

99 SUSHI BAR
COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA

CALLE HERMOSILLA, 4
TELEF. 914 312 715

CALLE PONZANO, 99
TELEF. 915 360 567

CALLE PADRE DAMIÁN, 23
TELEF. 913 593 801

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

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

ENTRANTES

CAPUMISO

BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU 7,50

GYOZAS DE POLLO DE CORRAL

CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ 15,70

GYOZAS DE JABALÍ

CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA 15,80

CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO

AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU 23,80

VIEIRAS A LA PARRILLA

CON SALSA DE UME (CIRUELA AMARGA) Y MENTAICO (HUEVAS PICANTES) 15,90

CARABINERO PARRILLA (1 UD.)

CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA 15,80

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 14,90

ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO

7,50

ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA

10,70

ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO

11,80

TEMPURAS

NUESTRAS TEMPURAS SE HACEN CON 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN

TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE

TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE 23,90

BOGAVANTE EN TEMPURA

ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI 29,60

TEMPURA DE ORTIGUILLAS DE MAR

ANEMONAS DE CÁDIZ SOBRE HOJA DE SHISO TEMPURIZADA 22,50

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA	25,90
TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA	27,80
TARTAR DE SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS	24,50
TARTAR DE CHICHARRO MACERADO CON JENGIBRE , ACEITE OCAL Y PONZU	21,60
TARTAR DE TORO CON CAVIAR VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR	39,80

MAKI SUSHI

ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.) — ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO	20,80
MAKI DE VENTRESCA DE ATÚN Y CHIPS (6 pzas.) — ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, PATATAS PAJA, SALSA DE MISO DULCE Y PEPINO	19,80
SOFT SHELL CRAB (8 pzas.) — ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE	19,20
DRAGÓN MAKI (8 pzas.) — ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE	19,90
TORI MAKI (8 pzas.) — ROLLO DE POLLO CRUJIENTE MACERADO CON VINAGRETA DE MANGO Y OBLEA DE ARROZ	18,60
HOTATE MAKI (8 pzas.) — ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO	21,70
MISTURA ROLL (6 pzas.) — ROLLO DE LANGOSTINO EN PANKO, CANGREJO REAL, AGUACATE Y LÁMINAS DE LUBINA	21,90
TEMPTSUYU MAKI (6 pzas.) — ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU	15,90
MATSURI ROLL (8 pzas.) - ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ	21,70
MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.) — ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU	23,50
MAKI CARNE DE WAGYU (8 pzas.) — ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTUGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA	23,30

SUSHI A LA CARTA

(DOS PIEZAS POR ORDEN)

Nigiri SUSHI

ATÚN – MAGURO	8,20
SALMÓN – SHAKE	7,80
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	8,50
ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA	11,30
LUBINA – SUZUKI	7,60
PEZ LIMÓN – HAMACHI	8,90
TORO – VENTRESCA DE ATÚN	9,20

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA ASADA – ASADA CON SALSA TARE	8,80
HUEVO DE CODORNIZ – CON TRUFA	7,30
GAMBA ROJA EN DOS TEMPERATURAS (1 UD.)	13,80
VIEIRA EN DOS TEMPERATURAS CON MAYONESA DE YUZU	9,20
RODABALLO FLAMBEADO – CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI	8,60
HAMBURGUESA DE WAGYU – CON PATATA	9,20
PANCETA IBÉRICA AHUMADA – CON HUEVO DE CODORNIZ	7,50
CARNE DE WAGYU - FLAMBEADA	9,50
FOIE A LA PLANCHA – CON FRAMBUESA	9,50
SALMÓN – FLAMBEADO Y CON LIMA	8,70
TORO – FLAMBEADO Y CON TOMATE	9,80

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – IKURA	8,70
ERIZO DE MAR NACIONAL (EN TEMPORADA)	9,90
ERIZO DE MAR DE IMPORTACIÓN– UNI	9,90
CALAMAR Y TRUFA	8,50
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	8,90
CANGREJO REAL DE ALASKA	10,10
TARTAR DE TORO CON TANUKI	9,80
TARTAR DE TORO CON PANCETA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ	10,90

TEMAKIS

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	9,80
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	10,80
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	9,20
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE	10,40
FOIE CON MANGO	10,90
TACO DE TORO BRASEADO Y PANCETA CON EMULSIÓN DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMÁTICAS	11,30

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

SASHIMI VARIADO	35,80
SASHIMI DE ATÚN	28,30
SASHIMI DE SALMÓN	24,60
SASHIMI DE TORO	36,40
SASHIMI DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	29,20
CARPACCIO DE TORO CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ACEITE DE ARBEQUINA, TOMATE ECOLÓGICO RALLADO Y CHILE	34,60
CARPACCIO DE HAMACHI CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	30,20
USUZUKURI DE MUJOL ACOMPAÑADO DE EMULSIÓN DE ACEITE DE ARBEQUINA, TALLOS DE WASABI, TOBIKO NEGRO Y PAN ROTO	27,30
USUZUKURI DE LUBINA CON MOJO ROJO	26,70
SASHIMI DE PESCADO BLANCO SOBRE SU ESPINA SEGÚN TEMPORADA	65,30

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

BUEY WAGYU

ENTRECOTE DE BUEY WAGYU “MARMOLEO #7”

A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS (IMPORTADO DE JAPÓN) 82,50

ENTRAÑA DE BUEY WAGYU

A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY 30,20

CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU

CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS 29,80

STEAK TARTARE DE BUEY WAGYU

CON COCA DE PAN DE ALGA TOSTADO 39,60

COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS 33,50

OTRAS

POLLO “COQUELET” PARRILLA

EN SALSA TALLOS WASABI Y YUZU CON VERDURITAS RADISH 25,90

PICHÓN DE MONT ROYAL

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA 33,20

PESCADOS

ATÚN EN TERIYAKI DE OLOROSO

CON COMPOTA DE MANZANAVERDE Y PACK CHOI 28,70

ATÚN EN TATAKI

SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ 28,10

BACALAO NEGRO

GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO 29,50

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 PICANTE



MAKI DE BOGAVANTE

EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU

NIGIRI TEMPLADO DE SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA



PICHÓN DE MONT ROYAL

EN DOS COCCIONES, CALABAZA SEMI-ESCARCHADA



POSTRE Y CAFÉ

80,00 € POR PERSONA

99 SUSHI BAR
COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA

CALLE HERMOSILLA, 4
TELEF. 914 312 715

CALLE PONZANO, 99
TELEF. 915 360 567

CALLE PADRE DAMIÁN, 23
TELEF. 913 593 801

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

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