
03.07.2015 – 05:00 H.

**TAGS**  
LOS GASTROGATOS

Como ya hemos comentado en más de una ocasión, Madrid vive uno de sus mejores momentos gastronómicos hablando, sobre todo por la variedad de su oferta, en la que las cocinas foráneas están ampliamente representadas. Dentro de ellas, es la japonesa la que puede presumir de una mayor calidad, con algunos establecimientos del máximo nivel que se sitúan entre los mejores de la capital, como **99 Sushi Bar** que, junto con **Kabuki Wellington**, representa lo más granado de esa oferta.

El negocio que hoy nos ocupa comenzó su andadura en el año 2005 con la apertura de un primer local en la calle de la Salud (**19 Sushi Bar**) con un, por entonces, casi desconocido **Luis Arévalo** tras su barra. El hoy famoso chef peruano, propietario de **Kena**, había afilado sus cuchillos junto a Ricardo Sanz (**Kabuki Wellington**), el verdadero padre de la cocina 'japo-cañí', que no es más que la adaptación de la cocina japonesa al gusto español con el empleo de productos y preparaciones autóctonos alejados, en cierta medida, de esa cocina oriental más ortodoxa.

El éxito alcanzado animó a sus propietarios (el **Grupo Bombú**) a expandir el negocio con la apertura de otro establecimiento en **Ponzano (99 Sushi Bar)**, recogiendo, como en el caso anterior, el número de la calle donde se ubicaba para dar nombre al establecimiento. Y este nombre es el que ha acompañado desde entonces al resto de locales que se han ido sucediendo con idéntico éxito, incluyendo el de la calle **Hermosilla** y el de la **Plaza de La Moraleja**. Todos ellos continúan trabajando a pleno rendimiento satisfaciendo a su distinguida clientela con una oferta muy similar, resuelta con suerte dispar, pero siempre con acierto.



99 Sushi Bar

Fue en el entrañable local de Hermosilla donde se forjó el equipo que hoy oficia al más alto nivel en el flamante nuevo local del grupo, ubicado en el hotel **NH Eurobuilding**.

Allí fue, tras la marcha de Luis Arévalo a **Nikkei 225**, donde se incorporó en 2010, como chef ejecutivo, el madrileño **David Arauz**, quien junto con **Mónica Fernández**, directora de sala y sumiller del grupo, forman uno de los equipos más sólidos de la capital. Si, además, consideramos la incorporación en los últimos meses de Roberto Limas al frente de la cocina caliente, entenderemos el porqué de un éxito imparable y más que merecido.

El nuevo establecimiento no ha hecho sino dar continuidad a una carta que se ha ido forjando a lo largo de los años en los distintos locales citados, sabiendo aunar las influencias e ideas de quienes han ido pasando por ellos hasta configurar una oferta de altísima categoría que lo sitúa entre la élite madrileña.

Dicha oferta se basa en la utilización de un producto excelso suministrado por los mejores proveedores disponibles allá donde se encuentren (la ventresca de atún -**toro**- por ejemplo, procede de **Malta**), tratado con un respeto y un conocimiento al alcance de muy pocos, mezclando productos e ingredientes de ambos mundos, hasta lograr unos platos redondos, alguno de los cuales se han convertido ya en verdaderos clásicos, como la **tempura de langostinos tigre**, absolutamente imprescindible, en el que la mayonesa picante que envuelve los trozos de langostinos aporta un sabor y una textura únicos.



Tartar de atún kimuchi

Entre los primeros, el **tartar de chicharro con aceite, jengibre y salsa ponzu**, o el **carpaccio de hamachi con soja y cítricos** se encuentran entre nuestros favoritos, ambos plenos de intensidad y frescura. El inevitable **tartar de atún** (ya sea macerado con soja, con verduras escurdidas o con caviar) marca la diferencia con otros establecimientos y nos deja bien a las claras dónde nos encontramos. El **erizo en tempura con yema de huevo** o el **cangrejo real gratinado**, que a nosotros nos gustan menos, cuentan con su legión de incondicionales, sin olvidarnos de las estupidas **gyozas** (empanadillas) de pollo de corral o de jabalí.

El **sushi**, en todas sus presentaciones (*sashimi, nigiri, temaki, roll, gunkan...*), es una de las señas de identidad de la casa, apoyado, como ya hemos dicho, en un producto inmejorable. Los cortes de **sashimi** satisfarán con creces a los más exigentes. Si tienen suerte y les ofrecen ventresca de atún, disfrutarán de uno de los bocados más sublimes que hayan probado nunca: dejen que la grasa entreverada del túnido (con perdón, por la pedantería) envuelva su boca y retengan esa sensación todo lo que puedan.



Nigiri de anchoa y sardinas

La colección de distintas piezas es interminable, y además de los incluidos en carta, raro es el día en que David Arauz no improvisa sobre la marcha en función de la compra realizada. Anchoas con sardinas, lubina con aguacate y tobiko, **rodaballo flambeado con aceite de cilantro**, **salmón flambeado con lima**, **huevo de codorniz con panceta ibérica ahumada**, hamburguesa de wagyu, gamba roja en dos temperaturas, quisquillas, pargo, pez limón con trufa, erizo, tartar de toro con tanuki (otro imprescindible), etc., forman parte de una relación que demuestra el nivel y la imaginación de una oferta imbatible.

Entre las novedades de las últimas semanas, cabe destacar el **tuétano templado con berberechos y chocolate**, un plato arriesgado lleno de contrastes.

En **99 Sushi Bar** siempre se ha concedido mucha importancia a la cocina caliente, y con la incorporación de Roberto Limas ha cobrado aún una mayor relevancia. Si el **bacalao negro gratinado en miso rojo** ya era, junto con el pichón de Mont Royal con calabaza escarchada y haba tonka, uno de los buques insignias de la casa, el **buey wagyu** ha adquirido un gran protagonismo. No se vayan sin probarlo. Pueden optar por hacerlo en versión fría con el **carpaccio** con aceite de cilantro y chips de ajo, o en versión caliente, recomendándoles en este caso la **costilla a baja temperatura con berenjenas maceradas en miso** y **Oporto**, un plato elegante y sabroso.



Costilla de buey wagyu

Los postres, tantas veces condenados al ostracismo en los restaurantes de corte oriental, no alcanzan el nivel sobresaliente de la oferta salada, pero superan el examen dignamente. **La tarta de queso con dulce de leche** o el **postre de chocolate** supondrán un cierre más que satisfactorio.

Mención especial merece la figura de **Mónica Fernández**, una de las mejores directoras de sala y sumilleres de Madrid. Su sencillez y discreción, unidas a una especial habilidad para interpretar a la perfección las necesidades y gustos de sus clientes, adaptándose a cada situación, hacen de ella uno de los pilares del restaurante. Si a eso añadimos su profundo conocimiento del mundo del vino y una especial sensibilidad a la hora de seleccionar los más adecuados, entenderemos por qué nos encontramos ante una de las cartas mejor adaptadas a este tipo de cocina.

La selección de **champanes y vinos blancos** de las mejores denominaciones de todo el mundo es abrumadora, con unos precios ajustadísimos que nos permitirán beber etiquetas inabundables en otros establecimientos. Nuestro consejo es que se dejen asesorar por ella. El éxito está garantizado.

El servicio, también bajo su discreto control, funciona como un reloj, con unos tiempos y una atención acordes con la categoría de un lugar así. A una sala amplia, luminosa y de moderna decoración, se le ha añadido recientemente una **terrace acristalada** para completar un conjunto verdaderamente atractivo, aunque no podemos dejar de recomendarles, si las circunstancias lo permiten, que ocupen alguno de los puestos de la barra, desde los que contemplar, en un lugar privilegiado, el trabajo de David y su equipo.

En resumen, si quieren disfrutar de una de las mejores cocinas de fusión que se pueden encontrar ahora mismo en Madrid, y hacerlo en uno de sus mejores restaurantes, no lo duden: **99 Sushi Bar** es su sitio.

## Calificaciones

CALIFICACIONES	
COCINA	- 8,50
SERVICIO	- 8,25
BODEGA	- 8,25
LOCAL	- 8,00
GLOBAL	- 8,50

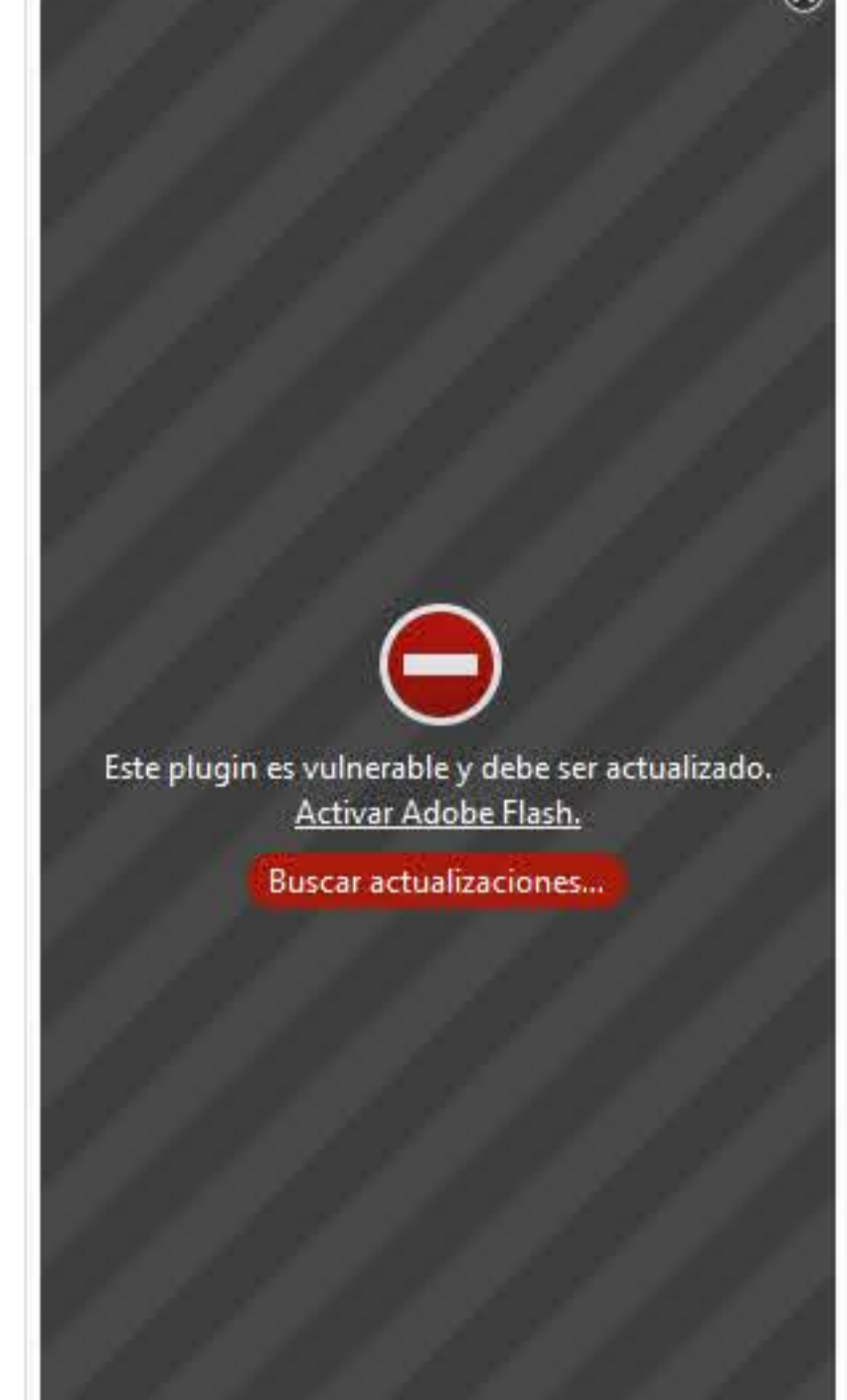
No existe la perfección, los 2-3 mejores restaurantes en los que hemos estado (Celler Can Roca o Diverxo) tendrían una puntuación de un 9,5.

Del 8 al 9, estarían muchos de los mejores restaurantes entre los que estarían la mayoría de los 3 estrellas Michelin y un buen nutrido grupo de 2 estrellas así como alguno que la merecería aunque no las tenga.

Del 7 al 8 incluimos muy buenos restaurantes, muchos de los cuales tienen reconocimiento con estrella y otros tantos que no pero que, bajo nuestro criterio, son establecimientos muy recomendables y que hay que probar.

## BIOGRAFÍA

Los Gastrogatos son cuatro amigos, cuya pasión es la buena mesa y además disfrutan contando y compartiendo sus experiencias con todos nosotros. Para preservar su confidencialidad y que así puedan contarnos con total libertad sus vivencias entre mantes, aparecerán bajo los seudónimos de Gato Malincha, Gato Jac, Gato Bonbibendum y Gato con botas.



## OPINIÓN

**LOS GASTROGATOS**  
99 Sushi Bar, cocina de fusión al máximo nivel  
GATO BONBIBENDUM

VER TODO

## LO MÁS

GASTRONOMÍA VANITATIS

- 99 Sushi Bar, cocina de fusión al máximo nivel
- Dos formas de beber Rueda: Naia y Naiades
- Mercado de Ibiza, buenos arroces en el barrio de Retiro
- Finca Valdepoleo o cómo llevar el concepto 'vino...'
- Los mejores restaurantes de Madrid: un repaso al
- El Casino de Gran Vía, una apuesta 'al pleno'.

24 HORAS 1 SEMANA 1 MES

