

**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 MENTAIKO (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 ENVUELTIOS 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

ACOMPAÑADO 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 FIJO

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

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

### Nigiri SUSHI TEMPLADO

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

### Gunkan SUSHI

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

## TEMAKIS

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

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

## SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

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

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A TEMPERATURA INFERIOR A -20 °C DURANTE UN PERÍODO 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-ESCARCACHADA

### **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