

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**

ENTRÉES

CAPUMISO SEAWEED, TRUFFLE, TOFU AND SPRING ONIONS	11,00
FRIED TOFU 🌿 WITH GINGER	13,00
AUBERGINE WITH MISO SAUCE 🌿	16,00
YAKISOBA VERMICELLI WITH MEAT, MUSHROOMS AND SEAFOOD	19,00
CHICKEN GYOZAS 📍 WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY	25,00
WILD BOAR GYOZAS 📍 WITH SWEET ONION, ARZUA CHEESE AND CHESTNUT ANOINTING	26,00
GRATINÉ ALASKA KING CRAB WITH WASABI AND TOBIKO YUZU	34,00
OKONOMIYAKI JAPANESE PIZZA WITH RED TUNA, MICRO VEGETABLES AND JALAPEÑOS	27,00

SEA SALADS

WITH DIFFERENT TYPES OF SEAWEED

CUCUMBER AND SEAWEED 🌿	11,00
WAKAME SEAWEED WITH WHITE SESAME	15,00
SEA-CRAB, SEAWEED AND CUCUMBER SALAD	18,00

TEMPURAS

ALL OUR TEMPURAS ARE MADE WITH 100% VIRGIN OLIVE OIL

TEMPURA OYSTER (2 UDS.) WITH CAVIAR CASPIAN PEARL, DILL AND MICRO SHISO LEAF	21,00
SQUIDS TEMPURA 📍 WITH YUZU AND AOJISO SAUCE	21,00
TIGER PRAWN TEMPURA WITH SPICY CREAMY SAUCE AND SALAD	33,00
LOBSTER TEMPURA WITH A WASABI CREAMY SAUCE	40,00
VEGETABLES TEMPURA 🌿	21,00

ENTRANTES

CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	11,00
TOFU FRITO 🌿 CON JENGIBRE	13,00
BERENJENAS MISO 🌿 ASADAS EN SALSA DE MISO DULCE	16,00
YAKISOBA FIDEOS FRITOS SALTEADOS CON CARNE, MARISCO Y SETAS	19,00
GYOZAS DE POLLO DE CORRAL 📍 CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ	25,00
GYOZAS DE JABALÍ 📍 CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ARZÚA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	26,00
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	34,00
OKONOMIYAKI PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS	27,00

ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO 🌿	11,00
ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA	15,00
ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO	18,00

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	21,00
TEMPURA DE CALAMARES 📍 CON SALSA AOJISO Y YUZU	21,00
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE CON SALSA CREMOSA TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	33,00
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	40,00
TEMPURA DE VEGETALES 🌿	21,00

TARTARS

TUNA TARTAR MARINADE WITH SOYA SAUCE, OLIVE OIL, WASABI AND ONION	39,00
SPICY TUNA TARTAR IN A KIMUCHI SAUCE, WITH WAKAME SEAWEED AND POTATO CHIPS	37,00
SALMON TARTAR WITH JAPANESE MUSTARD, AVOCADO AND SEAWEEDS	34,00
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (10 GR.)	50,00
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (CAN 30 GR.)	89,00

MAKI SUSHI

CALIFORNIA ROLL (8 pieces) PRAWN, AVOCADO AND CUCUMBER ROLL COVERED WITH SALMON	25,00
VEGETABLE CALIFORNIA ROLL (8 pieces)  LARGE, AVOCADO, CARROT AND CUCUMBER ROLL, WITH SESAME TOPPING BLACK	16,00
EEL AND BRIE CHEESE ROLL (8 pieces) EEL, BRIE CHEESE, AVOCADO AND TARE SAUCE	28,00
SOFT SHELL CRAB (8 pieces) AVOCADO AND FURIKAKE	27,00
DRAGON MAKI (8 pieces) BREAD-CRUMBS PRAWN, SEA-CRAB AND AVOCADO	27,00
HOTATE MAKI (8 pieces) CUCUMBER, AVOCADO, SALMON WITH JAPANESE MUSTARD, SCALLOP AND TOBIKO	29,00
MATSURI ROLL (8 pieces) AVOCADO, SPICY TUNA, JALAPEÑO SAUCE AND CRUNCHY	29,00
LOBSTER MAKI (8 pieces) WITH SAKE, WAKAME SEAWEED, CUCUMBER AND YUZU	44,00
WAGYU MEAT MAKI (8 pieces) WITH OLD STYLE MUSTARD AND COVERED WITH POTATO CHIPS	30,00
CUCUMBER HOSOMAKI (6 pieces) 	12,00
AVOCADO HOSOMAKI (6 pieces) 	12,00

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO 	39,00
MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA	
TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS 	37,00
EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA	
TARTAR DE SALMÓN	34,00
CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS	
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL 	50,00
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)	
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL 	89,00
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y LATA DE CAVIAR (LATA 30 GR.)	

MAKI SUSHI

CALIFORNIA (8 pzas.)	25,00
ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN	
VEGETABLE CALIFORNIA (8 pzas.) 	16,00
ROLLO GRANDE DE AGUACATE, ZANAHORIA Y PEPINO, CON COBERTURA DE SÉSAMO NEGRO	
ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.)	28,00
ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO	
SOFT SHELL CRAB (8 pzas.)	27,00
ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE	
DRAGÓN MAKI (8 pzas.)	27,00
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	44,00
MAKI CARNE DE WAGYU (8 pzas.) - ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA	30,00
HOSOMAKI DE PEPINO (6 pzas.) 	12,00
HOSOMAKI DE AGUACATE (6 pzas.) 	12,00

SUSHI Á LA CARTE (2 pieces)

Nigiri SUSHI

TUNA - MAGURO	12,00
SALMON - SHAKE	12,00
BUTTERFISH WITH TRUFFLE	12,00
SEA BASS - SUZUKI	12,00
LEMON FISH - HAMACHI	12,00
TORO - FATTY TUNA	12,00
AVOCADO 🥑	8,00

Nigiri SUSHI WARM

EEL - UNAGI	12,00
QUAIL EGG - WITH TRUFFLE 🍷	12,00
SCALLOP - HOTATE	12,00
GRILLED FLOUNDER - WITH CORIANDER OIL AND MOMIJI OROSHI 🍷	12,00
MINI WAGYU BURGER	14,00
SMOKED IBERIAN BACON - WITH QUAIL EGG 🍷	12,00
WAGYU MEAT FROM JAPAN - FLAMBÉ	20,00
GRILLED FOIE - WITH RASPBERRY	23,00
SALMON FLAMBÉ - WITH LIME	12,00
FATTY TUNA FLAMBÉ - WITH TOMATO	14,00
CRUNCHY RICE NIGIRI (6 PIECES) OF SPICY FATTY TUNA TARTAR AND FINE GOLD IN LEAVES	33,00
GRILLED BOLETUS 🥑 🍷	10,00

Gunkan SUSHI

SALMON ROE - IKURA	12,00
SQUID AND TRUFFLE 🍷	12,00
SEA BASS, AVOCADO AND TOBIKO	12,00
ALASKA REAL CRAB	14,00
TUNA TARTAR WITH TANUKI	14,00
99 SUSHI BAR	28,00

TEMAKIS

(HAND ROLL SUSHI)

SALMON ROE (IKURA) AND AVOCADO	14,00
SPICY FATTY TUNA AND TANUKI	16,00
SALMON WITH JAPANESE MUSTARD AND AVOCADO	14,00
CRUNCHY AND SPICE ALASKAN KING CRAB	16,00
FOIE AND MANGO	23,00

FOLLOWING SPANISH AND EUROPEAN LAWS, WE FREEZE ALL OUR FISH UNDER -20 °C DURING 48 HOURS.

VAT INCLUDED

SUSHI A LA CARTA

(2 Piezas)

Nigiri SUSHI

ATÚN - MAGURO	12,00
SALMÓN - SHAKE	12,00
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	12,00
LUBINA - SUZUKI	12,00
PEZ LIMÓN - HAMACHI	12,00
TORO - VENTRESCA DE ATÚN	12,00
AGUACATE 🥑	8,00

Nigiri SUSHI TEMPLADO

BOLETUS A LA PLANCHA 🥑📍	10,00
ANGUILA ASADA - ASADA CON SALSA TARE	12,00
HUEVO DE CODORNIZ - CON TRUFA 📍	12,00
VIEIRA TEMPLADA - CON MAYONESA DE YUZU	12,00
RODABALLO FLAMBEADO - CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI 📍	12,00
HAMBURGUESA DE WAGYU - CON PATATA	14,00
PANCETA IBÉRICA AHUMADA - CON HUEVO DE CODORNIZ 📍	12,00
CARNE DE WAGYU DE JAPÓN - FLAMBEADA	20,00
FOIE A LA PLANCHA - CON FRAMBUESA	23,00
SALMÓN FLAMBEADO - CON LIMA	12,00
TORO FLAMBEADO - CON TOMATE	14,00
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 UDS.) DE TARTAR DE ATÚN PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	33,00

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN - IKURA	12,00
CALAMAR Y TRUFA 📍	12,00
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	12,00
CANGREJO REAL DE ALASKA	14,00
TARTAR DE TORO CON TANUKI	14,00
99 SUSHI BAR	28,00

TEMAKIS – HAND ROLL

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	14,00
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	16,00
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	14,00
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE	16,00
FOIE CON MANGO	23,00

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A TEMPERATURA INFERIOR A -20 °C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

IVA INCLUIDO

SASHIMI

RAW FISH AND SHELLFISH WITHOUT RICE

MIXED SASHIMI – SASHIMI MORIAWASE	58,00
TUNA SASHIMI – MAGURO SASHIMI	40,00
SALMON SASHIMI – SAKE SASHIMI	34,00
FATTY TUNA SASHIMI - TORO SASHIMI	48,00
SCALLOP SASHIMI - HOTATE SASHIMI	37,00
LEMON FISH CARPACCIO WITH PONZU SAUCE	38,00
SEA BASS USUZUKURI WITH RED MOJO	34,00

MEAT

WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" GRILLED WITH BLACK PEPPER AND GARLIC CHIPS (IMPORTED FROM JAPAN)	102,00
ISHIYAKI OF WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" (ALONE ON THE TERRACE) (150 GR.) (IMPORTED FROM JAPAN)	102,00
WAGYU BEEF GRILLED ENTRAÑA WITH GALANGA BUTTER AND BRANDY	41,00
WAGYU RIB LOW WITH SAIKYO MISO 20 HOURS COOK UNDER LOW TEMPERATURE AND WITH BAKED AUBERGINE	47,00
WAGYU MEAT CARPACCIO WITH CORIANDER OIL AND GARLIC CHIPS	39,00
GRILLED CHICKEN  WITH TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MUSHROOM AND KIZAMI WASABI	31,00
KATSU SANDO JAPANESE SANDWICH OF WAGYU SIRLOIN	67,00

FISH

TERIYAKI SALMON	38,00
TUNA TATAKI WITH WHITE SESAME, CORIANDER OIL AND PASSION FRUIT	42,00
ALASKA BLACK COD WITH RED MISO	42,00

VAT INCLUDED

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

SASHIMI VARIADO	58,00
SASHIMI DE ATÚN	40,00
SASHIMI DE SALMÓN	34,00
SASHIMI DE TORO	48,00
SASHIMI DE VIEIRA CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	37,00
CARPACCIO DE HAMACHI CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	38,00
USUZUKURI DE LUBINA CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA	34,00

CARNES

ENTRECOTE DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (150 GR.) A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS	102,00
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (SÓLO EN TERRAZA) (150 GR.) CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA ATEMPERAR SOBRE PIEDRA	102,00
ENTRAÑA DE BUEY WAGYU A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	41,00
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	47,00
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	39,00
POLLO "COQUELET" PARRILLA  EN SALSA TERIYAKI, SETAS JAPONESAS Y KIZAMI WASABI	31,00
KATSU SANDO SANDWICH JAPONES DE SOLOMILLO DE WAGYU	67,00

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA TERIYAKI SALMÓN BRASEADO CON SALSA TERIYAKI	38,00
ATÚN EN TATAKI SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	42,00
BACALAO NEGRO GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	42,00

MENU 99 SUSHI BAR
(COMPLETE TABLE - MINIMUM TWO PERSONS)

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

118,00 € PER PERSON

VAT INCLUDED

 VEGAN  LOCAL
ALL OUR FISH ARE SUSTAINABLE

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 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

118,00 € POR PERSONA

VAT INCLUDED

 VEGANO  LOCAL
TODOS NUESTROS PESCADOS SON SOSTENIBLES