

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
ABU DHABI
DUBAI**

ENTRÉES

CAPUMISO <i>SEAWEED, TRUFFLE, TOFU AND SPRING ONIONS</i>	8,60
CHICKEN GYOZAS <i>WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY</i>	18,70
GRATINÉ ALASKA KING CRAB <i>WITH WASABI AND TOBIKO YUZU</i>	26,50
LARGE RED PRAWN (1 UD.) <i>WITH JALAPENO AND PASTRANA MANZANILLA</i>	18,70
GRILL SCALLOPS <i>WITH UME SAUCE AND MENTAIKO</i>	17,50
OKONOMIYAKI <i>JAPANESE PIZZA WITH RED TUNA, MICRO VEGETABLES AND JALAPENOS</i>	22,70
SEA URCHIN TEMPURA COCKTAIL <i>TWO SEA URCHIN STICKS WITH SHISO LEAVES ON TEMPURA</i>	16,60

SEA SALADS

WITH DIFFERENT TYPES OF SEAWEED

CUCUMBER AND SEAWEED	8,80
WAKAME SEAWEED WITH WHITE SESAME	12,30
SEA-CRAB, SEAWEED AND CUCUMBER SALAD	14,50

TEMPURAS

ALL OUR TEMPURAS ARE MADE WITH 100% VIRGIN OLIVE OIL

TIGER PRAWN TEMPURA <i>WITH SPICY CREAMY SAUCE AND SALAD</i>	27,80
LOBSTER TEMPURA <i>WITH A WASABI CREAMY SAUCE</i>	32,90
SEA ANEMONE TEMPURA <i>ANEMONE SEA FROM CÁDIZ ON A SHISO LEAVES TEMPURA</i>	24,80
VEGETABLES TEMPURA	14,60

ENTRANTES

CAPUMISO BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALGAS, TRUFA, CEBOLLETA Y ESPUMA DE TOFU	8,60
GYOZAS DE POLLO DE CORRAL CON GLASÉ DE AZAFRÁN, ALMENDRA TOSTADA Y GOMINOLA ÁCIDA DE MARACUYÁ	18,70
CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU	26,50
CARABINERO PARRILLA (1 UD.) CON SALSA DE JALAPEÑO Y MANZANILLA PASTRANA	18,70
VIEIRAS A LA PARRILLA CON SALSA DE UME (CIRUELA AMARGA) Y MENTAICO (HUEVAS PICANTES)	17,50
OKONOMIYAKI PIZZA JAPONESA CON LÁMINAS DE ATÚN ROJO, MICROVEGETALES Y JALAPEÑOS	22,70
CÓCTEL DE ERIZO EN TEMPURA DOS STICKS EN TEMPURA DE ERIZO ENVUELTOS EN HOJA DE SHISO Y ATADOS POR UNA FINA CINTA DE ALGA NORI SOBRE UNA DELICADA SALSA DE HUEVO, SOJA, LIMÓN Y MANTEQUILLA	16,60

ENSALADAS DEL MAR

CON DIFERENTES VARIEDADES DE ALGAS

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO	8,80
ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON SÉSAMO Y SEPIA	12,30
ENSALADA DE BUEY DE MAR, ALGAS Y PEPINO	14,50

TEMPURAS

NUESTRAS TEMPURAS SE HACEN CON 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN

TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE CON SALSA CREMOSA TROCEADO Y TEMPURIZADO, BAÑADO EN UNA PELÍCULA DE CREMOSA SALSA LIGERAMENTE PICANTE	27,80
BOGAVANTE EN TEMPURA ACOMPÑADO DE UNA CREMA LIGERA DE WASABI	32,90
TEMPURA DE ORTIGUILLAS DE MAR ANÉMONAS DE CÁDIZ SOBRE HOJA DE SHISO TEMPURIZADA	24,80
TEMPURA DE VEGETALES	14,60

TARTARS

TUNA TARTAR MARINADE WITH SOYA SAUCE, OLIVE OIL, WASABI AND ONION	30,60
SPICY TUNA TARTAR IN A KIMUCHI SAUCE, WITH WAKAME SEAWEED AND POTATO CHIPS	31,90
SALMON TARTAR WITH JAPANESE MUSTARD, AVOCADO AND SEAWEEDS	28,30
CORVINA AND SMOKED EEL TARTAR WITH RICE AND MISO-YUZU SAUCE	25,90
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (10 GR.)	43,80
FATTY TUNA TARTAR WITH CAVIAR CASPIAN PEARL WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR (CAN 30 GR.)	75,80

MAKI SUSHI

CALIFORNIA ROLL (8 pieces) PRAWN, AVOCADO AND CUCUMBER ROLL COVERED WITH SALMON	21,40
EEL AND BRIE CHEESE ROLL (8 pieces) EEL, BRIE CHEESE, AVOCADO AND TARE SAUCE	23,60
FATTY TUNA AND DAIKON MAKI (6 pieces) FATTY TUNA, TOBIKO, AVOCADO, SHISO AND WRAPPED IN A THIN LINE OF DAIKON	22,50
SOFT SHELL CRAB (8 pieces) AVOCADO AND FURIKAKE	22,40
DRAGON MAKI (8 pieces) BREAD-CRUMBS PRAWN, SEA-CRAB AND AVOCADO	22,10
HOTATE MAKI (8 pieces) CUCUMBER, AVOCADO, SALMON WITH JAPANESE MUSTARD, SCALLOP AND TOBIKO	24,10
TEMPTSUYU MAKI (6 pieces) SALMON TEMPURA AND SALMON ROE WITH TEMPTSUYU SAUCE	17,60
MATSURI ROLL (8 pieces) AVOCADO, SPICY TUNA, JALAPEÑO SAUCE AND CRUNCHY	24,70
LOBSTER MAKI (8 pieces) WITH SAKE, WAKAME SEAWEED, CUCUMBER AND YUZU	27,10
WAGYU MEAT MAKI (8 pieces) WITH OLD STYLE MUSTARD AND COVERED WITH POTATO CHIPS	25,80

TAXES INCLUDED

TARTARES

TARTAR DE ATÚN MACERADO MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA	30,60
TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y ENSALADA DE ENCURTIDOS EN SALSA DE COL CHINA PICANTE FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA	31,90
TARTAR DE SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO, AGUACATE Y ALGAS	28,30
TARTAR DE CORVINA Y ANGUILA AHUMADA CON ARROZ SALVAJE Y SALSA MISO Y YUZU	25,90
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR (10 GR.)	43,80
TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y LATA DE CAVIAR (LATA 30 GR.)	75,80

MAKI SUSHI

CALIFORNIA (8 pzas.) ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN	21,40
ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA CRUJIENTE (8 pzas.) ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE EN PASTA FILO	23,60
MAKI DE VENTRESCA DE ATÚN Y DAIKON (6 pzas.) ROLLO RELLENO DE VENTRESCA DE ATÚN PICADO, TOBIKO, AGUACATE, SHISO Y ENVUELTO EN UNA FINA LAMINA DE DAIKON	22,50
SOFT SHELL CRAB (8 pzas.) ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA, AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE FURIKAKE	22,40
DRAGÓN MAKI (8 pzas.) ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR LÁMINAS DE AGUACATE	22,10
HOTATE MAKI (8 pzas.) - ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y TOBIKO	24,10
TEMPTSUYU MAKI (6 pzas.) - ROLLO TEMPURIZADO DE SALMÓN, IKURA Y LANGOSTINO EN CALDO TEMPSUYU	17,60
MATSURI ROLL (8 pzas.) - ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ	24,70
MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.) - ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS WAKAME, PEPINO Y YUZU	27,10
MAKI CARNE DE WAGYU (8 pzas.) - ROLLO DE CARNE DE WAGYU A LA MOSTAZA ANTIGUA Y CUBIERTO DE PATATA PAJA	25,80

SUSHI Á LA CARTE

(2 pieces)

Nigiri SUSHI

TUNA - MAGURO	9,70
SALMON - SHAKE	8,90
BUTTERFISH WITH TRUFFLE	9,70
ANCHOVY AND SARDINE	12,60
SEA BASS - SUZUKI	8,80
LEMON FISH - HAMACHI	9,90
TORO - FATTY TUNA	10,30

Nigiri SUSHI WARM

EEL - UNAGI	9,80
QUAIL EGG - WITH TRUFFLE	9,20
RED SHRIMP FROM HUELVA (1 PIECE)	15,40
SCALLOP - HOTATE	10,20
GRILLED FLOUNDER - WITH CORIANDER OIL AND MOMIJI OROSHI	9,60
MINI WAGYU BURGER	10,70
SMOKED IBERIAN BACON - WITH QUAIL EGG	8,70
WAGYU MEAT FROM JAPAN - FLAMBÉ	17,50
GRILLED FOIE - WITH RASPBERRY	10,60
SALMON FLAMBÉ - WITH LIME	9,70
FATTY TUNA FLAMBÉ - WITH TOMATO	10,90
CRUNCHY RICE NIGIRI (6 PIECES) OF SPICY FATTY TUNA TARTAR AND FINE GOLD IN LEAVES	28,60

Gunkan SUSHI

SALMON ROE - IKURA	10,10
SEA URCHIN - UNI	11,30
SQUID AND TRUFFLE	9,50
SEA BASS, AVOCADO AND TOBIKO	9,90
ALASKA REAL CRAB	10,70
FATTY TUNA TARTAR WITH TANUKI	11,30

TEMAKIS

(HAND ROLL SUSHI)

SALMON ROE (IKURA) AND AVOCADO	11,50
SPICY FATTY TUNA AND TANUKI	12,90
SALMON WITH JAPANESE MUSTARD AND AVOCADO	10,90
CRUNCHY AND SPICE ALASKAN KING CRAB	13,00

SUSHI A LA CARTA

(2 Piezas)

Nigiri SUSHI

ATÚN - MAGURO	9,70
SALMÓN - SHAKE	8,90
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA	9,70
ANCHOA DE SANTOÑA Y SARDINA	12,60
LUBINA - SUZUKI	8,80
PEZ LIMÓN - HAMACHI	9,90
TORO - VENTRESCA DE ATÚN	10,30

Nigiri SUSHI TEMPLADO

ANGUILA ASADA - ASADA CON SALSA TARE	9,80
HUEVO DE CODORNIZ - CON TRUFA	9,20
GAMBA ROJA EN DOS TEMPERATURAS (1 PIEZA)	15,40
VIEIRA TEMPLADA - CON MAYONESA DE YUZU	10,20
RODABALLO FLAMBEADO - CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI	9,60
HAMBURGUESA DE WAGYU - CON PATATA	10,70
PANCETA IBÉRICA AHUMADA - CON HUEVO DE CODORNIZ	8,70
CARNE DE WAGYU DE JAPÓN - FLAMBEADA	17,50
FOIE A LA PLANCHA - CON FRAMBUESA	10,60
SALMÓN FLAMBEADO - CON LIMA	9,70
TORO FLAMBEADO - CON TOMATE	10,90
NIGIRIS DE ARROZ CRUJIENTE (6 UDS.) DE TARTAR DE TORO PICANTE Y ORO FINO EN HOJAS	28,60

Gunkan SUSHI

HUEVAS DE SALMÓN - IKURA	10,10
ERIZO DE MAR NACIONAL (EN TEMPORADA)	11,30
CALAMAR Y TRUFA	9,50
LUBINA, AGUACATE Y TOBIKO	9,90
CANGREJO REAL DE ALASKA	10,70
TARTAR DE TORO CON TANUKI	11,30

TEMAKIS – HAND ROLL

(CONO DE ALGA RELLENOS DE ARROZ Y)

HUEVAS DE SALMÓN (IKURA) CON AGUACATE	11,50
TORO PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	12,90
SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y AGUACATE	10,90
CANGREJO REAL DE ALASKA CRUJIENTE Y PICANTE	13,00

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

SASHIMI

MIXED SASHIMI – SASHIMI MORIAWASE	39,70
TUNA SASHIMI – MAGURO SASHIMI	32,40
SALMON SASHIMI – SAKE SASHIMI	28,40
FATTY TUNA SASHIMI - TORO SASHIMI	40,20
SCALLOP SASHIMI - HOTATE SASHIMI	32,30
LEMON FISH CARPACCIO WITH PONZU SAUCE	32,40
SEA BASS USUZUKURI WITH RED MOJO	29,50
WHITE FISH SASHIMI ON THE BONE THIN RIBBONS ON IT'S OWN BONE	76,20

MEAT

WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" GRILLED WITH BLACK PEPPER AND GARLIC CHIPS (IMPORTED FROM JAPAN)	90,10
ISHIYAKI OF WAGYU BEEF "BMS #10 GRADE A5" (ALONE ON THE TERRACE) (150 Gr.) (IMPORTED FROM JAPAN)	90,10
WAGYU BEEF GRILLED ENTRAÑA WITH GALANGA BUTTER AND BRANDY	34,50
WAGYU RIB LOW WITH SAIKYO MISO 20 HOURS COOK UNDER LOW TEMPERATURE AND WITH BAKED AUBERGINE	38,30
WAGYU MEAT CARPACCIO WITH CORIANDER OIL AND GARLIC CHIPS	32,80
GRILLED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MUSHROOM AND KIZAMI WASABI	28,50
LAMB RIBS IN ROBATA WITH SMOKED YAKINIKU, BOLETUS AND YUZU JUICE	34,70

FISH

TERIYAKI SALMON	26,50
TUNA TATAKI WITH WHITE SESAME, CORIANDER OIL AND PASSION FRUIT	33,30
ALASKA BLACK COD WITH RED MISO	33,80
SAKANA NABE FISH AND SEAFOOD SALTED IN BOUILLABAISSSE SAUCE OF YELLOW AJI AND FOIE	34,30
SICHIMI LOBSTER	95,00

TAXES INCLUDED

SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ

SASHIMI VARIADO	39,70
SASHIMI DE ATÚN	32,40
SASHIMI DE SALMÓN	28,40
SASHIMI DE TORO	40,20
SASHIMI DE VIEIRA CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	32,30
CARPACCIO DE HAMACHI CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA	32,40
USUZUKURI DE LUBINA CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA	29,50
SASHIMI DE PESCADO BLANCO SOBRE SU ESPINA SEGÚN TEMPORADA	86,20

CARNES

ENTRECOTE DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (150 GR.) A LA PLANCHA CON PIMIENTA NEGRA Y AJOCHIPS	90,10
ISHIYAKI DE BUEY WAGYU IMPORTADO DE JAPON "BMS #10 GRADO A5" (SÓLO EN TERRAZA) (150 GR.) CORTADO EN FINAS LÁMINAS PARA ATEMPERAR SOBRE PIEDRA	90,10
ENTRAÑA DE BUEY WAGYU A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE GALANGA Y BRANDY	34,50
COSTILLA DE BUEY WAGYU EN SAIKYO MISO COCINADA DURANTE 20 HORAS A BAJA TEMPERATURA Y CON BERENJENAS ASADAS	38,30
CARPACCIO DE CARNE DE BUEY WAGYU CON ACEITE DE CILANTRO Y AJOCHIPS	32,80
POLLO "COQUELET" PARRILLA EN SALSA TERIYAKI, SETAS JAPONESAS Y KIZAMI WASABI	28,50
COSTILLAS DE CORDERO EN ROBATA CON YAKINIKU AHUMADO, BOLETUS Y JUGO DE YUZU	34,70

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA TERIYAKI SALMÓN BRASEADO CON SALSA TERIYAKI	26,50
ATÚN EN TATAKI SELLADO CON SÉSAMO BLANCO CON REDUCCIÓN DE SOJA, ACEITE DE CILANTRO Y MARACUYÁ	33,30
BACALAO NEGRO GRATINADO CON DOS CAPAS DE MISO ROJO	33,80
SAKANA NABE PESCADO SALTEADO EN BULLABESA DE AJI AMARILLO Y FOIE	34,30
BOGAVANTE CON BISQUE DE TOFU, ACEITE DE SU CORAL Y ALGAS CRUJIENTES	95,00

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

SEA-CRUB SALAD

—

RED SCHRIMP FROM HUELVA

—

**FATTY TUNA TARTAR WITH
CAVIAR CASPIAN PEARL**

WITH SOYA SAUCE, WASABI AND CAVIAR

—

GRATINÉ ALASKA KING CRAB

WITH WASABI AND TOBIKO YUZU

—

CHICKEN GYOZAS

WITH SAFFRON, TOASTED ALMOND AND SPICY PASSION FRUIT CANDY

—

SMOKED IBERIAN BACON NIGIRI

WITH QUAIL EGG

WAGYU MEAT NIGIRI

FLAMBÉ SALMÓN NIGIRI WITH LIME

SCALLOP NIGIRI

—

WAGYU RIB LOW WITH SAIKYO MISO

20 HORAS COOK UNDER LOW TEMPERATURE AND WITH BAKED AUBERGINE

—

DESSERT AND COFFEE

100,00 € PER PERSON

MENÚ 99 SUSHI BAR

(MESA COMPLETA - MÍNIMO DOS PERSONAS)

ENSALADA DE BUEY DE MAR

—

GAMBA ROJA DE HUELVA EN DOS TEMPERATURAS

—

TARTAR DE TORO CON CAVIAR CASPIAN PEARL

VENTRESCA DE ATÚN CON SALSA DE SOJA, WASABI Y CAVIAR

—

CANGREJO REAL DE ALASKA GRATINADO

AL WASABI Y TOBIKO DE YUZU

—

GYOZAS DE POLLO DE CORRAL

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

—

NIGIRI DE PANCETA IBÉRICA AHUMADA

CON HUEVO DE CODORNIZ

NIGIRI DE CARNE DE WAGYU FLAMBEADA

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

100,00 € POR PERSONA