

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

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

CALLE HERMOSILLA, 4
TELEF. 914 312 715

CALLE PADRE DAMIÁN, 23
TELEF. 913 593 801

CALLE PONZANO, 99
TELEF. 915 360 567

CALLE TENOR VIÑAS, 4 (BARCELONA)
TELEF. 936 396 217

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

ENTRANTES

CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	11,30
YAKISOBA FIDEOS FRITOS SALTEADOS CON CARNE, MARISCO Y SETAS	19,80
GYOZAS DE POLLO EMPANADILLAS DE POLLO CON CHILE DULCE	16,70
GYOZAS DE JABALÍ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	26,60
BERENJENAS MISO ASADAS EN SALSA DE MISO DULCE	17,80
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	34,30
CÓCTEL DE ERIZO DE IMPORTACIÓN EN TEMPURA DOS STICKS EN TEMPURA DE ERIZO ENVUELTOS EN HOJA DE SHISO Y ATADOS POR UNA FINA CINTA DE ALGA NORI SOBRE UNA DELICADA SALSA DE HUEVO, SOJA, LIMÓN Y MANTEQUILLA	33,00

ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO	11,90
ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA	15,10
ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO	19,40

TEMPURAS

OSTRA EN TEMPURA (2 UDS.) CON CAVIAR CASPIAN PEARL, ENELDO Y MICRO HOJA DE SHISO	23,20
TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VEGETALES	23,50
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	33,90
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	45,80
COCOCHAS DE MERLUZA EN TEMPURA CON PIL-PIL DE SHISO VERDE	45,70

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO

MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA 37,60

TARTAR DE ATÚN KIMUCHI

EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA 39,00

TARTAR DE SALMÓN

CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS 35,60

TARTAR DE CHICHARRO

MACERADO CON JENGIBRE , ACEITE OVAL Y PONZU 29,60

TARTAR DE TORO

VENTRESCA DE ATÚN PICADO A CUCHILLO CON SALSA CREMOSA PICANTE Y CHIPS DE LOTO 34,20

TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 gr.) 51,20

MAKI SUSHI

CALIFORNIA ROLL (8 pzas.)

ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN 25,40

ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.)

ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO 28,20

MAKI DE VENTRESCA DE ATÚN Y CHIPS (6 pzas.)

ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, PATATAS PAJA, SALSA DE MISO DULCE Y PEPINO 26,60

SOFT SHELL CRAB (8 pzas.)

ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE 27,80

DRAGÓN MAKI (8 pzas.)

ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE 27,60

HOTATE MAKI (8 pzas.)

ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO 32,20

MISTURA ROLL (6 pzas.)

ROLLO DE LANGOSTINO EN PANKO, CANGREJO REAL, AGUACATE Y LÁMINAS DE LUBINA 28,00

MATSURI ROLL (8 pzas.)

ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ 29,40

MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.)

ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO, YUZU Y ACEITE DE CILANTRO 44,60

MAKI CARNE DE WAGYU DE KAGOSHIMA (8 pzas.)

ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA 34,00

MAKI DE CARABINERO (8 pzas.)

ROLLO DE CARABINERO EN DOS TEXTURAS, PEPINO Y MAHONESA DEL CORAL EXTRAÍDO DE SU CABEZA 36,90

SUSHI A LA CARTA
(1 Pieza por orden)

Nigiri SUSHI

ATÚN - <i>MAGURO</i>	5,70
SALMÓN - <i>SHAKE</i>	5,40
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	5,70
ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA	8,50
LUBINA - <i>SUZUKI</i>	5,20
PEZ LIMÓN - <i>HAMACHI</i>	5,80
TORO - VENTRESCA DE ATÚN	6,20

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA ASADA - CON SALSA TARE	7,30
HUEVO DE CODORNIZ - CON TRUFA	5,60
GAMBA ROJA - EN DOS TEMPERATURAS (1 ud.)	21,40
VIEIRA TEMPLADA - CON MAYONESA DE YUZU	9,00
RODABALLO FLAMBEADO - CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI	5,80
HAMBURGUESA DE WAGYU - CON PATATA	6,30
PANCETA IBÉRICA AHUMADA - CON HUEVO DE CODORNIZ	5,90
CARNE DE WAGYU KAGOSHIMA - FLAMBEADA	7,20
FOIE A LA PLANCHA - CON FRAMBUESA	7,00
SALMÓN FLAMBEADO - CON LIMA	6,40
TORO FLAMBEADO - CON TOMATE	6,90
TORO FLAMBEADO - CON TRUFA	7,30
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 uds.) DE TARTAR DE TORO PICANTE Y FINAS LÁMINAS ORO	36,40

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – <i>IKURA</i>	6,10
ERIZO DE MAR NACIONAL (EN TEMPORADA)	13,90
ERIZO DE MAR DE IMPORTACIÓN	12,50
CALAMAR Y TRUFA	6,00
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	5,80
CANGREJO REAL DE ALASKA	7,30
TARTAR DE TORO CON TANUKI	6,70
TARTAR DE TORO CON PANCETA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ	7,00
STEAK TARTARE DE BUEY WAGYU	6,80
99 SUSHI BAR CON ERIZO, TARTAR DE TORO Y CAVIAR	16,00

TEMAKIS (CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)	
HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	14,00
ANGUILA CON PEPINO	16,30
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	16,30
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	14,90
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE	16,60
FOIE CON MANGO	16,40
TACO DE TORO BRASEADO Y PANCETA CON EMULSIÓN DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMÁTICAS	17,70

SASHIMI PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ	
SASHIMI DE ERIZO NACIONAL (SOLO EN TEMPORADA)	107,60
SASHIMI VARIADO	58,40
SASHIMI DE ATÚN	40,80
SASHIMI DE SALMÓN	36,40
SASHIMI DE TORO	48,20
SASHIMI DE VIEIRA CORTES 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	44,60
CARPACCIO DE HAMACHI CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	38,70
USUZUKURI DE LUBINA CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA	33,80
CARPACCIO DE GAMBA ROJA EN SALSA CÍTRICA DE SHISO	36,30

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

CARNES

ENTRAÑA DE BUEY WAGYU A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	45,70
ENTRECOT DE BUEY WAGYU "MARMOLEO #10" A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS (IMPORTADO DE JAPÓN)	103,70
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU (SOLO EN TERRAZA) CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA COCINAR SOBRE PIEDRA	57,80
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU JAPONÉS DE KAGOSHIMA CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	41,00
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	58,20
KATSU SANDO SANDWICH JAPONES DE SOLOMILLO DE WAGYU	78,70
POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA CON SETAS JAPONESAS Y SALSA TERIYAKI	29,30
ARROZ CRUJIENTE CON TORREZNOS DE WAGYU Y YEMA DE HUEVO DE OCA EN TEMPURA	35,30

PESCADOS

ATÚN EN TERIYAKI DE OLOROSO CON COMPOTA DE MANZANA VERDE Y PACK CHOI	39,90
ATÚN EN TATAKI SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	40,60
BACALAO NEGRO GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	45,80

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

CAPUMISO

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

—

TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR

—

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
NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA
GUNKAN DE TARTAR TORO CON TANUKI
NIGIRI DE VIEIRA TEMPLADA
PANCETA IBÉRICA AHUMADA

—

TEMAKI DE TARTAR DE ATÚN MACERADO

—

COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA
Y CON BERENJENAS ASADAS

—

POSTRE Y CAFÉ

126,00 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)