

**99 SUSHI BAR**  
**COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA**  
**MADRID – BARCELONA – MARBELLA – ABU DHABI**

**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 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

### **GYOZAS DE POLLO DE CORRAL**

CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ

### **GYOZAS DE JABALÍ**

CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA

### **CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO**

AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU

### **VIEIRAS A LA PARRILLA**

CON SALSA DE UME (CIRUELA AMARGA) Y MENTAICO (HUEVAS PICANTES)

### **CARABINERO PARRILLA (1 UD.)**

CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA

### **CÓCTEL DE ERIZO 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

## ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

### **ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO**

### **ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA**

### **ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO**

## TEMPURAS

NUESTRAS TEMPURAS SE HACEN CON 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN

### **TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE**

TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE

### **BOGAVANTE EN TEMPURA**

ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI

### **TEMPURA DE ORTIGUILLAS DE MAR**

ANEMONAS DE CÁDIZ SOBRE HOJA DE SHISO TEMPURIZADA

## TARTARES

### TARTAR DE ATÚN MACERADO

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

### TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS

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

### TARTAR DE SALMÓN

CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS

### TARTAR DE CHICHARRO

MACERADO CON JENGIBRE , ACEITE OCAL Y PONZU

### TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)

## MAKI SUSHI

### ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.)

ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO

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

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

### SOFT SHELL CRAB (8 pzas.)

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

### DRAGÓN MAKI (8 pzas.)

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

### TORI MAKI (8 pzas.)

ROLLO DE POLLO CRUJIENTE MACERADO CON VINAGRETA DE MANGO Y OBLEA DE ARROZ

### HOTATE MAKI (8 pzas.)

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

### MISTURA ROLL (6 pzas.)

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

### TEMPTSUYU MAKI (6 pzas.)

ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU

### MATSURI ROLL (8 pzas.)

ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ

### MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.)

ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU

### MAKI CARNE DE WAGYU (8 pzas.)

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

## **SUSHI A LA CARTA**

( 2 Piezas por orden )

### **Nigiri SUSHI**

**ATÚN** - *MAGURO*

**SALMÓN** - *SHAKE*

**PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA**

**ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA**

**LUBINA** - *SUZUKI*

**PEZ LIMÓN** - *HAMACHI*

**TORO** - VENTRESCA DE ATÚN

### **Nigiri SUSHI TEMPLADO**

**ANGUILA ASADA** - CON SALSA TARE

**HUEVO DE CODORNIZ** - CON TRUFA

**GAMBA ROJA** - EN DOS TEMPERATURAS (1 UD.)

**VIEIRA TEMPLADA** - CON MAYONESA DE YUZU

**RODABALLO FLAMBEADO** - CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI

**HAMBURGUESA DE WAGYU** - CON PATATA

**PANCETA IBÉRICA AHUMADA** - CON HUEVO DE CODORNIZ

**CARNE DE WAGYU** - FLAMBEADA

**FOIE A LA PLANCHA** - CON FRAMBUESA

**SALMÓN FLAMBEADO** - CON LIMA

**TORO FLAMBEADO** - CON TOMATE

**NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 uds.)**

DE TARTAR DE TORO PICANTE Y FINAS LAMINAS ORO

### **Gunkan SUSHI**

**HUEVAS DE SALMÓN** - IKURA

**ERIZO DE MAR NACIONAL** (EN TEMPORADA)

**CALAMAR Y TRUFA**

**LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO**

**CANGREJO REAL DE ALASKA**

**TARTAR DE TORO CON TANUKI**

**TARTAR DE TORO CON PANCETA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ**

## **TEMAKIS**

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

**HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE**

**TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA**

**SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE**

**CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE**

**FOIE CON MANGO**

**TACO DE TORO BRASEADO Y PANCETA**

CON EMULSIÓN DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMÁTICAS

**OKONOMIYAKI**

PIZZA JAPONESA CON LAMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS

## **SASHIMI**

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

**SASHIMI VARIADO**

**SASHIMI DE ATÚN**

**SASHIMI DE SALMÓN**

**SASHIMI DE TORO**

**SASHIMI DE VIEIRA**

CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU

**CARPACCIO DE TORO**

CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ACEITE DE ARBEQUINA, TOMATE ECOLÓGICO RALLADO Y CHILE

**CARPACCIO DE HAMACHI**

CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA

**USUZUKURI DE LUBINA**

CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA

## CARNES

### BUEY WAGYU

#### **ENTRECOTE DE BUEY WAGYU "MARMOLEO #10"**

A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS  
(IMPORTADO DE JAPÓN)

#### **ENTRAÑA DE BUEY WAGYU**

A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY

#### **CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU**

CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS

#### **COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO**

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON  
BERENJENAS ASADAS

### OTRAS

#### **POLLO "COQUELET" PARRILLA**

EN SALSA TALLOS WASABI Y YUZU CON VERDURITAS RADISH

#### **PICHON DE MONT ROYAL**

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA

## PESCADOS

#### **ATUN EN TERIYAKI DE OLOROSO**

CON COMPOTA DE MANZANA VERDE Y PACK CHOI

#### **ATUN EN TATAKI**

SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA,  
ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ

#### **BACALAO NEGRO**

GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO

## **MENÚ 99 SUSHI BAR**

(MESA COMPLETA - MÍNIMO DOS PERSONAS)

### **CAPUMISO**

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

—

### **GAMBA ROJA EN DOS TEMPERATURAS**

—

### **CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO**

AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU

—

### **CARPACCIO DE TORO**

CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ACEITE  
DE ARBEQUINA, TOMATE ECOLÓGICO RALLADO Y CHILE

—

### **TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE**

TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICAN

—

### **MAKI DE BOGAVANTE**

EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU

### **NIGIRI TEMPLADO DE SALMÓN FLAMBEADO CON LIMÓN**

—

### **PICHÓN DE MONT ROYAL**

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA

—

### **POSTRE Y CAFÉ**