

Sumailla

Cuando compartimos platos existe un vínculo entre los comensales, nos sentimos cómodos, tenemos un clima distendido y todos seguimos unas normas implícitas, que nos transmiten confianza y garantizan que todos podamos saborearlos. Por todo ello, en **Sumailla** nos encantan los platos para compartir y disfrutamos de verte en buena compañía...
¡Gracias por elegir compartir esta experiencia con nosotros!

When we share dishes there is a link built between the guests, we feel comfortable, in a soothing atmosphere and we all follow implicit norms that transmit confidence and guarantee that you can taste all dishes. All in all, in **Sumailla** we are glad to offer you the chance to share dishes since we enjoy seeing you in good company...
Thank you for choosing to share this experience with us!

Wenn wir Speisen teilen entsteht eine besondere Verbindung zwischen uns, es herrscht ein harmonisches Klima und wir fühlen uns geborgen. Alle folgen unausgesprochenen Regeln die gegenseitiges Vertrauen ausdrücken und sicherstellen das wir alle den Geschmack jedes Gerichtes auskosten können.
Deshalb lieben wir im **Sumailla** Gerichte zum Teilen und freuen uns dich in so guter Gesellschaft zu sehen... Danke, dass Ihr euch entschieden habt diese Erfahrung mit uns zu teilen!

Kitchen

ENTRANTES

EDAMAME 9

Habas de soja al vapor con sal en escamas y aceite de oliva virgen.

MISOSHIRU 11

Caldo dashi aromatizado con pasta de soja, acompañada de algas wakame, shiitakes, tofu y cebolleta.

ENSALADA GOMA WAKAME 14

Acompañada de salsa tozasu, tomates cherry y pepino.

YAKITORI ESTILO SUMAILLA 19

Pollo campero y setas shiitakes con salsa de soja dulce y sésamo.

GYOZAS SUMAILLA 20

Rellenas de cerdo, gambas y verduras, servidas con salsa de soja y sésamo.

ENSALADA TIBIA DE TEMPURA 22

Tempura de gambas aderezada con spicy mayo, acompañada de brotes verdes, aguacate, cebolla morada y vinagreta de sésamo.

ENSALADA DE CANGREJO DE LAS NIEVES 23

Acompañada de brotes verdes, aguacate, pepino, tomates cherry y mango, con vinagreta de soja y yuzu.

TEMPURA DE GAMBAS 23

Fina tempura de gambas black tiger acompañada con salsa tentsuyu.

TEMPURA MORIAWASE 24

Fina tempura de verduras, pescado blanco y gambas black tiger, acompañada de salsa tentsuyu.

TÁRTARO DE SALMÓN 23

Salmón acompañado de aguacate, mango y huevas de ikuras con vinagreta de yuzu y crujiente wantán.

TÁRTARO DE ATÚN NEW STYLE 25

Atún bluefin aderezado con salsa de soja picante, sésamo y jengibre, acompañado de crema de aguacate, huevas tobikko wasabi y crujiente de pan de algas.

PRINCIPALES

SALMÓN TERIYAKI 29

Salmón marinado en salsa teriyaki, acompañado de spätzle salteados con pak choi y tomates frescos.

RODABALLO A LA HUANCAÍNA 29

Acompañado de un salteado de espinacas, alcachofas y brotes de soja con salsa huancaína de leche de coco y ají amarillo.

ATÚN BLUEFIN TEPPANYAKI 32

Atún bluefin acompañado de crema de boniato picante al ají limo y aire de katsuobushi.

BLACK COD MISO SAIKYO 37

Bacalao negro del Pacífico marinado 48 h en pasta miso saikyo acompañado de vegetales salteados.

SUKIYAKI ESTILO SUMAILLA 34

Lonchas de solomillo de ternera y trufa negra acompañados de fideos de arroz, vegetales y huevo escalfado con salsa sukiyaki.

RIB EYE STEAK 35

Acompañado de setas shimeji, gírgolas y vegetales con salsa chimichurri.

SECO DE CORDERO 35

Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura, acompañado de cremoso de patata y salsa de cilantro.

Sumaila

Este establecimiento somete sus productos de pesca a congelación durante 48h como establece el Real Decreto 1420/2006 del Reglamento (CE) N 853/2004, en prevención del anisakis. Disponemos de información relativa al contenido de sustancias capaces de causar alergias e intolerancias alimentarias en sus productos. Solicite información a nuestro personal. Muchas gracias. IVA INCLUIDO

NIGIRIS (2 piezas)

Hamachi	8	Unagi	9
Salmón	8	Ventresca salmón	
Atún	10	flambeado	9
Gambas	9	Ternera flambeada	8
Huevos de codorniz		Gunkan de gamba roja	
con migas de pastor	8	y vieira	9
		Gunkan de lagostino tigre	
		en tempura	8

NIGIRIS MORIAWASE (10 pzas.) 36
Variedad de pescados y mariscos frescos
seleccionados por el chef.

SUSHI MORIAWASE (20 pzas.) 39
Piezas de nigiris, hosomakis y uramakis
a elección del chef.

URAMAKIS

VEGAN ROLL 17
 Aguacate, zanahoria, pepino y setas shiitakes,
 envueltos en cebollino y algas goma wakame,
 con salsa miso saikyo.

HAMACHI ACEVICHADO ROLL 20

Pepino, aguacate y zanahoria, envueltos en lonchas de hamachi con salsa acevichada al ají amarillo.

SPECIAL CALIFORNIA 22
Cangrejo de las nieves, aguacate y pepino,
envueltos en huevas tobikko y mayonesa japonesa.

EBI TEN 22
Gambas tigre en tempura y aguacate, envueltos en sésamo tostado con salsa unagi y spicy mayo.

SALMÓN ABURI 22

Salmón, aguacate y espárragos, envueltos en sésamo tostado y ventresca de salmón flambeado, con spicy mayo y unagi.

ROLL DE ANGUILA CRUJIENTE 22

Uramaki de anguila, aguacate y queso brie en pasta filo y salsa unagi.

TORI MAKI 22
Rollo de pollo crujiente macerado 24 horas, envuelto en oblea de arroz y vinagreta de mango.

SPICY TUNA 24

Atún bluefin y aguacate, envueltos en sésamo tostado y cebollino con salsa picante kimchee y mayonesa de ají limo.

SOFT SHELL CRAB 24
Cangrejo en tempura con aguacate, envueltos
en tobikko yuzu y bañado en trío de salsas.

FOIE GRAS 26

Foie gras, espárragos y setas shiitakes al grill,
envueltos en sésamo tostado y ternera trufada flambeada.

HOSOMAKIS (6 piezas)

Salmón	9	Pepino	8
Atún	11	Aguacate	8
Unagi	11	Espárrago	8

SASHIMIS

Salmón 5 pzas.	16	Hamachi 5 pzas.	16
Atún 5 pzas.	17	Atún y salmón 6 pzas.	18

SASHIMI MORIAWASE (20 pzas.) 35
Cortes de pescados y mariscos frescos seleccionados por el chef.

Arroz shari 7

CEVICHES

CEVICHE MARINO 23

Gamba roja, pulpo, pescado blanco y vieiras, acompañados de crema de boniato, cilantro, cebolla roja y ají limo.

SALMÓN ACEVICHADO 22

Salmón acompañado de aguacate, cebolla roja y cilantro, con leche de tigre de coco, sésamo y ají amarillo, con crujiente de boniato.

TATAKIS & TIRADITOS

TIRADITO DE LUBINA 22

Lubina acompañada de mojo rojo y chip de yuca con aceite de cilantro y zumo de lima.

TATAKI DE HAMACHI 24

Hamachi soasado acompañado de ensalada de alga wakame y cebolla roja, con topping de vegetales y kamcha tostada, bañado en salsa cítrica-picante.

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN ²⁴

Atún bluefin con salsa ponzu al ají limo, acompañado de tartar de mango y shiso perfumado con aceite de sésamo.

TEMPURIZADOS

FUTOMAKI ROLL 22
Atún, salmón, espárragos, aguacate, tobikko y cilantro,
envueltos en crujiente de tempura con salsa unagi -
spicy mayo.

FUTOMAKI DE ATÚN CRUJIENTE 23

Atún macerado en spicy mayo con patata paja y aguacate con salsa de miso-yuzu.

Kitchen

STARTERS

EDAMAME 9

Steamed soy beans with salt flakes and virgin olive oil.

MISO SOUP 11

Dashi broth flavoured with soy paste, wakame seaweed, shiitakes, tofu and spring onions.

GOMA WAKAME SALAD 14

Served with a tozasu (soy) dressing, cherry tomatoes and cucumber.

SUMAILLA-STYLE YAKITORI 19

Free Range chicken and shiitake mushrooms with a sweet soy and sesame sauce.

SUMAILLA GYOZAS 20

Filled with pork, prawns and vegetables, served with a soy and sesame sauce.

WARM TEMPURA SALAD 22

Prawn tempura seasoned with spicy mayo, accompanied by green sprouts, avocado, red onion and sesame vinaigrette.

SNOW CRAB SALAD 23

Served with green shoots, avocado, cucumber, cherry tomatoes, mango and a soy and yuzu vinaigrette.

PRAWN TEMPURA 23

Fintiger prawns in light tempura served with a tentsuyu sauce.

MORIAWASE TEMPURA 24

Fine vegetable tempura, white fish and black tiger prawns, served with tentsuyu sauce.

SALMON TARTARE 23

Salmon, avocado, mango and ikura salmon roe, with yuzu vinaigrette and a crispy wonton.

NEW STYLE TUNA TARTARE 25

Bluefin tuna seasoned with spicy soy sauce, sesame and ginger with avocado cream and wasabi tobiko roe, served with crispy seaweed bread.

MAINS

TERIYAKI SALMON 29

Salmon marinated in a teriyaki sauce, served with spätzle sautéed with pak choi and fresh tomatoes.

PERUVIAN-STYLE TURBOT 29

Served with sautéed spinach, artichokes and bean sprouts with a Peruvian-style sauce made with coconut milk and yellow chilli pepper.

TEPPANYAKI BLUEFIN TUNA 32

Bluefin tuna served with spicy sweet potato cream with lemon drop pepper cream and katsuobushi foam.

SAIKYO MISO BLACK COD 37

48-hour marinated saikyo miso paste with Pacific black cod.

SUMAILLA-STYLE SUKIYAKI 34

Slices of beef tenderloin and black truffle, served with rice noodles, vegetables and poached eggs in a sukiyaki sauce.

RIBEYE STEAK 35

Served with shimeji mushrooms, oyster mushrooms and vegetables, and a chimichurri sauce.

LAMB STEW 35

Slow-cooked shoulder of lamb served with coriander sauce and creamy potatoes.

Sumailla

This establishment freezes all fish products for 48 hours in accordance with the provisions of Royal Decree 1420/2006, Regulation (CE) N 853/2004 concerning the prevention of anisakis.
This establishment holds information regarding its products and the content of substances capable of causing food allergies and intolerance. Please ask our staff to provide information. Thank you.
VAT INCLUDED

NIGIRI (2 pieces)

NIGIRIS MORIAWASE (10 pcs.) 36
Variety of nigiris selected by the chef.

Nigiris, hosomakis and uramakis
selected by the chef

Foie gras, grilled asparagus and mushrooms, wrapped in toasted sesame and truffled steak flambé.

Marinated tuna in spicy mayo with straw potatoes and avocado with yuzu miso sauce.

Küche

VORSPEISEN

EDAMAME 9

Im Dunst gegarte Sojabohnen mit Salzflocken und nativem Olivenöl.

MISOSHIRU 11

Mit Sojapaste aromatisierte Dashi Brühe, mit Wakame Algen, Shiitake Pilzen, Tofu und Schnittlauch.

SALAT GOMA WAKAME 14

Mit Tozasu-Würzsauce, Cherrytomaten und Gurken.

YAKITORI NACH ART VON SUMAILLA 19

Spieße vom Freilandhuhn mit Shiitake Pilzen und süßer Soja-Sesam-Sauce.

GYOZAS SUMAILLA 20

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse, serviert in Soja-Sesam-Sauce.

WARMER TEMPURA-SALAT 22

Garnelen-Tempura, gewürzt mit spicy Mayo, begleitet von grünen Sprossen, Avocado, roten Zwiebeln und Sesam-Vinaigrette.

SCHNEEKRABBENSALAT 23

Mit grünen Sprossen, Avocado, Gurke, Kirschtomaten und Mango, mit Soja-Yuzu-Vinaigrette.

GARNELEN IM TEMPURATEIG 23

Schwarze Tigergarnelen in feinem Tempurateig mit Tentsuyu Sauce.

TEMPURA MORIAWASE 24

Feine Tempura aus Black-Tiger-Garnelen, Fisch und GERMUSE, begleitet mit Tentsuyu-Soße.

LACHSTARTAR 23

Lachs mit Avocado, Mango und Ikura Lachsrogen mit Yuzu-Vinaigrette und knusprigen Wan-Tan-Cips.

THUNFISCHTARTAR NEW STYLE 25

Roter Thun, mariniert mit scharfer Sojasauce, Sesam und Ingwer mit Avocado-creme, mit Tobikko Fischeiern, Wasabi und kuschigem Algenbrot.

HAUPTGERICHTE

LACHS TERIYAKI 29

In Teriyaki-Sauce marinierter Lachs mit in Öl geschwenkten Spätzle, Pak Choi Gemüse und frischen Tomaten.

STEINBUTT NACH ART VON HUANCAÍNA 29

Mit in Öl geschwenktem Blattspinat, Artischocken und Sojasprossen mit Huancaína-Kokosmilch-Sauce und Ají Amarillo (gelbem Chilipaprika).

BLUEFIN-THUNFISCH TEPPANYAKI 32

Bluefin-Thunfisch in Teppanyaki, Süßkartoffelcreme mit Limo-Chili und ein Hauch Katsubushi.

BLACK COD MISO SAIKYO 37

Kohlenfisch aus der Pazifik, der 48 Stunden mit Miso Saikyo Sojabohnenpaste mariniert wurde, mit sautiertem Gemüse.

SUKIYAKI NACH ART VON SUMAILLA 34

Kalbsfiletscheiben mit schwarzer Trüffel, Reismudeln, Gemüse und pochiertes Ei mit Sukiyaki Sauce.

RIB EYE STEAK 35

Mit Shimeji-Pilzen, Klapperschwämmen und Gemüse mit Chimichurri-Sauce.

SECO DE CORDERO 35

Lammschulter bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Koriandersauce und Kartoffelcreme.

Sumaila

Unsere Fischereierzeugnisse werden für 48 Stunden tiefgekühlt, wie es vom Real Decreto 1420/2006 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Vorbeugung vor Anisakis vorgeschrieben wird. In unserem Betrieb stehen Informationen bereit, die Sie über Inhaltsstoffe informieren, welche Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen können. Fragen Sie unser Personal. Danke
MWST. INBEGRIFFEN



