



sushi bar
& restaurant

COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA
MADRID – BARCELONA – ABU DHABI

CALLE PADRE DAMIÁN, 23
T 913 593 801

CALLE HERMOSILLA, 4
T 914 312 715

CALLE PONZANO, 99
T 915 360 567

CALLE ESTAFETA, 2
(LA MORALEJA)
T 916 503 159

CALLE TENOR VIÑAS, 4
(BARCELONA)
T 936 396 217

ABU DHABI
T +971 2 672 3333

DUBAI
T +971 4 547 2241

RABAT
T +212537749999

G Gluten

L Lactosa / lactose

99 Plato estrella / Signature dish








 Vegano / Vegan

 Local

POSTRES

Cheesecake 99 G L 99	14
Mousse de queso y dulce de leche con base de galleta y crujiente de sésamo negro	
Coconut from Japan G L	15
Bizcocho de coco con sake y vainilla, cremoso de mango, chantilly de coco sobre una sopa de fresa	
Rocher 99 G L	15
Praliné cremosos de avellana y mousse de chocolate, bañado de chocolate con leche, crocanti de soja y barquillo	
Jardín zen G L	14
Cremoso de chocolate negro y crujiente de praliné de avellana y barquillo	
Helado de wasabi 🍃	13
Helado de té verde 🍃	13
Helado de jengibre 🍃	13
Helado de queso de cabra Malagueña G L 📍 99	14
Con coulis de membrillo y miel del Valle del Genal	
Sorbete de yuzu 🍃	13
Sorbete de mango 🍃 📍	13

DESSERTS

Cheesecake 99 G L 99	14
Cream cheese mousse with caramel, on a cookie base with crispy black sesame	
Coconut from Japan G L	15
Coconut cake with sake and vanilla, creamy mango, coconut chantilly on a strawberry soup	
Rocher 99 G L	15
Creamy hazelnut praliné and chocolate mousse dipped in soy crocanti and water	
Zen Garden G L	14
Creamy dark chocolate with crunchy praline and a wafer	
Wasabi Ice Cream 	13
Green Tea Ice Cream 	13
Ginger Ice Cream 	13
Goats Cheese Ice Cream from Malaga G L  99	14
With quince coulis and honey from the Genal Valley	
Yuzu Sorbet 	13
Mango Sorbet  	13

TE & INFUSIONES

TÉ NEGRO

English Breakfast

Un té negro brillante con malta, miel y pasas

7

Earl Grey

Un té negro vigorizante, con toque de bergamota natural, miel silvestre y pasas

7

TÉ VERDE

Té matcha Organica, Grado Ceremonia

Tradicionalmente molido en piedra, expresa el sabor vívido del unico cultivo Okumidori, notas florales y umami vegetal

9

Jade Sword

Un té verde con toques florales, edamame y notas de hierba cortada

7

TÉ BLANCO

Jasmine Silver Needle

Con notas a melaza y vainilla

7

TÉ DE HIERBAS

Lemmongrass & Jengibre

Con notas cítricas y hierba recién cortada

7

Té de Flores de Manzanilla

Con notas de miel ,heno y manzana

7

Té de Hojas de Menta

Intenso , fresco , refrescante

7

Té de Grosella negra e Hibisco

Con Grosella negra, hibisco y sauco

7

TEA & INFUSIONS

BLACK TEA

English Breakfast

Rich, fragrant, and malty black tea. with light note of raisin and honey

7

Earl Grey

Bold and fragrant, lifted by fresh wild honey and a touch of natural bergamota

7

GREEN TEA

Té Matcha Organica, grado ceremonial

Traditionally stone-ground, it expresses the vivid taste of single Okumidori cultivar, floral notes and vegetable umami

9

Jade Sword

Floral notes with a touch of edamame and cut grass

7

WHITE TEA

Jasmine Silver Needle

Vanilla, honeydew notes and jasmine aroma

7

HERBAL TEA

Lemongrass & Jengibre

With citrus notes and freshly cut grass

7

Chamomile Flowers Te

With notes of honey, hay and apple

7

Peppermint Leaf Tea

fresh, intense, refreshing

7

Blackcurrant & Hibiscus Tea

With blackcurrant, hibiscus and elderberry

7