



SENCILLEZ Y MINIMALISMO. LA DECORACIÓN COMBINA LÍNEAS LIMPIAS Y LOS COLORES NEGRO Y ROJO.

L A M E S A Y E L M A N T E L

EL 99 ES UN 100

POR FERNANDO POINT

Esto estará pareciendo bastante repetitivo, ustedes perdonen... Pero no es mera repetición, porque esto va en aumento, crece, mejora.... Se lo explicamos:

Hace menos de cuatro años traíamos a esta página un prometedor debutante en el panorama *japo* de Madrid: el 19 *Sushi Bar* de la calle de la Salud, junto a la Gran Vía, entonces con Álex Moranda, pupilo de Ricardo Sanz en *Kabuki*, manejando los cuchillos. Y hace apenas 16 meses reseñábamos –¿recuerdan?– la extensión del incipiente emporio a Chamberí, con el 99 *Sushi Bar* de Ponzano. Para entonces, otro ex-*Kabuki*, el peruano Luis Arévalo, muy ducho en las finas artes de la fusión *nikkei* entre las tradiciones japonesas y peruanas, había tomado ya el relevo culinario, y su llegada sin duda había supuesto un salto de calidad. Con Mónica Fernández dirigiendo muy competentemente el comedor y la bodega (no muy amplia, pero bien seleccionada), aquello funcionaba perfectamente, y de ahí su calificación de 15/20.

Pues bien, los inquietos hermanos Pedro y Fernando de León, propietarios de lo que ya es una pequeña cadena, acaban de subir el tercer peldaño con su acuerdo con NH para ocupar un espacio del Hotel Sanvy (con entrada independiente) que nos devuelve al recuerdo de aquel *Belagua*, hace un cuarto de siglo restaurante de vanguardia en Madrid. De nuevo, Arévalo da el salto, lo cual plantea la única duda ahora mismo: ¿Podrán mantener el nivel de cada uno de sus comedores, dado que el brillante *sushi-man* peruano solamente puede ocuparse, como es lógico, de uno?

99 SUSHI BAR-HERMOSILLA | HERMOSILLA, 4
 | ☎ 91 431 27 15 | CERRADO SÁBADOS A MEDIODÍA Y DOMINGOS
 | DE 60 A 80 EUROS



Lo que está claro es que, en el marco sobrio de la calle de Hermosilla, Arévalo franquea una etapa más, y ya se encumbra a la cúspide de las mejores ofertas exóticas en una ciudad que sin duda se ha colocado en el segundo lugar de Europa, tras Londres, en ese tipo de cocinas. En este momento, y para este cronista, en esa cumbre se sitúa un pòquer de ases: *Diverxo*, *Kabuki*, *Sudestada*... y 99 *Sushi Bar-Hermosilla*. De estos niveles estamos hablando.

Cada plato, el otro día, fue una joyita de frescura, de bien pensada conjunción de texturas y sabores. Incluso los más sencillos, como una ensalada de algas y pepino. Para apreciar la sutileza de esta cocina, que ya no se queda en lo crudo,

prueben una tempura de ortiguillas, delicada conjunción de sabor a mar, levísimo crujiente y textura prácticamente etérea. En Japón no imaginarán una mejor tempura –ese plato de resonancias ibéricas– y en Zahara no imaginarán una mejor ortiguilla...

Es difícil resistirse al tiradito de dorada (los detalles, en nuestra crónica de hace 16 meses...), pura exhibición *nikkei*, y lo mismo se puede decir de los toro tempura rolls (*sushi temporizado* con la ventresca desmigada, rábano picante *takuan* y salsa igualmente picante) o de un intenso carpaccio de buey wagyu (levemente salteado por fuera, con aceite de cilantro y *chips* de ajo). Los postres, cada vez más, están a la altura de este formidable calidoscopio gustativo, de la *mousse* de té verde y crema de mango a la rotunda tarta de chocolate, naranja y sake.

COCINA	SOBRESALIENTE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
● CALIFICACIÓN GLOBAL	16/20