

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

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

GYOZAS DE SENGLAR

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

CRANC REIAL D'ALASKA GRATINAT

AL WASABI I TOBIKO DE YUZU

CARRABINER GRAELLA (1 UNITAT)

AMB SALSA DE XILI DE JALAPA I MANÇANILLA PASTRANA

CÒCTEL D'ERIÇÓ EN TEMPURA

DOS BASTONETS EN TEMPURA D'ERIÇÓ EMBOLICATS EN FULLA DE SHISO I LLIAGAT AMB UNA FINA CINTA D'ALGA NORI SOBRE UNA DELICADA SALSA D'OU, SOJA, LLIMONA I MANTEGA

AMANIDES DEL MAR

AMB DIFERENTS VARIETATS D'ALGUES

AMANIDA D'ALGUES I COGOMBRE

AMANIDA D'ALGUES WAKAME AMB SÈSAM I SÈPIA

AMANIDA DE BOU DE MAR, ALGUES I COGOMBRE

TEMPURES

LES NOSTRES TEMPURES ES FAN AMB 100% OLI D'OLIVA VERGE

TEMPURA DE LLAGOSTÍ TIGRE

TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA SALSA PICANT

LLAMÀNTOL EN TEMPURA

ACOMPANYAT D'UNA CREMA LLEUGERA DE WASABI

TEMPURA D'ANÈMONES DE MAR

ANÈMONES DE CADIS SOBRE FULLA DE SHISO TEMPURITZAT

ENTRANTES

CAPUMISO

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

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

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 CREMOSA SALSA PICANTE

BOGAVANTE EN TEMPURA

ACOMPAÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI

TEMPURA DE ORTIGUILLAS DE MAR

ANEMONAS DE CÁDIZ SOBRE HOJA DE SHISO TEMPURIZADA

TÀRTARES

TÀRTAR DE REIG I ANGUILA FUMADA

AMB ARRÒS SALVATGE I SALSA MISO I YUZU

TÀRTAR DE TONYINA MACERAT

MACERAT AL MOMENT AMB SOJA, OLI D'OLIVA, WASABI I CEBA TENDRA

TÀRTAR DE TONYINA KIMUCHI I AMANIDA DE ENVINAGRATS

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

TÀRTAR DE SALMÓ

AMB MOSTASSA JAPONESA I ANET, ALVOCAT I ALGUES

TÀRTAR DE TORO AMB CAVIAR CASPIAN PEARL

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

MAKI SUSHI

ROTLLER TEMPERAT D'ANGUILA CRUIXENT (8 peces)

ROTLLER D'ANGUILA, FORMATGE BRIE I ALVOCAT EN PASTA FIL·LO

MAKI DE VENTRESCA DE TONYINA I CHIPS (6 peces)

ROTLLER FARCIT DE VENTRESCA DE TONYINA PICADA, PATATES PALLA, SALSA DE MISO DOLÇA I COGOMBRE

SOFT SHELL CRAB (8 peces)

ROTLLER DE CRANC DE CLOSCA TOVA, ALVOCAT I COBRIMENT ESPECIAL DE FURIKAKE

DRAC MAKI (8 peces)

ROTLLER DE LLAGOSTÍ TEMPURIZAT EN PANKO, BOU DE MAR I COBERT PER LÀMINES D'ALVOCAT

TORI MAKI (8 peces)

ROTLLER DE POLLASTRE CRUIXENT MACERAT AMB VINAGRETA DE MANGO I OBLEA D'ARRÒS

HOTATE MAKI (8 peces)

ROTLLER DE COGOMBRE, ALVOCAT, SALMÓ AMB MOSTASSA JAPONESA COBERT DE VIEIRA I TOBIKO

MISTURA ROLL (6 peces)

ROTLLER DE LLAGOSTÍ EN PANKO, CRANC REIAL, ALVOCAT I LÀMINES DE LLOBARRO

TEMPSUYU MAKI (6 peces)

ROTLLER TEMPURIZAT DE SALMÓ, IKURA I LLAGOSTÍ EN CALDO TEMPSUYU

MATSURI ROLL (8 peces)

ROTLLER D'ALVOCAT I TONYINA PICANT AMB SALSA DE XILI DE JALAPA I CRUIXENT D'ARRÒS

MAKI DE LLAMÀNTOL (8 peces)

ROTLLER DE LLAMÀNTOL EN SAKE AMB ALGUES WAKAME, COGOMBRE I YUZU

MAKI CARN DE WAGYU (8 peces)

ROTLLER DE CARN DE WAGYU A LA MOSTASSA ANTUGUA I COBERT DE PATATA PALLA

TARTARES

TARTAR DE CORVINA Y ANGUILA AHUMADA

CON ARROZ SALVAJE Y SALSA MISO Y YUZU

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 TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE 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 pieces per ordre)

Nigiri SUSHI

TONYINA - MAGURO

SALMÓ - SHAKE

PEIX MANTEGA AMB TÒFONA

ANXOVA DE SANTOÑA I SARDINA

LLOBARRO - SUZUKI

PEIX LLIMONA - HAMACHI

TORO - VENTRESCA DE TONYINA

Nigiri SUSHI TEMPERAT

ANGUILA ROSTIDA - ROSTIDA AMB
SALSA TARE

OU DE GUATLLA - AMB TÒFONA

GAMBA ROJA - EN DUES TEMPERATURES
(1 UD.)

VIERA EN DUES TEMPERATURES -
AMB MAIONESA DE YUZU

TURBOT FLAMEJAT - AMB OLI DE
CORIANDRE I MOMIJI OROSHI

HAMBURGUESA DE WAGYU - AMB
PATATA

CANSALADA IBÈRICA FUMADA - AMB
OUS DE GUATLLA

CARN DE WAGYU - FLAMEJADA

FOIE A LA PLANXA - AMB GERD

SALMÓ FLAMEJAT - I AMB LLIMA

TORO FLAMEJAT - I AMB TOMÀQUET

NIGIRIS D'ARRÒS CRUIXENT (6 UDS.)
DE TÀRTAR DE TORO PICANT I OR FI EN
FULLS

Gunkan SUSHI

OUS DE SALMÓ - IKURA

ERIÇÓ DE MAR (EN TEMPORADA)

CALAMAR I TÒFONA

LLOBARRO, ALVOCAT I TOBIKO

CRANC REIAL D'ALASKA

TÀRTAR DE TORO AMB TANUKI

**TÀRTAR DE TORO AMB CANSALADA
IBÈRICA Y OU DE GUATLLA**

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 – 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 ORO FINO EN HOJAS

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 – HAND ROLL

(CON D'ALGA FARCIT D'ARRÒS I...)

OUS DE SALMÓ (IKURA) AMB ALVOCAT

TORO PICANT I CRUIXENT DE TEMPURA

SALMÓ AMB SALSÀ DE MOSTASSA I ALVOCAT

CRANC REIAL D'ALASKA CRUIXENT I PICANT

FOIE AMB MANGO

DAU DE TORO BRASEJAT I CANSALADA

AMB EMULSIÓ DE TOMÀQUET XILI I HERBES AROMÀTIQUES

OKONOMIYAKI

PIZZA JAPONESA AMB LÀMINES DE TONYINA ROJO, MICRO VEGETALS I JALAPEÑOS

SASHIMI

PEIX O MARISC CRU I SENSE ARRÒS

SASHIMI VARIAT

SASHIMI DE TONYINA

SASHIMI DE SALMÓ

SASHIMI DE TORO

SASHIMI DE VIEIRA

AMB CONFITURA DE PELL DE TARONJA I PONZU

CARPACCIO DE TORO

TALLS DE VENTRESCA DE TONYINA AMB EMULSIÓ D'OLI D'ARBEQUINA, TOMÀQUET ECOLÒGIC RATLLAT I XILI

CARPACCIO DE HAMACHI

TALLS DE PEIX LLIMONA EN SALSÀ DE CÍTRICS I SOJA

USUZUKURI DE LUBINA

AMB MOJO VERMELL

SASHIMI DE TONYINA EN FUM

SOBRE GELÉE DE TOMÀQUET I YUZU, TARONJA SANGUINA I ALL NEGRE

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

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, MICRO VEGETALES Y JALAPEÑOS

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

SASHIMI VARIADO

SASHIMI DE ATÚN

SASHIMI DE SALMÓN

SASHIMI DE TORO

SASHIMI 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 FINOS DE LUBINA CON MOJO ROJO

SASHIMI DE ATÚN EN HUMO

SOBRE GELÉE DE TOMATE Y YUZU, NARANJA SANGUINA Y AJO NEGRO

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

ENTRECOT DE BOU WAGYU "MARMOLEO #10"

A LA PLANXA AMB PEBRE NEGRE I "AJOCHIPS"
(IMPORTAT DEL JAPÓ)

ENTRANYA DE BOU WAGYU

A LA BRASA AMB MANTEGA DE GALANGA I BRANDI

CARPACCIO DE CARN DE BOU WAGYU

AMB OLI DE CORIANDRE I "AJOCHIPS"

COSTELLA DE BOU WAGYU EN SAIKYO MISO

CUINADA DURANT 20 HORES A BAIXA TEMPERATURA I AMB
ALBERGÍNIES ROSTIDES

ALTRES

POLLASTRE GRAELLA

AMB BOLETS I SALSA TERIYAKI

COLOMÍ DE MONT ROYAL

EN DUES COCCIONS, CARBASSA SEMI-GEBRADA

COSTELLES DE XAI A ROBATA

AMB YAKINIKU FUMAT, CEPES I SUC DE YUZU

LLOM AL CARBÓ DE VACA ROSSA GALLEGA

(MÉS DE 7ANYS)

AMB BRASES VEGETALS I BEARNESA DE PONZU AMB WASABY

PEIXOS

TONYINA EN TERIYAKI D'OLOROSO

AMB COMPOTA DE POMA VERDA I PACK CHOI

TONYINA EN TATAKI

SEGELLAT AMB SÈSAM BLANC AMB REDUCCIÓ DE SOJA, OLI
DE CORIANDRE I MARACUJÀ

BACALLÀ NEGRE

GRATINAT AMB DUES CAPES DE MISO VERMELL

SAKANA NABE

PEIX SALTAT A BULLABESSA D'AJI GROC I FOIE

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 DE CORRAL PARRILLA

CON TERIYAKI Y SETAS DE TEMPORADA

PICHÓN DE MONT ROYAL

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA

COSTILLAS DE CORDERO EN ROBATA

CON YAKINIKU AHUMADO, BOLETUS Y JUGO DE YUZU

LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA AL CARBÓN

(DE MAS DE 7AÑOS)
CON BRASAS VEGETALES Y BEARNESA DE PONZU CON
WASABI

PESCADOS

ATÚN EN TERIYAKI DE OLOROSO

CON COMPOTA DE MANZANA VERDE Y PACK CHOI

ATÚN EN TATAKI

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

BACALAO NEGRO

GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO

SAKANA NABE

PESCADO SALTEADO EN BULLABESA DE AJI AMARILLO Y FOIE

MENÚ 99 SUSHI BAR

(TAULA COMPLETA - MÍNIM DUES PERSONES)

CAPUMISO

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

—

GAMBA ROJA EN DUES TEMPERATURES

—

CRANC REIAL D'ALASKA GRATINAT

AL WASABI I TOBIKO DE YUZU

—

CARPACCIO DE TORO

TALLS DE VENTRESCA DE TONYINA AMB EMULSIÓ D'OLI
D'ARBEQUINA, TOMÀQUET ECOLÒGIC RATLLAT I XILI

—

TEMPURA DE LLAGOSTÍ TIGRE

TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA SAL
PICANT

—

MAKI DE LLAMÀNTOL

ROTLLA DE LLAMÀNTOL EN SAKE AMB ALGUES WAKAME, COGOI
I YUZU

SALMÓ FLAMEJAT I AMB LLIMA

—

COLOMÍ DE MONT ROYAL

EN DUES COCCIONS, CARBASSA SEMI-GEBRADA

—

POSTRES I CAFÈ

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 SALS/
PICANTE

—

MAKI DE BOGAVANTE

EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU

NIGIRI TEMPLADO DE SALMÓN FLAMBEADO CON LIA

—

PICHÓN DE MONT ROYAL

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA

—

POSTRE Y CAFÉ

