

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

CALLE PONZANO, 99
TELEF. 915 360 567

CALLE HERMOSILLA, 4
TELEF. 914 312 715

CALLE PADRE DAMIAN, 23
TELEF. 913 593 801

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

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 JABALÍ CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ARZÚA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	26,60
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	34,30
VIEIRAS A LA PARRILLA CON SALSA DE UME (CIRUELA AMARGA) Y MENTAICO (HUEVAS PICANTES)	31,10
BERENJENAS MISO ASADAS EN SALSA DE MISO DULCE	17,80
PIZZA JAPONESA CON LAMINAS DE ATÚN, MICRO VGETALES Y JALAPEÑOS OKONOMIYAKI	30,60
UMAMI EN PAN DE CRISTAL TOSTA DE PAN DE CRISTAL CON TARTAR DE TORO, ERIZO DE MAR Y CAVIAR CASPIAN PEARL (50GR.)	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 (2UDS.) 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 ACOMPAÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	45,80

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

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 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
TENTSUYU 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 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 BOGAVANTE (8 pzas.) ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO, YUZU Y ACEITE DE CILANTRO	44,60

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 Y SALSA TARE	7,30
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 uds.) DE TARTAR DE TORO PICANTE Y FINAS LAMINAS ORO	36,40

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – IKURA	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 CON ERIZO, TARTAR TORO Y CAVIAR	16,00

TEMAKIS

(CONO DE ALGA RELLENO 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 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

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

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 DE CORRAL A LA PARRILLA CON SETAS JAPONESAS Y SALSA TERIYAKI	29,30
--	-------

PESCADOS

ATÚN EN TERIYAKI DE OLOROSO CON COMPOTA DE MANZANA VERDE Y PACK CHOI	38,00
ATÚN EN TATAKI SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	38,60
BACALAO NEGRO GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	43,60

IVA INCLUIDO

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)