



Terraza del 99 Sushi Bar de La Moraleja de Madrid, inaugurado esta primavera, y comedor del 99 Sushi Bar Hermosilla, el buque insignia del grupo.

Los reyes del sushi en la capital

El grupo Bambú exportará a otras ciudades el modelo de los tres restaurantes de 99 Sushi Bar

PAZ ÁLVAREZ Madrid

Pocos saben que detrás de los tres exitosos 99 Sushi Bar (en las calles Hermosilla, Ponzano y en La Moraleja) y del 19 Sushi Bar (en el centro de la ciudad) se encuentra el grupo gastronómico Bambú, gestionado por los empresarios Fernando y Pedro de León. En poco tiempo, comenzaron esta aventura empresarial hace siete años, han ganado prestigio y cuentan con una clientela fiel. “Tenemos una cartera de fieles, que repiten entre cuatro o cinco días a la semana. No se cansan porque hacemos una cocina ligera, que no satura”, señala Pedro de León, quien avanza la apertura de nuevos locales fuera de Madrid, aunque mantiene en secreto las ciudades en las que se instalarán. “En Madrid ya no son necesarios más establecimientos de cocina japonesa, aunque todavía estamos lejos del nivel que tiene una ciudad como Londres”, prosigue.

Su seña de identidad es el respeto a las técnicas de cocina japonesa y una alta calidad de sus ingredientes. La frescura de la materia prima se impone en el repertorio de sushis, sashimis y tempuras, con ingredientes de otras culturas. Pescados como la lubina, el erizo, el bacalao negro, el cangrejo de concha blanda, o carnes como el buey de la raza japonesa Wagyu, que se suele presentar en carpaccio bañado con salsa ponzu y chips de ajo, o la oca. El plato más demanda-

do por los clientes, afirma De León, es la tempura de langostino tigre. Entre los bocados calientes hay sugerencias como el foie de oca con salsa teriyaki o el pollo a la parrilla con trufa melanosporum. En el mes de septiembre estrenan nuevos platos en el 99 Sushi Bar Hermosilla, el buque insignia del grupo y donde se testan todas las novedades: tempura de cocochas, steak tartar de Wagyu, un plato de carne a la piedra y otro de tuétano también de Wagyu.

El grupo y los restaurantes están supervisados también por la eficaz directora y sumiller del grupo, Mónica Fernández, al frente de la sala del 99 Sushi Bar Hermosilla. La carta de vinos es otro de los atractivos, ya que contiene cerca de 300 referencias procedentes de todos los rincones del mundo.

El último en abrir, la pasada primavera, fue el 99 Sushi Bar de La Moraleja, que cuenta con una terraza en una de las plazas más concurridas gastronómicamente hablando de la ciudad. Como novedad, han instalado una barra de sushi, donde se puede compartir espacio con jugadores de fútbol, empresarios, actores y famosos vecinos de la zona.

En el centro de la ciudad, 19 Sushi Bar



Carabinero a la parrilla con jalapeños.



Vieiras a la parrilla.



Temaki de ikura y aguacate; futomaki, y atún en tataki.

se ha convertido en una de las embaejadas más emblemáticas de la cocina japonesa. A mediodía, y de lunes a viernes, disponen de menús por 14,85 euros y 17,75 euros. Precio medio: 50 euros.

19 Sushi Bar: 915 240 517. www.19sushibar.com.
99 Sushi Bar Ponzano: 915 360 567.
La Moraleja: 916 503 159.
Hermosilla: 914 312 715. www.99sushibar.com.

