

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 SEAWEED, TRUFFLE, TOFU AND SPRING ONIONS	12,00
FRIED TOFU 🥬 🌾 WITH GINGER	14,00
AUBERGINE WITH MISO SAUCE 🥬	18,00
YAKISOBA 🌾 VERMICELLI WITH MEAT, MUSHROOMS AND SEAFOOD	20,50
CHICKEN GYOZAS 🌾 WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY	26,00
WILD BOAR GYOZAS 📍 🌾 🍷 WITH SWEET ONION, ARZUA CHEESE AND CHESTNUT ANOINTING	27,00
GRATINÉ ALASKA KING CRAB WITH WASABI AND TOBIKO YUZU	35,50
LARGE RED PRAWN (1 UND.) WITH JALAPENO AND PASTRANA "MANZANILLA" SHERRY WINE	35,50
OKONOMIYAKI 🌾 JAPANESE PIZZA WITH RED TUNA, MICRO VEGETABLES AND JALAPEÑOS	30,00

SEA SALADS

WITH DIFFERENT TYPES OF SEAWEED

CUCUMBER AND SEAWEED 🥬 🌾	11,50
WAKAME SEAWEED WITH WHITE SESAME 🌾	15,00
SEA-CRAB, SEAWEED AND CUCUMBER SALAD 🌾	19,50

TEMPURAS 🌾

ALL OUR TEMPURAS ARE MADE WITH 100% VIRGIN OLIVE OIL

TEMPURA OYSTER (2 UDS.) WITH CAVIAR CASPIAN PEARL, DILL AND MICRO SHISO LEAF	24,50
SQUIDS TEMPURA 📍 WITH YUZU AND AOJISO SAUCE	23,00
TIGER PRAWN TEMPURA WITH SPICY CREAMY SAUCE AND SALAD	35,50
LOBSTER TEMPURA WITH A WASABI CREAMY SAUCE	42,00
VEGETABLES TEMPURA 🥬	21,00

ENTRANTES

CAPUMISO	
BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	12,00
ToFU FRITO 🥬🌱	
CON JENGIBRE	14,00
BERENJENAS MISO 🥬	
ASADAS EN SALSA DE MISO DULCE	18,00
YAKISOBA 🌱	
FIDEOS FRITOS SALTEADOS CON CARNE, MARISCO Y SETAS	20,50
GYOZAS DE POLLO DE CORRAL 🌱	
CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ	26,00
GYOZAS DE JABALÍ 📍🌱📱	
CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ARZÚA E INFUSIÓN DE CASTAÑA PILONGA	27,00
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO	
AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	35,50
CARABINERO PARRILLA (1 UD.)	
CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA	35,50
OKONOMIYAKI 🌱	
PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS	30,00

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 🌱	19,50

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	24,50
TEMPURA DE CALAMARES 📍	
CON SALSA AOJISO Y YUZU	23,00
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE CON SALSA CREMOSA	
TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	35,50
BOGAVANTE EN TEMPURA	
ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	42,00
TEMPURA DE VEGETALES 🥬	21,00

TARTARS

TUNA TARTAR 🍷	38,50
MARINADE WITH SOYA SAUCE, OLIVE OIL, WASABI AND ONION	
SPICY TUNA TARTAR	39,50
IN A KIMUCHI SAUCE, WITH WAKAME SEAWEED AND POTATO CHIPS	
SALMON TARTAR	35,50
WITH JAPANESE MUSTARD, AVOCADO AND SEAWEEDS	
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL 🍷	55,00
WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (10 GR.)	
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL 🍷	94,00
WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (CAN 30 GR.)	

MAKI SUSHI

CALIFORNIA ROLL (8 pieces)	25,00
PRAWN, AVOCADO AND CUCUMBER ROLL COVERED WITH SALMON	
VEGETABLE CALIFORNIA ROLL (8 pieces) 🥒	17,00
LARGE, AVOCADO, CARROT AND CUCUMBER ROLL, WITH SESAME TOPPING BLACK	
EEL AND BRIE CHEESE ROLL (8 pieces) 🍷🥗	29,00
EEL, BRIE CHEESE, AVOCADO AND TARE SAUCE	
SOFT SHELL CRAB (8 pieces) 🍷	28,50
AVOCADO AND FURIKAKE	
DRAGON MAKI (8 pieces) 🍷	27,50
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)	48,00
WITH SAKE, WAKAME SEAWEED, CUCUMBER AND YUZU	
WAGYU MEAT MAKI (8 pieces)	33,50
WITH OLD STYLE MUSTARD AND COVERED WITH POTATO CHIPS	
CUCUMBER HOSOMAKI (6 pieces) 🥒	12,00
AVOCADO HOSOMAKI (6 pieces) 🥒	12,50

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO 🌾	
MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA	38,50
TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS	
EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA	39,50
TARTAR DE SALMÓN	
CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS	35,50
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL 🌾	
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)	55,00
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL 🌾	
VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y LATA DE CAVIAR (LATA 30 GR.)	94,00

MAKI SUSHI

CALIFORNIA (8 pzas.)	
ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN	25,00
VEGETABLE CALIFORNIA (8 pzas.) 🥒	
ROLLO GRANDE DE AGUACATE, ZANAHORIA Y PEPINO, CON COBERTURA DE SÉSAMO NEGRO	17,00
ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.) 🌾📄	
ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO	29,00
SOFT SHELL CRAB (8 pzas.) 🌾	
ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE	28,50
DRAGÓN MAKI (8 pzas.) 🌾	
ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE	27,50
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	48,00
MAKI CARNE DE WAGYU (8 pzas.) - ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA	33,50
HOSOMAKI DE PEPINO (6 pzas.) 🥒	12,00
HOSOMAKI DE AGUACATE (6 pzas.) 🥒	12,50

SUSHI Á LA CARTE

(2 pieces)

Nigiri SUSHI

TUNA – MAGURO	13,50
SALMON – SHAKE	12,00
BUTTERFISH WITH TRUFFLE	13,00
SEA BASS – SUZUKI	12,00
LEMON FISH – HAMACHI	13,00
TORO – FATTY TUNA	14,50
AVOCADO 🥑	8,00

Nigiri SUSHI WARM

EEL – UNAGI 🍷	16,00
QUAIL EGG – WITH TRUFFLE 🍷	13,00
SCALLOP – HOTATE	14,50
GRILLED FLOUNDER – WITH CORIANDER OIL AND MOMIJI OROSHI 🍷	13,00
RED SHRIMP FROM HUELVA (1UDS.)	22,00
MINI WAGYU BURGER	14,50
SMOKED IBERIAN BACON – WITH QUAIL EGG 🍷	13,50
WAGYU MEAT FROM JAPAN – FLAMBÉ	17,50
GRILLED FOIE – WITH RASPBERRY 🍷	16,00
SALMON FLAMBÉ – WITH LIME	15,00
FATTY TUNA FLAMBÉ – WITH TOMATO	15,50
CRUNCHY RICE NIGIRI (6 PIECES) 🍷 OF SPICY FATTY TUNA TARTAR AND FINE GOLD IN LEAVES	37,00
GRILLED BOLETUS 🥑 🍷	10,00

Gunkan SUSHI

SALMON ROE – IKURA 🍷	15,50
SQUID AND TRUFFLE 🍷	13,00
SEA BASS, AVOCADO AND TOBIKO	13,50
ALASKA REAL CRAB 🍷	16,00
FATTY TUNA TARTAR WITH TANUKI 🍷	15,00
99 SUSHI BAR 🍷	33,00

TEMAKIS

(HAND ROLL SUSHI)

SALMON ROE (IKURA) AND AVOCADO 🍷	15,50
SPICY FATTY TUNA AND TANUKI 🍷	18,50
SALMON WITH JAPANESE MUSTARD AND AVOCADO	15,00
CRUNCHY AND SPICE ALASKAN KING CRAB 🍷	19,00
FOIE AND MANGO 🍷	18,50

SUSHI A LA CARTA

(2 Piezas)

Nigiri SUSHI

ATÚN – MAGURO	13,50
SALMÓN – SHAKE	12,00
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	13,00
LUBINA – SUZUKI	12,00
PEZ LIMÓN – HAMACHI	13,00
TORO – VENTRESCA DE ATÚN	14,50
AGUACATE 🥑	8,00

Nigiri SUSHI TEMPLADO

BOLETUS A LA PLANCHA 🥬🍷	10,00
ANGUILA ASADA – ASADA CON SALSA TARE 🍷	16,00
HUEVO DE CODORNIZ – CON TRUFA 🍷	13,00
VIEIRA TEMPLADA – CON MAYONESA DE YUZU	14,50
RODABALLO FLAMBEADO – CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI 🍷	13,00
GAMBA ROJA EN 2 TEMPERATURAS (1UDS.)	22,00
HAMBURGUESA DE WAGYU - CON PATATA	14,50
PANCETA IBÉRICA AHUMADA – CON HUEVO DE CODORNIZ 🍷	13,50
CARNE DE WAGYU DE JAPÓN - FLAMBEADA	17,50
FOIE A LA PLANCHA – CON FRAMBUESA 🍷	16,00
SALMÓN FLAMBEADO – CON LIMA	15,00
TORO FLAMBEADO – CON TOMATE	15,50
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 UDS.) 🍷 DE TARTAR DE ATÚN PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	37,00

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN – IKURA 🍷	15,50
CALAMAR Y TRUFA 🍷	13,00
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	13,50
CANGREJO REAL DE ALASKA 🍷	16,00
TARTAR DE TORO CON TANUKI 🍷	15,00
99 SUSHI BAR 🍷	33,00

TEMAKIS – HAND ROLL

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE 🍷	15,50
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA 🍷	18,50
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	15,00
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE 🍷	19,00
FOIE CON MANGO 🍷	18,50

SASHIMI RAW FISH AND SHELLFISH WITHOUT RICE	
MIXED SASHIMI – SASHIMI MORIAWASE	62,00
TUNA SASHIMI – MAGURO SASHIMI	45,50
SALMON SASHIMI – SAKE SASHIMI	42,50
FATTY TUNA SASHIMI - TORO SASHIMI	59,00
SCALLOP SASHIMI - HOTATE SASHIMI 	38,50
LEMON FISH CARPACCIO  WITH PONZU SAUCE	38,50
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	55,00
WAGYU MEAT CARPACCIO  WITH CORIANDER OIL AND GARLIC CHIPS	39,00
GRILLED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MUSHROOM AND KIZAMI WASABI	33,00
KATSU SANDO JAPANESE SANDWICH OF WAGYU SIRLOIN	74,00

FISH	
TERIYAKI SALMON	38,00
TUNA TATAKI WITH WHITE SESAME, CORIANDER OIL AND PASSION FRUIT	42,00
ALASKA BLACK COD WITH RED MISO	46,00

SASHIMI	
PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ	
SASHIMI VARIADO	62,00
SASHIMI DE ATÚN	45,50
SASHIMI DE SALMÓN	42,50
SASHIMI DE TORO	59,00
SASHIMI DE VIEIRA 	38,50
CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	
CARPACCIO DE HAMACHI 	38,50
CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	
USUZUKURI DE LUBINA 	34,00
CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA	

CARNES	
ENTRECOTE DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (150 GR.)	102,00
A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS	
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (SÓLO EN TERRAZA) (150 GR.)	102,00
CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA ATEMPERAR SOBRE PIEDRA	
ENTRAÑA DE BUEY WAGYU  	41,00
A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO	55,00
COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU 	39,00
CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	
POLLO "COQUELET" PARRILLA	33,00
EN SALSA TERIYAKI, SETAS JAPONESAS Y KIZAMI WASABI	
KATSU SANDO  	74,00
SANDWICH JAPONES DE SOLOMILLO DE WAGYU	

PESCADOS	
SALMÓN EN SALSA TERIYAKI	38,00
SALMÓN BRASEADO CON SALSA TERIYAKI	
ATÚN EN TATAKI	42,00
SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	
BACALAO NEGRO	46,00
GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	

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

145,00 € PER PERSON

VAT INCLUDED



VEGAN



LOCAL



GLUTEN



LACTOSE

ALL OUR FISH AND SEAFOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

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

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

145,00 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO



VEGANO



LOCAL



GLUTEN



LACTOSA

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE

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