

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

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

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

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

ENTRANTES

EDAMAME – HABAS DE SOJA	7,70
CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	11,30
GYOZAS DE POLLO DE CORRAL CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ	26,40
GYOZAS DE JABALÍ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	26,60
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	34,30
CARABINERO PARRILLA (1 UD.) CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA	35,70
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
OKONOMIYAKI PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICRO VEGETALES Y JALAPEÑOS	30,60
CROQUETAS DE CARABINERO Y KIMUCHI BECHAMEL CREMOSA CON CARABINERO Y LEVE TOQUE PICANTE	28,30
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	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 LANGOSTINO TIGRE TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	33,90
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPAÑADO 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 Y ENSALADA DE ENCURTIDOS 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 OCAL Y PONZU	29,60
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL VENTRESCA DE ATÚN CON SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)	51,20
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	28,20
MAKI DE VENTRESCA DE ATÚN Y DAIKON (6 pzas.) ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, TOBIKO, AGUACATE, SHISO Y ENVUELTO EN UNA FINA LÁMINA DE DAIKON	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
MISTURA ROLL (6 pzas.) ROLLO DE LANGOSTINO EN PANKO, CANGREJO REAL, AGUACATE Y LÁMINAS DE LUBINA	28,00
TEMPTSUYU MAKI (6 pzas.) ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU	20,60
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 Y YUZU	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
TAKO MAKI (8 pzas.) PULPO CON MAHONESA LIGERA DE PIMENTÓN DE LA VERA Y CRUJIENTE DE TANUKI NEGRO	36,30
MAKI DE CARABINERO (8 pzas.) ROLLO DE CARABINERO EN DOS TEXTURAS Y MAYONESA DE SU CORAL	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
CIGALA – CON BISQUE DE KOJI	10,10
MANTEQUILLA DE ERIZO – CON LUBINA Y CAVIAR	9,70

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO - CON SALSA TARE	7,30
GAMBA ROJA - EN DOS TEMPERATURAS (1 uds.)	21,40
HUEVO DE CODORNIZ - CON TRUFA	5,60
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
FALSO NIGIRI DE ESPARDEÑA CON PATATA PUERRO, TUÉTANO, ESPARDEÑA Y CAVIAR	10,30
SALMONETE A LA LLAMA CON ADEREZO CÍTRICO DE KUMQUAT Y ACEITE DE CILANTRO	8,30

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
99 SUSHI – <i>CON ERIZO, TARTAR TORO Y CAVIAR</i>	16,00

TEMAKIS

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y ...)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	14,00
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 (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
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON SALSA CÍTRICA DE SHISO	36,30
USUZUKURI DE LUBINA CORTES DE LUBINA CON MOJO VERDE Y CHIPS DE PATATA VIOLETA	34,80
SASHIMI DE PESCADO BLANCO SOBRE SU ESPINA SEGÚN TEMPORADA	88,50

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

BUEY WAGYU

ARROZ CRUJIENTE CON TORREZNOS DE WAGYU Y YEMA DE HUEVO DE OCA EN TEMPURA	35,30
ENTRECOT DE BUEY WAGYU “MARMOLEO #10” A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS (IMPORTADO DE JAPÓN)	103,70
ENTRAÑA DE BUEY WAGYU A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	45,70
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

OTRAS

POLLO “COQUELET” PARRILLA EN SALSA TALLOS WASABI Y YUZU CON VERDURITAS RADISH	32,60
PICHÓN DE MONT ROYAL EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA	43,90
LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA (DE MAS DE 7AÑOS) CON CHALOTAS GLASEADAS, BIMI EN TEMPURA Y BEARNESA DE PONZU CON WASABI	52,30

PESCADOS

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 (5GR.)



GYOZAS DE JABALÍ

CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA
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

NIGIRI DE PANCETA IBÉRICA AHUMADA

CON HUEVO DE CODORNIZ

NIGIRI DE VIEIRA TEMPLADA

CON MAYONESA DE YUZU

GUNKAN DE TARTAR TORO CON TANUKI



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)