99 SUSHI BAR

COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA

MADRID – BARCELONA – MARBELLA
ABU DHABI – DUBAI – RABAT - MONACO

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 12,30
BASE DE SOJA FERMENTADA AMB ALGUES, TÒFONA, CEBA TENDRA I ESCUMA DE TOFU

Gyozas de Senglar 28,70
AMB CEBA CARAMEL·LITZADA, FORMATGE D'ARZÚA I INFUSIÓ DE CASTANYA SOMALLA

Cranc Reial d'Alaska Gratinat 36,50
AL WASABI I TOBIKO DE YUZU

Okonomiyaki 31,70
Pizza japonesa amb làmines de torinya rojo

Umami en Pa de Vidre 199,00
TORRA DE PAN DE VIDRE AMB TÀRTAR DE TORO, ERIÇÓ DE MAR I CAVIAR CASPIAN PEARL (50G.)

Amanides del Mar
AMB DIFERENTS VARIETATS D'ALGUES

Amanida d'Algues i Cogombre 13,00

Amanida d'Algues Wakame amb Sèsam i Sèpia 16,00

Amanida de Bou de Mar, Algues i Cogombre 20,50

Tempures

Ostra en Tempura (2 uds.) 25,30
Amb Caviar Caspian Pearl, Fonoll i Micro Fulla de Shiso

Tempura de Llagostí Tigre 36,20
TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA SALSA PICANT

Llamàntol en Tempura 45,80
ACOMPANYAT D'UNA CREMA LLEUGERA DE WASABI

Cocotxes de Lluç en Tempura 47,70
AMB PIL-PIL DE SHISO VERD

IVA INCLÒS

Entrantes

CapuMiso 12,30
BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU

Gyozas de Jabalí 28,70
CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE ARZUA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA

Cangrejo Real de Alaska Gratinado 36,50
AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU

Okonomiyaki 31,70
PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS

Umami en Pan de Cristal *199,00*
TOSTA DE PAN DE CRISTAL CON TARTAR DE TORO, ERIZO DE MAR Y CAVIAR CASPIAN PEARL (50G.)

Ensaladas del Mar
CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

Ensalada de Algas y Pepino 13,00

Ensalada de Algas Wakame con Sésamo y Sepia 16,00

Ensalada de Buey de Mar, Algas y Pepino 20,50

Tempuras

Ostra en Tempura (2 Uds.) 25,30
CON CAVIAR CASPIAN PEARL, ENELDO Y MICRO HOJA DE SHISO

Tempura de Langostino Tigre 36,20
TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE

Bogavante en Tempura 45,80
ACOMPAÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI

Cocochas de Merluza en Tempura 47,70
CON PIL-PIL DE SHISO VERDE

IVA INCLUIDO

TÀRTARES

TÀRTAR DE TONYINA MACERAT — 41,20
MACERAT AL MOMENT AMB SOJA, OLI D'OLIVA, WASABI I CEBA TENDRA

TÀRTAR DE TONYINA KIMUCHI I AMANIDA DE ENVINAGRATS — 39,80
EN SALSA DE COL XINESA PICANT FERMENTADA, ALGUES WAKAME I PATATA PALLA

TÀRTAR DE SALMÓ — 38,30
AMB MOSTASSA JAPONESA I ANET, ALVOCAT I ALGUES

TÀRTAR DE SORELL — 30,60
MACERAT AMB GINGEBRE, OIL D'OCAL I PONZU

TÀRTAR DE TORO AMB CAVIAR CASPIAN PEARL — 53,20
VENTRESCA DE TONYINA AMB SALSA SOJA, WASABI I CAVIAR (10 GR.)

MAKI SUSHI

ROTLLE TEMPERAT D'ANGUILA CRUIXENT (8 peces) — 30,40
ROTLLO D'ANGUILA, FORMATGE BRIE I ALVOCAT EN PASTA FIL·LO

MAKI DE VENTRESCA DE TONYINA I CHIPS (6 peces) — 28,80
ROTLLO FARCIT DE VENTRESCA DE TONYINA PICADA, PATATES PALLA, SALSA DE MISO DOLÇA I COGOMBRE

SOFT SHELL CRAB (8 PECES) — 30,20
ROTLLO DE CRANC DE CLOSCA TOVA, ALVOCAT I COBRIMENT ESPECIAL DE FURIKAKE

DRAC MAKI (8 peces) — 29,90
ROTLLO DE LLAGOSTÍ TEMPURIZAT EN PANKO, BOU DE MAR I COBERT PER LÀMINES D'ALVOCAT

HOTATE MAKI (8 peces) — 31,40
ROTLLO DE COGOMBRE, ALVOCAT, SALMÓ AMB MOSTASSA JAPONESA COBERT DE VIEIRA I TOBIKO

MISTURA ROLL (6 peces) — 30,20
ROTLLO DE LLAGOSTÍ EN PANKO, CRANC REIAL, ALVOCAT I LÀMINES DE LLOBARRO

TEMPSUYU MAKI (6 peces) — 22,70
ROTLLO TEMPURIZAT DE SALMÓ, IKURA I LLAGOSTÍ EN CALDO TEMPSUYU

MATSURI ROLL (8 peces) — 31,70
ROTLLO D'ALVOCAT I TONYINA PICANT AMB SALSA DE XILI DE JALAPA I CRUIXENT D'ARRÒS

MAKI DE LLAMÀNTOL (8 peces) — 46,70
ROTLLO DE LLAMÀNTOL EN SAKE AMB ALGUES WAKAME, COGOMBRE I YUZU

MAKI CARN DE WAGYU (8 peces) — 34,60
ROTLLO DE CARN DE WAGYU A LA MOSTASSA ANTUGUA I COBERT DE PATATA PALLA

MAKI DE CARRABINER (8 PECES) — 39,00
ROTLLO DE CARRABINER EN DUES TEXTURES I MAYONESA DEL SEU CORALL

IVA INCLÒS

Tartares

Tartar de Atún Macerado 41,20
MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA

Tartar de Atún Kimuchi y Ensalada de Encurtidos 39,80
EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA

Tartar de Salmón 38,30
CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS

Tartar de Chicharro 30,60
MACERADO CON JENGIBRE, ACEITE DE OCAL Y PONZU

Tartar DE Toro con Caviar Caspian Pearl 53,20
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)

Maki Sushi

Rollo Templado de Anguila Crujiente (8 pzas.) 30,40
ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO

Maki de Ventresca de Atún y Chips (6 pzas.) 28,80
ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, PATATAS PAJA, SALSA DE MISO DULCE Y PEPINO

Soft Shell Crab (8 pzas.) 30,20
ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE

Dragón Maki (8 pzas.) 29,90
ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE

Hotate Maki (8 pzas.) 31,40
ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO

Mistura Roll (6 pzas.) 30,20
ROLLO DE LANGOSTINO EN PANKO, CANGREJO REAL, AGUACATE Y LÁMINAS DE LUBINA

Temptsuyu Maki (6 pzas.) 22,70
ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU

Matsuri Roll (8 pzas.) 31,70
ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ

Maki de Bogavante (8 pzas.) 46,70
ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU

Maki Carne de Wagyu (8 pzas.) 34,60
ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA

Maki de Carabinero (8 pzas) 39,00
Rollo de Carabinero en dos Texturas y Mayonesa de su Coral

IVA INCLUIDO

SUSHI A LA CARTA

(2 pieces per ordre)

Nigiri SUSHI

TONYINA – MAGURO	12,50
SALMÓ – SHAKE	11,80
PEIX MANTEGA AMB TÒFONA	12,50
ANXOVA DE SANTOÑA I SARDINA	18,10
LLOBARRO – SUZUKI	11,50
PEIX LLIMONA – HAMACHI	12,60
TORO – VENTRESCA DE TONYINA	13,50
ESCAMARLÁ-AMB SAL NEGRA I ALFABREGA	21,30

Nigiri SUSHI TEMPERAT

ANGUILA ROSTIDA – ROSTIDA AMB SALSA TARE	15,60
OU DE GUATLLA – AMB TÒFONA	12,40
GAMBA ROJA – EN DUES TEMPERATURES (1 UD.)	22,40
VIERA EN DUES TEMPERATURES - AMB MAIONESA DE YUZU	14,60
TURBOT FLAMEJAT - AMB OLI DE CORIANDRE I MOMIJI OROSHI	12,60
HAMBURGUESA DE WAGYU – AMB PATATA	13,60
CANSALADA IBÈRICA FUMADA - AMB OUS DE GUATLLA	13,10
CARN DE WAGYU – FLAMEJADA	14,80
FOIE A LA PLANXA – AMB GERD	15,00
SALMÓ FLAMEJAT – I AMB LLIMA	13,80
TORO FLAMEJAT – I AMB TOMÀQUET	14,80
TORO FLAMEJAT – I AMB TRUFA	15,70
NIGIRIS D'ARRÒS CRUIXENT (6 UDS.) DE TÀRTAR DE TORO PICANT I OR FI EN FULLS	38,40
NIGIRI DE MOLL A LA FLAMA – AMB VINAGRETA CITRICA DE KUMQUAT I OIL DE CORIANDRE	17,50

Gunkan SUSHI

OUS DE SALMÓ – IKURA	13,30
ERIÇÓ DE MAR (EN TEMPORADA)	27,80
ERIÇÓ DE MAR D'IMPORTACIÓ	25,00
CALAMAR I TÒFONA	13,30
LLOBARRO, ALVOCAT I TOBIKO	12,70
CRANC REIAL D'ALASKA	15,70
TÀRTAR DE TORO AMB TANUKI	14,50
TÀRTAR DE TORO AMB CANSALADA IBÈRICA Y OU DE GUATLLA	15,00
99 SUSHI BAR AMB ERIÇÓ DE MAR, TARTAR DE TORO I CAVIAR	32,60

SUSHI A LA CARTA

(2 Piezas por orden)

Nigiri SUSHI

ATÚN – MAGURO	12,50
SALMÓN – SHAKE	11,80
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	12,50
ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA	18,10
LUBINA – SUZUKI	11,50
PEZ LIMÓN – HAMACHI	12,60
TORO – VENTRESCA DE ATÚN	13,50
CIGALA – CON SAL NEGRA Y ALBAHACA LIMÓN	21,30

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA ASADA – ASADA CON SALSA TARE	15,60
HUEVO DE CODORNIZ – CON TRUFA	12,40
GAMBA ROJA – EN DOS TEMPERATURAS (1 UD.)	22,40
VIEIRA TEMPLADA – CON MAYONESA DE YUZU	14,60
RODABALLO FLAMBEADO – CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI	12,60
HAMBURGUESA DE WAGYU – CON PATATA	13,60
PANCETA IBÉRICA AHUMADA – CON HUEVO DE CODORNIZ	13,10
CARNE DE WAGYU – FLAMBEADA	14,80
FOIE A LA PLANCHA – CON FRAMBUESA	15,00
SALMÓN FLAMBEADO – CON LIMA	13,80
TORO FLAMBEADO – CON TOMATE	14,80
TORO FLAMBEADO – CON TRUFA	15,70
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 UDS.) DE TARTAR DE TORO PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	38,40
NIGIRI DE SALMONETE A LA LLAMA – CON VINAGRETA CÍTRICA DE KUMQUAT Y ACEITE DE CILANTRO	17,50

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – IKURA	13,30
ERIZO DE MAR NACIONAL (EN TEMPORADA)	27,80
ERIZO DE MAR DE IMPORTACIÓN	25,00
CALAMAR Y TRUFA	13,30
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	12,70
CANGREJO REAL DE ALASKA	15,70
TARTAR DE TORO CON TANUKI	14,50
TARTAR DE TORO CON PANCETA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ	15,00
99 SUSHI BAR CON ERIZO, TARTAR DE TORO Y CAVIAR	32,60

IVA INCLUIDO

Temakis – Hand Roll

(CON D'ALGA FARCIT D'ARRÒS I...)

Ous de Salmó (ikura) amb Alvocat	*15,40*
Toro Picant i Cruixent de Tempura	*17,50*
Salmó amb Salsa de Mostassa i Alvocat	*16,00*
Cranc Reial d'Alaska Cruixent i Picant	*17,70*
Foie amb Mango	*17,50*
Dau de Toro Brasejat i Cansalada *AMB EMULSIÓ DE TOMÀQUET XILI I HERBES AROMÀTIQUES*	*18,80*

Sashimi

PEIX O MARISC CRU I SENSE ARRÒS

Sashimi Variat	*61,00*
Sashimi de Tonyina	*43,00*
Sashimi de Salmó	*38,60*
Sashimi de Toro	*50,40*
Sashimi de Vieira *AMB CONFITURA DE PELL DE TARONJA I PONZU*	*40,00*
Carpaccio de Toro *TALLS DE VENTRESCA DE TONYINA AMB EMULSIÓ D'OLI D'ARBEQUINA, TOMÀQUET ECOLÒGIC RATLLAT I XILI*	*46,60*
Carpaccio de Hamachi *TALLS DE PEIX LLIMONA EN SALSA DE CÍTRICS I SOJA*	*40,80*
Usuzukuri de Lubina *AMB MOJO VERMELL*	*36,00*
Carpaccio de Gamba Vermella *AMB SALSA CÍTRICA DE SHISO*	*38,30*

Segons La Legislació Europea i Espanyola, congelem tot el nostre peix a temperatura inferiors a -20ºC durant un període d'a menys 48 hores.

Temakis – Hand Roll

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y ……)

Huevas de Salmón (ikura) con Aguacate	15,40
Toro Picante y Crujiente de Tempura	17,50
Salmón con Salsa de Mostaza y Aguacate	16,00
Cangrejo Real de Alaska Crujiente y Picante	17,70
Foie con Mango	17,50
Taco de Toro Braseado y Panceta CON EMULSIÓN DE TOMATE CHILE Y HIERBAS AROMÁTICAS	18,80

Sashimi

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

Sashimi Variado	61,00
Sashimi de Atún	43,00
Sashimi de Salmón	38,60
Sashimi de Toro	50,40
Sashimi de Vieira CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	40,00
Carpaccio de Toro CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN CON EMULSIÓN DE ACEITE DE ARBEQUINA, TOMATE ECOLÓGICO RALLADO Y CHILE	46,60
Carpaccio de Hamachi CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	40,80
Usuzukuri de Lubina CORTES FINOS DE LUBINA CON MOJO ROJO	36,00
Carpaccio de Gamba Roja CON SALSA CÍTRICA DE SHISO	38,30

Según la Legislación Europea y Española, congelamos todo nuestro pescado a temperatura inferior a -20 ºC durante un periodo de al menos 48 horas.

CARNS

BOU WAGYU

ARROS CRUIXENT AMB ROSTES DE WAGYU — 36,50
I ROVELL D'OU D'OCA EN TEMPURA

ENTRECOT DE BOU WAGYU "MARMOLEO #10" — 106,00
A LA PLANXA AMB PEBRE NEGRE I "AJOCHIPS"
(IMPORTAT DEL JAPÓ)

ENTRANYA DE BOU WAGYU — 46,90
A LA BRASA AMB MANTEGA DE GALANGA I BRANDI

ISHIYAKI DE BOU WAGYU (NOMÉS A TERRASSA) — 59,80
TALLAT A FINES LÀMINES PER CUINAR SOBRE PEDRA

CARPACCIO DE CARN DE BOU WAGYU — 41,60
AMB OLI DE CORIANDRE I "AJOCHIPS"

COSTELLA DE BOU WAGYU EN SAIKYO MISO — 59,30
CUINADA DURANT 20 HORES A BAIXA TEMPERATURA I AMB ALBERGÍNIES ROSTIDES

KATSU SANDO — 78,70
SANDWICH JAPONÈS DE FILET DE WAGYU

ALTRES

POLLASTRE GRAELLA — 31,50
AMB BOLETS I SALSA TERIYAKI

LLOM AL CARBÓ DE VACA ROSSA GALLEGA — 53,50
(MÉS DE 7ANYS)
AMB BRASES VEGETALS I BEARNESA DE PONZU AMB WASABY

PEIXOS

TONYINA EN TATAKI — 43,80
SEGELLAT AMB SÈSAM BLANC AMB REDUCCIÓ DE SOJA, OLI DE CORIANDRE I MARACUJÀ

BACALLÀ NEGRE — 46,80
GRATINAT AMB DUES CAPES DE MISO VERMELL

IVA INCLÒS

Carnes

Buey Wagyu

Arroz Crujiente con Torreznos de Wagyu 36,50
Y yema de huevo de oca en tempura

Entrecote de Buey Wagyu "marmoleo #10" 106,00
A la plancha con pimienta negra y ajochips
(Importado de Japón)

Entraña de Buey Wagyu 46,90
A la brasa con mantequilla de galanga y brandy

Ishiyaki de Buey Wagyu (solo en terraza) 59,80
Cortado en finas láminas para cocina sobre piedra

Carpaccio de Carne de Buey Wagyu 41,60
Con aceite de cilantro y ajochips

Costilla de Buey Wagyu en Saikyo Miso 59,30
Cocinada durante 20 horas a baja temperatura y con berenjenas asadas

Katsu Sando 78,70
Sandwich Japonés de solomillo de wagyu

Otras

Pollo de Corral Parrilla 31,50
Con teriyaki y setas de temporada

Lomo de Vaca Rubia Gallega al Carbón 53,50
(de mas de 7años)
Con brasas vegetales y bearnesa de ponzu con wasabi

Pescados

Atún en Tataki 43,80
Sellado con sésamo blanco con reducción de soja, aceite de cilantro y maracuyá

Bacalao Negro 46,80
Gratinado con dos capas de miso rojo

IVA INCLUIDO

MENÚ 99 SUSHI BAR

(TAULA COMPLETA - MÍNIM DUES PERSONES)

CapuMiso

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

–

Tàrtar de Toro Amb Caviar Caspian Pearl

VENTRESCA DE TONYINA AMB SALSA SOJA, WASABI I CAVIAR (5 GR.)

–

Gyozas de Senglar

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

–

Tempura de Llagostí Tigre

TROSSEJAT I TEMPURITZAT, BANYAT AMB UNA CREMOSA SALSA PICANT

–

Nigiri deSalmó Flamejat *AMB LLIMA*
Nigiri de Peix Mantega *AMB TOFONA*
Gunkan de Tàrtar de Toro AMB TANUKI
Nigiri de Temperada
Cansalada Ibèrica Fumada *- AMB OUS DE GUATLLA*

–

Temaki de Tàrtar de Tonyina Macerat

–

Costella de Bou Wagyu en Saikyo Miso

CUINADA DURANT 20 HORES A BAIXA TEMPERATURA I AMB ALBERGÍNIES ROSTIDES

–

Postres i Cafè

130,00 € PER PERSONA

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 SOJA, WASABI Y CAVIAR (5 GR.)

—

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 CON LIMA

NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA

GUNKAN DE TARTAR DE TORO CON TANUKI

NIGIRI DE VIEIRA TEMPLADA

PANCETA IBÉRICA AHUMADA CON HUEVO DE CODORNIZ

—

TEMAKI DE TARTAR DE ATÚN MACERADO

—

COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKO MISO

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS

—

POSTRE Y CAFÉ

130,00 € POR PERSONA