

99 SUSHI BAR
COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA
MADRID – BARCELONA – MARBELLA
ABU DHABI  – DUBAI – RABAT – MONACO – BUDAPEST

CARRER TENOR VIÑAS, 4
TELEF. 936 396 217

CALLE PADRE DAMIAN, 23
TELEF. 913 593 801

CALLE HERMOSILLA, 4
TELEF. 914 312 715

CALLE ESTAFETA, 2 (LA MORALEJA)
TELEF. 916 503 159

CALLE PONZANO, 99
TELEF. 915 360 567

ANANTARA VILLA PADIerna PALACE (MARBELLA)
TELEF. 952 889 151

ENTRANTS

CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA AMB ALGUES, TÒFONA, CEBA TENDRA I ESCUMA DE TOFU	12,30
GYOZAS DE SENGLAR AMB CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE D'ARZÚA I INFUSIÓ DE CASTANYA SOMALLA	28,70
CRANC REIAL D'ALASKA GRATINAT AL WASABI I TOBIKO DE YUZU	36,50
OKONOMIYAKI PIZZA JAPONESA AMB LÀMINES DE TORINYA ROJO	31,70
UMAMI EN PA DE VIDRE TORRA DE PAN DE VIDRE AMB TÀRTAR DE TORO, ERIÇÓ DE MAR I CAVIAR CASPIAN PEARL (50G.)	199,00

AMANIDES DEL MAR
AMB DIFERENTS VARIETATS D'ALGUES

AMANIDA D'ALGUES I COGOMBRE	13,00
AMANIDA D'ALGUES WAKAME AMB SÈSAM I SÈPIA	16,00
AMANIDA DE BOU DE MAR, ALGUES I COGOMBRE	20,50

TEMPURES

OSTRA EN TEMPURA (2 UDS.) AMB CAVIAR CASPIAN PEARL, FONOLL I MICRO FULLA DE SHISO	25,30
TEMPURA DE LLAGOSTÍ TIGRE TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA SALSA PICANT	36,20
LLAMÀNTOL EN TEMPURA ACOMPANYAT D'UNA CREMA LLEUGERA DE WASABI	45,80
COCOTXES DE LLUÇ EN TEMPURA AMB PIL-PIL DE SHISO VERD	47,70

ENTRANTES

CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	12,30
GYOZAS DE JABALÍ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	28,70
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	36,50
OKONOMIYAKI PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS	31,70
UMAMI EN PAN DE CRISTAL TOSTA DE PAN DE CRISTAL CON TARTAR DE TORO, ERIZO DE MAR Y CAVIAR CASPIAN PEARL (50G.)	199,00

ENSALADAS DEL MAR
CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO	13,00
ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA	16,00
ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO	20,50

TEMPURAS

OSTRA EN TEMPURA (2 UDS.) CON CAVIAR CASPIAN PEARL, ENELDO Y MICRO HOJA DE SHISO	25,30
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE	36,20
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPAÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	45,80
COCOCHAS DE MERLUZA EN TEMPURA CON PIL-PIL DE SHISO VERDE	47,70

TÀRTARES

TÀRTAR DE TONYINA MACERAT

MACERAT AL MOMENT AMB SOJA, OLI D’OLIVA, WASABI I CEBA TENDRA 41,20

TÀRTAR DE TONYINA KIMUCHI I AMANIDA DE ENVINAGRATS

EN SALSA DE COL XINESA PICANT FERMENTADA, ALGUES WAKAME I PATATA PALLA 39,80

TÀRTAR DE SALMÓ

AMB MOSTASSA JAPONESA I ANET, ALVOCAT I ALGUES 38,30

TÀRTAR DE SORELL

MACERAT AMB GINGEBRE, OIL D’OCAL I PONZU 30,60

TÀRTAR DE TORO AMB CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE TONYINA AMB SALSA SOJA, WASABI I CAVIAR (10 GR.) 53,20

TÀRTAR DE GAMBA DOLÇA (OBSBLUE)

AMB GASPAT DE TOMÀQUET VERD I CAVIAR CASPIAN PEARL (10G.) 49,50

MAKI SUSHI

ROTLLE TEMPERAT D’ANGUILA CRUIXENT (8 peces)

ROTLLO D’ANGUILA, FORMATGE BRIE I ALVOCAT EN PASTA FIL·LO 30,40

MAKI DE VENTRESCA DE TONYINA I CHIPS (6 peces)

ROTLLO FARCIT DE VENTRESCA DE TONYINA PICADA, PATATES PALLA, SALSA DE MISO DOLÇA I COGOMBRE 28,80

SOFT SHELL CRAB (8 PECES)

ROTLLO DE CRANC DE CLOSCA TOVA, ALVOCAT I COBRIMENT ESPECIAL DE FURIKAKE 30,20

DRAC MAKI (8 peces)

ROTLLO DE LLAGOSTÍ TEMPURIZAT EN PANKO, BOU DE MAR I COBERT PER LÀMINES D’ALVOCAT 29,90

HOTATE MAKI (8 peces)

ROTLLO DE COGOMBRE, ALVOCAT, SALMÓ AMB MOSTASSA JAPONESA COBERT DE VIEIRA I TOBIKO 31,40

MISTURA ROLL (6 peces)

ROTLLO DE LLAGOSTÍ EN PANKO, CRANC REIAL, ALVOCAT I LÀMINES DE LLOBARRO 30,20

TEMPSUYU MAKI (6 peces)

ROTLLO TEMPURIZAT DE SALMÓ, IKURA I LLAGOSTÍ EN CALDO TEMPSUYU 22,70

MATSURI ROLL (8 peces)

ROTLLO D’ALVOCAT I TONYINA PICANT AMB SALSA DE XILI DE JALAPA I CRUIXENT D’ARRÒS 31,70

MAKI DE LLAMÀNTOL (8 peces)

ROTLLO DE LLAMÀNTOL EN SAKE AMB ALGUES WAKAME, COGOMBRE I YUZU 46,70

MAKI CARN DE WAGYU DE KAGOSHIMA (8 peces)

ROTLLO DE CARN DE WAGYU A LA MOSTASSA ANTUGUA I COBERT DE PATATA PALLA 34,60

MAKI DE CARRABINER (8 PECES)

ROTLLO DE CARRABINER EN DUES TEXTURES I MAYONESA DEL SEU CORALL 39,00

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA	41,20
TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA	39,80
TARTAR DE SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS	38,30
TARTAR DE CHICHARRO MACERADO CON JENGIBRE, ACEITE DE OCA Y PONZU	30,60
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)	53,20
TARTAR DE GAMBA DULCE (OBSBLUE) CON GAZPACHO DE TOMATE VERDE Y CAVIAR CASPIAN PEARL (10G.)	49,50

MAKI SUSHI

ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.) ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO	30,40
MAKI DE VENTRESCA DE ATÚN Y CHIPS (6 pzas.) ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, PATATAS PAJA, SALSA DE MISO DULCE Y PEPINO	28,80
SOFT SHELL CRAB (8 pzas.) ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE	30,20
DRAGÓN MAKI (8 pzas.) ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE	29,90
HOTATE MAKI (8 pzas.) ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO	34,20
MISTURA ROLL (6 pzas.) ROLLO DE LANGOSTINO EN PANKO, CANGREJO REAL, AGUACATE Y LÁMINAS DE LUBINA	30,20
TEMPTSUYU MAKI (6 pzas.) ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU	22,70
MATSURI ROLL (8 pzas.) ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ	31,70
MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.) ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU	46,70
MAKI CARNE DE WAGYU DE KAGOSHIMA (8 pzas.) ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA	34,60
MAKI DE CARABINERO (8 PZAS) ROLLO DE CARABINERO EN DOS TEXTURAS Y MAYONESA DE SU CORAL	39,00

SUSHI A LA CARTA
(1 piece per ordre)

Nigiri SUSHI

TONYINA – MAGURO	6,25
SALMÓ – SHAKE	5,90
PEIX MANTEGA AMB TÒFONA	6,25
ANXOVA DE SANTOÑA I SARDINA	9,05
LLOBARRO – SUZUKI	5,75
PEIX LLIMONA – HAMACHI	6,30
TORO – VENTRESCA DE TONYINA	6,75
ESCAMARLÁ –AMB SAL NEGRA I ALFABREGA	10,65

Nigiri SUSHI TEMPERAT

ANGUILA ROSTIDA – ROSTIDA AMB SALSA TARE	7,80
OU DE GUATLLA – AMB TÒFONA	6,20
GAMBA ROJA – EN DUES TEMPERATURES (1 UD.)	22,40
VIERA EN DUES TEMPERATURES - AMB MAIONESA DE YUZU	9,00
TURBOT FLAMEJAT - AMB OLI DE CORIANDRE I MOMIJI OROSHI	6,30
HAMBURGUESA DE WAGYU – AMB PATATA	6,80
CANSALADA IBÈRICA FUMADA - AMB OUS DE GUATLLA	6,55
CARN DE WAGYU KAGOSHIMA- FLAMEJADA	7,55
FOIE A LA PLANXA – AMB GERD	7,50
SALMÓ FLAMEJAT – I AMB LLIMA	6,90
TORO FLAMEJAT – I AMB TOMÀQUET	7,40
TORO FLAMEJAT – I AMB TRUFA	7,85
NIGIRIS D'ARRÒS CRUIXENT (6 uds.) DE TÀRTAR DE TORO PICANT I OR FI EN FULLS	38,40
NIGIRI DE MOLL A LA FLAMA – AMB VINAGRETA CITRICA DE KUMQUAT I OIL DE CORIANDRE	8,75

Gunkan SUSHI

OUS DE SALMÓ – IKURA	6,65
ERIÇÓ DE MAR (EN TEMPORADA)	13,90
ERIÇÓ DE MAR D'IMPORTACIÓ	12,50
CALAMAR I TÒFONA	6,65
LLOBARRO, ALVOCAT I TOBIKO	6,35
CRANC REIAL D'ALASKA	7,85
TÀRTAR DE TORO AMB TANUKI	7,25
TÀRTAR DE TORO AMB CANSALADA IBÈRICA Y OU DE GUATLLA	7,50
99 SUSHI BAR AMB ERIÇÓ DE MAR, TARTAR DE TORO I CAVIAR	16,30

SUSHI A LA CARTA
(1 Pieza por orden)

Nigiri SUSHI

ATÚN – MAGURO	6,25
SALMÓN – SHAKE	5,90
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	6,25
ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA	9,05
LUBINA – SUZUKI	5,75
PEZ LIMÓN – HAMACHI	6,30
TORO – VENTRESCA DE ATÚN	6,75
CIGALA – CON SAL NEGRA Y ALBAHACA LIMÓN	10,65

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA ASADA – ASADA CON SALSA TARE	7,80
HUEVO DE CODORNIZ – CON TRUFA	6,20
GAMBA ROJA – EN DOS TEMPERATURAS (1 ud.)	22,40
VIEIRA TEMPLADA – CON MAYONESA DE YUZU	9,00
RODABALLO FLAMBEADO – CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI	6,30
HAMBURGUESA DE WAGYU – CON PATATA	6,80
PANCETA IBÉRICA AHUMADA – CON HUEVO DE CODORNIZ	6,55
CARNE DE WAGYU KAGOSHIMA – FLAMBEADA	7,55
FOIE A LA PLANCHA – CON FRAMBUESA	7,50
SALMÓN FLAMBEADO – CON LIMA	6,90
TORO FLAMBEADO – CON TOMATE	7,40
TORO FLAMBEADO – CON TRUFA	7,85
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 uds.) DE TARTAR DE TORO PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	38,40
NIGIRI DE SALMONETE A LA LLAMA – CON VINAGRETA CÍTRICA DE KUMQUAT Y ACEITE DE CILANTRO	8,75

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – IKURA	6,65
ERIZO DE MAR NACIONAL (EN TEMPORADA)	13,90
ERIZO DE MAR DE IMPORTACIÓN	12,50
CALAMAR Y TRUFA	6,65
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	6,35
CANGREJO REAL DE ALASKA	7,85
TARTAR DE TORO CON TANUKI	7,25
TARTAR DE TORO CON PANCETA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ	7,50
99 SUSHI BAR CON ERIZO, TARTAR DE TORO Y CAVIAR	16,30

TEMAKIS – HAND ROLL
(CON D'ALGA FARCIT D'ARRÒS I...)

OUS DE SALMÓ (IKURA) AMB ALVOCAT	15,40
TORO PICANT I CRUIXENT DE TEMPURA	17,50
SALMÓ AMB Salsa DE MOSTASSA I ALVOCAT	16,00
CRANC REIAL D'ALASKA CRUIXENT I PICANT	17,70
FOIE AMB MANGO	17,50
DAU DE TORO BRASEJAT I CANSALADA AMB EMULSIÓ DE TOMÀQUET XILI I HERBES AROMÀTIQUES	18,80

SASHIMI

PEIX O MARISC CRU I SENSE ARRÒS

SASHIMI VARIAT	61,00
SASHIMI DE TONYINA	43,00
SASHIMI DE SALMÓ	38,60
SASHIMI DE TORO	50,40
SASHIMI DE VIEIRA AMB CONFITURA DE PELL DE TARONJA I PONZU	51,20
CARPACCIO DE TORO TALLS DE VENTRESCA DE TONYINA AMB EMULSIÓ D'OLI D'ARBEQUINA, TOMÀQUET ECOLÒGIC RATLLAT I XILI	46,60
CARPACCIO DE HAMACHI TALLS DE PEIX LLIMONA EN Salsa DE CÍTRICS I SOJA	40,80
USUZUKURI DE LUBINA AMB MOJO VERMELL	36,00
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB Salsa CÍTRICA DE SHISO	38,30

SEGONS LA LEGISLACIÓ EUROPEA I ESPANYOLA, CONGELEM TOT EL NOSTRE PEIX A TEMPERATURA INFERIORS A -20°C DURANT UN PERÍODE D'A MENYS 48 HORES.

TEMAKIS – HAND ROLL

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	15,40
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	17,50
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	16,00
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE	17,70
FOIE CON MANGO	17,50
TACO DE TORO BRASEADO Y PANCETA CON EMULSIÓN DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMÁTICAS	18,80

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

SASHIMI VARIADO	61,00
SASHIMI DE ATÚN	43,00
SASHIMI DE SALMÓN	38,60
SASHIMI DE TORO	50,40
SASHIMI DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	51,20
CARPACCIO DE TORO CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ACEITE DE ARBEQUINA, TOMATE ECOLÓGICO RALLADO Y CHILE	46,60
CARPACCIO DE HAMACHI CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	40,80
USUZUKURI DE LUBINA CORTES FINOS DE LUBINA CON MOJO ROJO	36,00
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON SALSA CÍTRICA DE SHISO	38,30

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A TEMPERATURA INFERIOR A -20 °C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

CARNS

Bou Wagyu

ARROS CRUIXENT AMB ROSTES DE WAGYU 36,50
I ROVELL D'OU D'OCA EN TEMPURA

ENTRECOT DE Bou Wagyu "MARMOLEO #10" 106,00
A LA PLANXA AMB PEBRE NEGRE I "AJOCHIPS"
(IMPORTAT DEL JAPÓ)

ENTRANYA DE Bou Wagyu 46,90
A LA BRASA AMB MANTEGA DE GALANGA I BRANDI

ISHIYAKI DE Bou Wagyu (NOMÉS A TERRASSA) 71,40
TALLAT A FINES LÀMINES PER CUINAR SOBRE PEDRA

CARPACCIO DE CARN DE Bou Wagyu Japonés de KAGOSHIMA 43,00
AMB OLI DE CORIANDRE I "AJOCHIPS"

COSTELLA DE Bou Wagyu EN SAIKYO MISO 59,30
CUINADA DURANT 20 HORES A BAIXA TEMPERATURA I AMB ALBERGÍNIES ROSTIDES

KATSU SANDO 78,70
SANDWICH JAPONÈS DE FILET DE WAGYU

ALTRES

POLLASTRE GRAELLA 31,50
AMB BOLETS I Salsa TERIYAKI

LLOM AL CARBÓ DE VACA ROSSA GALLEGA 53,50
(MÉS DE 7 ANYS)
AMB BRASES VEGETALS I BEARNESA DE PONZU AMB WASABY

PEIXOS

TONYINA EN TATAKI 43,80
SEGELLAT AMB SÈSAM BLANC AMB REDUCCIÓ DE SOJA, OLI DE CORIANDRE I MARACUJÀ

BACALLÀ NEGRE 46,80
GRATINAT AMB DUES CAPES DE MISO VERMELL

CARNES

BUEY WAGYU

ARROZ CRUJIENTE CON TORREZNOS DE WAGYU Y YEMA DE HUEVO DE OCA EN TEMPURA	36,50
ENTRECOTE DE BUEY WAGYU “MARMOLEO #10” A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS (IMPORTADO DE JAPÓN)	106,00
ENTRAÑA DE BUEY WAGYU A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	46,90
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU (SOLO EN TERRAZA) CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA COCINA SOBRE PIEDRA	71,40
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU JAPONÉS DE KAGOSHIMA CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	43,00
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	59,30
KATSU SANDO SANDWICH JAPONÉS DE SOLOMILLO DE WAGYU	78,70

OTRAS

POLLO DE CORRAL PARRILLA CON TERIYAKI Y SETAS DE TEMPORADA	31,50
LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA AL CARBÓN (DE MAS DE 7AÑOS) CON BRASAS VEGETALES Y BEARNESA DE PONZU CON WASABI	53,50

PESCADOS

ATÚN EN TATAKI SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	43,80
BACALAO NEGRO GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	46,80

MENÚ 99 SUSHI BAR
(TAULA COMPLETA - MÍNIM DUES PERSONES)

CAPUMISO

BASE DE SOJA FERMENTADA AMB ALGUES, TÒFONA,
CEBA TENDRA I ESCUMA DE TOFU

—

TÀRTAR DE TORO AMB CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE TONYINA AMB Salsa soja, wasabi i caviar (5 gr.)

—

GYOZAS DE SENGLAR

AMB CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE D'ARZÚA I INFUSIÓ DE CASTANYA
SOMALLA

—

TEMPURA DE LLAGOSTÍ TIGRE

TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA Salsa PICANT

—

NIGIRI DE Salmó Flamejat AMB LLIMA

NIGIRI DE Peix Mantega AMB TOFONA

GUNKAN DE TÀRTAR DE TORO AMB TANUKI

NIGIRI DE TEMPERADA

CANSALADA IBÈRICA FUMADA - AMB OUS DE GUATLLA

—

TEMAKI DE TÀRTAR DE TONYINA MACERAT

—

COSTELLA DE BOU WAGYU EN SAIKYO MISO

CUINADA DURANT 20 HORES A BAIXA TEMPERATURA I AMB ALBERGÍNIES
ROSTIDES

—

POSTRES I CAFÈ

130,00 € PER PERSONA

MENÚ 99 SUSHI BAR
(MESA COMPLETA - MÍNIMO DOS PERSONAS)

CAPU MISO

BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA
Y ESPUMA DE TOFU

—

TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SOJA, WASABI Y CAVIAR (5 GR.)

—

GYOZAS DE JABALÍ

CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ARZÚA E INFUSIÓN DE CASTAÑA
PILONGA

—

TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE

TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE

—

NIGIRI DE SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA

NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA

GUNKAN DE TARTAR DE TORO CON TANUKI

NIGIRI DE VIEIRA TEMPLADA

PANCETA IBÉRICA AHUMADA CON HUEVO DE CODORNIZ

—

TEMAKI DE TARTAR DE ATÚN MACERADO

—

COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKO MISO

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS
ASADAS

—

POSTRE Y CAFÉ

130,00 € POR PERSONA