

99 SUSHI BAR

COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA

“A UNA DE NUESTRAS EMBAJADORAS MAS FIELES E INCONDICIONALES, ALICIA”

AVANT-GARDE JAPANESE CUISINE

“TO ONE OF OUR MOST LOYAL AND UNCONDITIONEL AMBASSADORS, ALICIA”

ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE

TELEF. 952 889 151


**MARBELLA
MADRID
BARCELONA
BILBAO
ABU DHABI
DUBAI
RABAT**

ENTRÉES

CAPUMISO 	12,00
<i>SEAWEED, TRUFFLE, TOFU AND SPRING ONIONS</i>	
FRIED TOFU  	14,00
<i>WITH GINGER</i>	
AUBERGINE WITH MISO SAUCE 	19,00
GRATINÉ ALASKA KING CRAB	37,00
<i>WITH WASABI AND TOBIKO YUZU</i>	
LARGE RED PRAWN (1 UND.)	39,00
<i>WITH JALAPENO AND PASTRANA "MANZANILLA" SHERRY WINE</i>	
OKONOMIYAKI 	31,00
<i>JAPANESE PIZZA WITH RED TUNA, MICRO VEGETABLES AND JALAPEÑOS</i>	
CHICKEN GYOZAS 	27,00
<i>WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY</i>	
WILD BOAR GYOZAS   	28,00
<i>WITH SWEET ONION, ARZUA CHEESE AND CHESTNUT ANOINTING</i>	
YAKISOBA	21,00
<i>VERMICELLI WITH MEAT, MUSHROOMS AND SEA FOOD</i>	

SEA SALADS

WITH DIFFERENT TYPES OF SEAWEED

WAKAME SEAWEED WITH WHITE SESAME 	16,00
SEA-CRAB, SEAWEED AND CUCUMBER SALAD 	21,00
CUCUMBER AND SEAWEED   	14,00

TEMPURAS










ALL OUR TEMPURAS ARE MADE WITH 100% VIRGIN OLIVE OIL

TEMPURA OYSTER (2 UDS.)	26,00
<i>WITH CAVIAR CASPIAN PEARL, DILL AND MICRO SHISO LEAF</i>	
SQUIDS TEMPURA 	24,00
<i>WITH YUZU AND AOJISO SAUCE</i>	
TIGER PRAWN TEMPURA 	38,00
<i>WITH SPICY CREAMY SAUCE AND SALAD</i>	
LOBSTER TEMPURA	42,00
<i>WITH A WASABI CREAMY SAUCE</i>	
VEGETABLES TEMPURA 	22,00

VAT INCLUDED






ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

ENTRANTES

CAPUMISO  BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	13,00
TOFU FRITO   CON JENGIBRE	14,00
BERENJENAS MISO  ASADAS EN SALSA DE MISO DULCE	19,00
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	37,00
CARABINERO PARRILLA (1 UD.) CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA	39,00
OKONOMIYAKI  PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS	31,00
GYOZAS DE POLLO DE CORRAL  CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ	27,00
GYOZAS DE JABALÍ    CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ARZÚA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	28,00
YAKISOBA FIDEOS FRITOS SALTEADOS CON CARNE, MARISCO Y SETAS	21,00

ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA 	16,00
ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO 	21,00
ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO   	14,00

TEMPURAS

NUESTRAS TEMPURAS SE HACEN CON 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN

OSTRA EN TEMPURA (2UDS.) CON CAVIAR CASPIAN PEARL, ENELDO Y MICRO HOJA DE SHISO	26,00
TEMPURA DE CALAMARES  CON SALSA AOJISO Y YUZU	24,00
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE CON SALSA CREMOSA  TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	38,00
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPAÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	42,00

TEMPURA DE VEGETALES

22,00

IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE

 VEGANO  LOCAL  GLUTEN  LACTOSA  PLATO ESTRELLA

TARTARS

- TUNA TARTAR**  39,00
MARINADE WITH SOYA SAUCE, OLIVE OIL, WASABI AND ONION
- FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL**  59,00
WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (10 GR.)
- FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL**  99,00
WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (CAN 30 GR.)
- SPICY TUNA TARTAR**  42,00
IN A KIMUCHI SAUCE, WITH WAKAME SEAWEED AND POTATO CHIPS
- SALMON TARTAR** 37,00
WITH JAPANESE MUSTARD, AVOCADO AND SEAWEEDS

MAKI SUSHI

- VEGETABLE CALIFORNIA ROLL** (8 pieces)  18,00
LARGE, AVOCADO, CARROT AND CUCUMBER ROLL, WITH SESAME TOPPING BLACK
- CALIFORNIA ROLL** (8 pieces)  26,00
PRAWN, AVOCADO AND CUCUMBER ROLL COVERED WITH SALMON
- EEL AND BRIE CHEESE ROLL** (8 pieces)   29,00
EEL, BRIE CHEESE, AVOCADO AND TARE SAUCE
- SOFT SHELL CRAB** (8 pieces)  29,00
AVOCADO AND FURIKAKE
- DRAGON MAKI** (8 pieces)   29,00
BREAD-CRUMBS PRAWN, SEA-CRAB AND AVOCADO
- HOTATE MAKI** (8 pieces) 29,00
CUCUMBER, AVOCADO, SALMON WITH JAPANESE MUSTARD, SCALLOP AND TOBIKO
- MATSURI ROLL** (8 pieces)  29,00
AVOCADO, SPICY TUNA, JALAPEÑO SAUCE AND CRUNCHY
- LOBSTER MAKI** (8 pieces)  49,00
WITH SAKE, WAKAME SEAWEED, CUCUMBER AND YUZU
- WAGYU MEAT MAKI** (8 pieces)  34,00
WITH OLD STYLE MUSTARD AND COVERED WITH POTATO CHIPS
- CUCUMBER HOSOMAKI** (6 pieces)  13,00
- AVOCADO HOSOMAKI** (6 pieces)  14,00

VAT INCLUDED

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

 VEGAN  LOCAL  GLUTEN  LACTOSE  99 SIGNATURE DISH

TARTARES

- TARTAR DE ATÚN MACERADO**  39,00
MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA
- TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL**  59,00
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)
- TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL**  99,00
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y LATA DE CAVIAR (LATA 30 GR.)
- TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS**  42,00
EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA
- TARTAR DE SALMÓN** 37,00
CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS

MAKI SUSHI

- VEGETABLE CALIFORNIA** (8 pzas.)  18,00
ROLLO GRANDE DE AGUACATE, ZANAHORIA Y PEPINO, CON COBERTURA DE SÉSAMO NEGRO
- CALIFORNIA** (8 pzas.)  26,00
ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN
- ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE** (8 pzas.)   29,00
ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO
- SOFT SHELL CRAB** (8 pzas.)  29,00
ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE
- DRAGÓN MAKI** (8 pzas.)   29,00
ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE
- HOTATE MAKI** (8 pzas.) - ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO 29,00
- MATSURI ROLL** (8 pzas.) - ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ  29,00
- MAKI DE BOGAVANTE** (8 pzas.) - ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU  49,00
- MAKI CARNE DE WAGYU** (8 pzas.) - ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA  34,00
- HOSOMAKI DE PEPINO** (6 pzas.)  13,00

HOSOMAKI DE AGUACATE (6 pzas.) 

14,00




IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE









 VEGANO  LOCAL  GLUTEN  LACTOSA  PLATO ESTRELLA

SUSHI Á LA CARTE (2 piezas)

Nigiri SUSHI

SALMON - SHAKE	13,00
BUTTERFISH WITH TRUFFLE 	13,00
SEA BASS - SUZUKI	13,00
LEMON FISH - HAMACHI	14,00
TORO - FATTY TUNA 	15,00
TUNA - MAGURO	14,00
AVOCADO 	9,00

Nigiri SUSHI WARM

GRILLED BOLETUS  	10,00
EEL - UNAGI 	17,00
QUAIL EGG - WITH TRUFFLE  	14,00
SCALLOP - HOTATE	15,00
GRILLED FLOUNDER - WITH CORIANDER OIL AND MOMIJI OROSHI 	14,00
CRUNCHY RICE NIGIRI (6 PIECES)  OF SPICY FATTY TUNA TARTAR AND FINE GOLD IN LEAVES	39,00
MINI WAGYU BURGER 	16,00
SMOKED IBERIAN BACON - WITH QUAIL EGG 	14,00
WAGYU MEAT FROM JAPAN - FLAMBÉ	18,00
GRILLED FOIE - WITH RASPBERRY 	17,00
SALMON FLAMBÉ - WITH LIME 	16,00
FATTY TUNA FLAMBÉ - WITH TOMATO	16,00

Gunkan SUSHI

SQUID AND TRUFFLE  	14,00
ALASKA REAL CRAB 	17,00
FATTY TUNA TARTAR WITH TANUKI  	17,00
SALMON ROE - IKURA 	17,00
SEA BASS, AVOCADO AND TOBIKO	14,00

TEMAKIS (HAND ROLL SUSHI)

SALMON ROE (IKURA) AND AVOCADO 	17,00
SPICY FATTY TUNA AND TANUKI  	19,00
CRUNCHY AND SPICE ALASKAN KING CRAB  	19,00
SALMON WITH JAPANESE MUSTARD AND AVOCADO	17,00

VAT INCLUDED

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

 VEGAN  LOCAL  GLUTEN  LACTOSE  99 SIGNATURE DISH

SUSHI A LA CARTA

(2 Piezas)

Nigiri SUSHI

SALMÓN - SHAKE	13,00
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA 	13,00
LUBINA - SUZUKI	13,00
PEZ LIMÓN - HAMACHI	14,00
TORO - VENTRESCA DE ATÚN 	15,00
ATÚN - MAGURO	14,00
AGUACATE 	9,00

Nigiri SUSHI TEMPLADO






BOLETUS A LA PLANCHA  	10,00
ANGUILA ASADA - ASADA CON SALSA TARE 	17,00
HUEVO DE CODORNIZ - CON TRUFA  	14,00
VIEIRA TEMPLADA - CON MAYONESA DE YUZU	15,00
RODABALLO FLAMBEADO - CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI 	14,00
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 UDS.)  DE TARTAR DE ATÚN PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	39,00
HAMBURGUESA DE WAGYU - CON PATATA 	16,00
PANCETA IBÉRICA AHUMADA - CON HUEVO DE CODORNIZ 	14,00
CARNE DE WAGYU DE JAPÓN - FLAMBEADA	18,00
FOIE A LA PLANCHA - CON FRAMBUESA 	17,00
SALMÓN FLAMBEADO - CON LIMA 	16,00
TORO FLAMBEADO - CON TOMATE	16,00

Gunkan SUSHI

CALAMAR Y TRUFA  	14,00
CANGREJO REAL DE ALASKA 	17,00
TARTAR DE TORO CON TANUKI  	17,00
HUEVAS DE SALMÓN - IKURA 	17,00
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	14,00

TEMAKIS - HAND ROLL

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE 	17,00
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA  	19,00
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE  	19,00
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	17,00

IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE




 VEGANO  LOCAL  GLUTEN  LACTOSA  PLATO ESTRELLA

SASHIMI


RAW FISH AND SHELLFISH WITHOUT RICE

SEA BASS USUZUKURI  WITH RED MOJO	37,00
TUNA SASHIMI - MAGURO SASHIMI	47,00
SALMON SASHIMI - SAKE SASHIMI	44,00
FATTY TUNA SASHIMI - TORO SASHIMI	64,00
MIXED SASHIMI - SASHIMI MORIAWASE 	67,00
SCALLOP SASHIMI - HOTATE SASHIMI 	42,00
LEMON FISH CARPACCIO   WITH PONZU SAUCE	39,00

MEAT

WAGYU BEEF  GRILLED ENTRAÑA WITH GALANGA BUTTER AND BRANDY	43,00
KATSU SANDO    JAPANESE SANDWICH OF WAGYU SIRLOIN	79,00
WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" GRILLED WITH BLACK PEPPER AND GARLIC CHIPS (IMPORTED FROM JAPAN)	109,00
ISHIYAKI OF WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" (ALONE ON THE TERRACE) (150 GR.) (IMPORTED FROM JAPAN)	109,00
WAGYU RIB LOW WITH SAIKYO MISO  20 HOURS COOK UNDER LOW TEMPERATURE AND WITH BAKED AUBERGINE	58,00
WAGYU MEAT CARPACCIO  WITH CORIANDER OIL AND GARLIC CHIPS	43,00
GRILLED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MUSHROOM AND KIZAMI WASABI	34,00

FISH

TERIYAKI SALMON	39,00
ALASKA BLACK COD WITH RED MISO 	48,00
TUNA TATAKI WITH WHITE SESAME, CORIANDER OIL AND PASSION FRUIT	44,00

VAT INCLUDED

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT



VEGAN



LOCAL



GLUTEN



LACTOSE



SIGNATURE DISH

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

USUZUKURI DE LUBINA #	37,00
CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA	
SASHIMI DE ATÚN	47,00
SASHIMI DE SALMÓN	44,00
SASHIMI DE TORO	64,00
SASHIMI VARIADO 99	67,00
SASHIMI DE VIEIRA #	42,00
CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	
CARPACCIO DE HAMACHI # 99	39,00
CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	

CARNES

ENTRAÑA DE BUEY WAGYU #	43,00
A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	
KATSU SANDO #	79,00
SANDWICH JAPONES DE SOLOMILLO DE WAGYU	
ENTRECOTE DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (150 GR.)	109,00
A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS	
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (SÓLO EN TERRAZA) (150 GR.)	109,00
CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA ATEMPERAR SOBRE PIEDRA	
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO 99	58,00
COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU #	43,00
CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	
POLLO "COQUELET" PARRILLA	34,00
EN SALSA TERIYAKI, SETAS JAPONESAS Y KIZAMI WASABI	

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA TERIYAKI	39,00
SALMÓN BRASEADO CON SALSA TERIYAKI	
BACALAO NEGRO 99	48,00
GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	
ATÚN EN TATAKI	44,00
SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	

IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE

 VEGANO  LOCAL  GLUTEN  LACTOSA  99 PLATO ESTRELLA

MENU 99 SUSHI BAR (COMPLETE TABLE)

CAPUMISO

SEAWEED, TRUFFLE, TOFU AND SPRING ONIONS

—

FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL

WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR

—

CHICKEN GYOZAS

WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY

—

GRATINÉ ALASKA KING CRAB

WITH WASABI AND TOBIKO YUZU

—

TIGER PRAWN TEMPURA

WITH SPICY CREAMY SAUCE AND SALAD

—

SMOKED IBERIAN BACON NIGIRI

WITH QUAIL EGG

FATTY TUNA TARTAR GUNKAN WITH TANUKI

FLAMBÉ SALMON NIGIRI WITH LIME

SCALLOP NIGIRI

—

WAGYU RIB LOW WITH SAIKYO MISO

20 HORAS COOK UNDER LOW TEMPERATURE AND WITH BAKED AUBERGINE

—

DESSERT AND COFFEE

149,00 € PER PERSON

VAT INCLUDED

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

 VEGAN  LOCAL  GLUTEN  LACTOSE  99 SIGNATURE DISH

Kindly let us know should you need any information about food allergens.

MENÚ 99 SUSHI BAR

(MESA COMPLETA)

CAPUMISO

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

—

TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (5GR)

—

GYOZAS DE POLLO DE CORRAL

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

—

CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO

AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU

—

TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE

TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE

—

NIGIRI DE PANCETA IBÉRICA AHUMADA

CON HUEVO DE CODORNIZ

GUNKAN DE TARTAR DE TORO CON TANUKI

NIGIRI DE SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA

NIGIRI DE VIEIRA TEMPLADA

CON MAYONESA DE YUZU

—

COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO

COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA
Y CON BERENJENAS ASADAS

—

POSTRE Y CAFÉ

149,00 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE

 VEGANO  LOCAL  GLUTEN  LACTOSA  PLATO ESTRELLA

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes
de nuestras recetas y productos alérgenos.

