

# SUMAQ

peruvian fusion cuisine *by Irene*



## SABOR COLOR OLOR

*Sumaq que, en dialecto autóctono de Perú, significa delicioso, rico, bello...*

*Sumaq, personalmente, me recuerda mi infancia, a los ricos sabores que disfrutábamos en familia en mi humilde hogar y con la misma humildad y amor, en Sumaq se elabora cada plato con plena voluntad de entrega afectiva, sin dejar de lado productos de distintos lugares de mi querido Perú y otros países. Como chef y propietaria me ilusiona mucho mostrar parte de mí en mis platos, presentándoselos con mucho sabor, color, olor.*

*Sabor que consigo en gratitud a todos vosotros que me dais trabajo.  
Color por la alegría de estar en un hermoso lugar. Olor que me lleva a mi infancia y me mantiene viva y feliz en la cocina.*

*Los platos que ofrezco están creados y hechos con mucho sentimiento ya que vosotros sois la razón de Sumaq, by Irene.*



## APERITIVOS Y CÓCTELES

---

### Pisco Sour

Su delicada mezcla de Pisco (aguardiente de uvas), jarabe de goma, amargo de angostura, merengue y jugo de lima, han hecho del pisco sour el cóctel bandera de Perú

12€ //Pequeño 8,5€ //Catedral 16€

### Chicha morada Sour

Chicha morada (bebida a base de maiz morado de los Andes), Pisco, jarabe de goma, merengue y jugo de lima.

12€ //Pequeño 8,5€ //Catedral 16€

### Cócteles Clásicos

---

**Mojito** 8€

**Margarita** 8€

**Piña Colada** 9€

**Daiquiri** 8€

**Expreso martini** 9€

**Moscow mule** 9€

**Negroni** 9€

**Aperol Spritz** 8€

**Campari Soda** 8€

**Vermuth Muntaner** 5€

**Martini** 4€

**Jungle bird** 8€

**Sangria** 8€

**Sangria Cava** 8€

**Tinto de Verano** 8€

### Virgin Cócteles

---

**Virgin Pisco Sour** 7€

**Virgin Mojito** 7€

**Virgin Piña Colada** 7€

**San Francisco** 7€



## MENU DEGUSTACIÓN

---

### **Shot de Pisco Sour**

### **Majestuosa sopa de chuño negro**

*(El manjar del Rey Inca)*

*Patata deshidratada en invierno, de las alturas del Cusco. Servido con queso andino y secreto ibérico.*

### **Secuencia de ceviches**

*Ceviche Nikkei, ceviche exótico y ceviche clásico*

### **Papa crujiente rellena de pulpo**

*Patata amasada con ají amarillo rellena de pulpo sobre crema de aceitunas de botija.*

### **Solomillo a lo pobre**

*Solomillo de ternera flambeado, quinua, huevos de codorniz, crema de trufa blanca y chips de patata.*

### **Postre**

*(Bebidas no incluidas)*

60€



## ENTRANTES

### Vieiras gratinadas

*La pasión de todos*

Flambeadas en mantequilla y queso parmesano. Presentadas en su propia concha, bañadas en una deliciosa crema de lima gratinada

24€ // Ud 6€

### Langostinos crujientes

*Así sabe mi felicidad*

Envueltos en pasta kataifi y fritos, bañados con crema exótica. Te los presento sobre una mousse de aguacate y mango

24€ // Ud 6€

### Papa rellena

*¡Deseo conquistar tu paladar y tu alma!*

Papa rellena con guiso de solomillo de ternera, crujiente por fuera, muy suave por dentro, posada sobre una salsa de olivas de botija

19€ // Ud 9,50€

### Causa de confit de pato a la huancaína

*La causa de mi amor*

Patata prensada rellena de pato confitado y aguacate, acompañada con crema de ají amarillo, maíz y queso fresco andino

18€

### Causa de pulpo

*Nuestros orígenes*

Patata prensada rellena de pulpo y aguacate, acompañada con crema de olivas de botija

19€

### Causa de langostinos

*Sabor exótico*

Patata prensada rellena de aguacate y mango, coronada con langostinos black tiger y crema de ají amarillo

19€

### Chicharrón de cerdo

*Pensado con el alma, corazón y paladar*

El tradicional chicharrón de cerdo dominguero en versión rollito crujiente con crema de hierbabuena, mousse de boniato y chalaquita cítrica

19€



## CEVICHE Y TIRADITOS

### Secuencia de ceviches

*Peru, Japón y Sumaq unidos por los sabores*

Tres variedades de ceviches: el clásico, exótico y Nikkei

28€

### Nuestro ceviche clásico en su 'Leche de tigre'

*¡Sumérgete en la esencia pura de Perú!*

23€

### Ceviche de langostinos Black Tiger con leche de tigre de maracuyá y mango

*¡Sin perder la esencia peruana!*

25€

### Muchame de atún rojo con mayonesa de ají Mirasol

*Te haré sonreír de puro sabor*

Dados de atún aliñado con orégano, ajos y vinagre Soprano, coronado con queso parmesano en un nido de aguacate y wantán peruano crujiente

26€

### Secuencia de ceviches de mariscos

*¡Para los más valientes!*

Ceviche de vieiras, de erizo y mejillones

28€

### Ceviche mixto exótico

*¡Sacaré los colores de tu paladar!*

Salmón, negret, atún rojo, mango, aguacate en 'Leche de tigre'. Cítrico, dulce y picante a la vez

24€

### Tiradito mixto al estilo Sumaq

*Es el sabor del amor por la cocina*

Láminas gruesas de pescado en salsa de ajíes peruanos con 'Leche de tigre' y boniato glaseado

23€

### Choritos a la chalaca

*Puro Perú!*

Mussels stuffed in its own shell with red onion, tomato, tender corn and a variety of tobikos. Flavored with coriander, lemon oil and a touch of spice

18€



## PESCADO Y MARISCO

### Arroz con mariscos

*¡Siente el sabor de Sumaq y piensa en Perú!*

Langostinos Black Tiger, pulpo, sepia, mejillones aromatizados con hierbas andinas, flambeados en crema de ají amarillo emulsionada y servidos con arroz salteado en salsa de marisco

25€

### Bacalao, el clásico de Sumaq

*¡Es mi favorito*

Gratinado con crema de lima y aceite ahumado sobre puré de boniato caramelizado

24€

### Jalea de sepia

*¡Enamórate degustando en Sumaq!*

Sepia empanizada y frita, con yuquitas, wantán peruano, camote, chifles, algas y acompañada con chupito de 'Leche de tigre'

24€

### Pulpo confitado a la huancaína

*El sabor que acaricia tu paladar*

Boniato cubierto de crema huancaína sostiene un delicioso pulpo en salsa de anticucho y láminas de patata

26€

### Langostinos Black Tiger

*El sabor intenso de Sumaq*

Salteados en ají Mirasol ahumado, acompañado de trigo tierno cremoso en tinta de calamar

23€

### Atún rojo

*Pensando en que te gustará*

Flambeado en salsa anticucho, crema de lima y boniato. Servido con quinoa cremosa

23€



## CARNES

### Solomillo de cordero australiano

*Por ti y para ti con ilusión*

Solomillo de cordero australiano flambeado con ají panka y salsa de anticucho acompañado de trigo tierno guisado con nuestra salsa exótica

26€

### Taquitos de secreto ibérico

*¡Ay que riiicoo!*

Secreto ibérico mechado, aliñado con mayonesa de ají amarillo en tortilla de maíz. Aguacate, chips de boniato y cebollita criolla picante

21€ // Ud 7€

### Solomillo de ternera (nuestro lomo saltado)

*Con más carácter que antes*

Dados de ternera flambeados en Pisco y salteados con setas porcini, cebolla, tomate cherry y papas con un toque de aceite de trufa y pimienta de naranja

25€

### Solomillo de ternera con fettuccine

*Hecho con más amor que nunca*

Fettuccine salteado en crema de ocopa con dados de solomillo flambeado en Pisco y salsa anticucho

24€

### Solomillo de cordero y quinua

*¿Nos atrevemos a probarlo?*

Solomillo de cordero australiano flambeado con salsa de ostras, crema de trufa blanca y miel de lima, acompañado de un cremoso timbal de quinua.

26€

### Confit de Pato

*La comida y los sabores son amor.*

Confit de pato deshuesado sobre causa de malanga con emulsión de ají amarillo y maíz.

21€



## POSTRES

---

### Valle Sagrado

*Por ti y para ti con ilusión*

Degustación de postres acompañado de cóctel peruano de algarrobina

12€ por persona (mínimo 2 personas)

## Postres

---

### Pie de lima

En chocolate blanco con galleta tostada en mantequilla  
10€

### Pie de lúcuma

Con espuma de café  
11€

### Tarta de maracuyá

Con sorbete de pisco sour  
11€

### Pastel de chocolate negro

Para los amantes del chocolate, pastel elaborado sin harina.  
10€

### Tarta 'tres leches'

Suave bizcocho hidratado con leche evaporada, crema de leche fresca y leche condensada batida. Servido con helado de lúcuma  
11€

## Helados

---

### Helado de Lúcuma

7€

### Sorbete de Airampo

9€

### Sorbete de Chicha Morada

7€

### Sorbete de Pisco Sour

7€

## Vinos Dulces

---

### Disznoko tokaji 11€ (4cl.)

6 Putonios - Hungría

### Gramona Vi de Glass 5€ (4cl.)

Gewürztraminer - Penedés

### Porto Ramos Pinto Vintage 9€ (4cl.)

Portugal

### Pedro Ximénez 4€ (4cl.)





## VINOS BLANCOS

---

### Mallorca

---

**A Punt Ecológico** 27€  
Prensal Blanc, Chardonnay, Riesling

**Quíbia** 29€  
Callet, Permsal Blanc, Giró Ros

**Projecte Terra "Giró"** 30€  
Giró Rós (barrica)

**Mandia Vell 1263 "Cuvée Blanc"** 32€  
Chardonnay y Viognier

**Miquel Gelabert "Roure"** 38€  
Chardonnay (barrica)

**Vi d'Amos Blanc** 49€  
Prensal Blanc y Chardonnay

**Son Moix** 55€  
Giró Ros y Chardonnay (barrica)

### Otras D.O.


---


**El Grifo "Seco" Colección** 32€  
Malvasía Volcánica - Lanzarote

**Abadia Retuerta "Le Domaine"** 49€  
Savignon Blanc y verdejo (barrica)  
Sardon del Duero

### Rueda

---


**Valtravieso "Nogara"** 25€ // 6€   
Verdejo

**Fenomenal** 27€ // 6€   
Sauvignon blanc

**Campo Eliseo "Cuvee Alegre"** 29€  
Verdejo

### Galicia

---

**Alberte** 24€ // 6€   
Albariño, treixadura, lado - Ribeiro

**Cuesta de los Olivos** 30€  
Godello - Ribeira Sacra

**Pazo de Rubianes** 32€  
Albariño sobre lias - Rias Baixas

**Envidia Cochina** 35€  
Albariño - Rias Baixas

**Davide "Perfeccionista"** 72€  
Godello (barrica) - Rias Baixas



## VINOS TINTOS

---

### Mallorca

---

**Suara** 29€ // 6€   
Cabernet Sauvignon

**8 Vents** 33€  
Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet,  
Mantonegro

**AN/2** 33€  
Callet, Mantonegro y Fogoneu

**Mandia Vell** 40€  
Pinot Noir

**4 Kilos** 56€  
Callet

**Ànima Negra** 59€  
Callet

**Vi D'Amos** 64€  
Cabernet y Merlot

### Ribera del Duero

---

**Carmelo Rodero "9 Meses"** 27€ // 6€   
Tempranillo


**Emilio Moro** 35€  
Tempranillo

**Valbuena 5º Año** 165€  
Tempranillo y Merlot - Vega Sicilia

**Unico** 375€  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Vega Sicilia

### Rioja

---

**El Buscador** 27€ // 6€   
Tempranillo y Garnacha

**Malpuesto** 47€  
Tempranillo

**Rioja Alta "904" Gran Reserva** 79€  
Tempranillo y Graciano

**Remírez de Ganuza Reserva** 79€  
Tempranillo

### Otras D.O.

---

**Epistem** 27€  
Monastrell, Garnacha Tintorera, Syrah - Yecla

**Prados "Colección"** 29€  
Syrah - Campo de Borja

**Matsu "El Recio"** 31€  
Tinta de Toro - Toro

**Vi de Vila Porrera** 33€  
Carinyena, Garnatxa - Priorat

**Abadía Retuerta "Selección Especial"** 40€  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Savignon  
Sardon del Duero

**El Vinculo "Paraje La Golosa"** 43€  
Gran Reserva de 2004  
Tempranillo - La Mancha



## VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

---

### Vinos Rosados

---

**Izadi "Larrosa"** 25€ // 6€   
Garnacha - Rioja

**Gramona "Mart"** 28€  
Xarel.lo Vermell - Penedés

**Figuiere "Cuvee Magali"** 32€  
AOC Côtes de Provence

**Vi D'Amos Rosat** 34€  
Cabernet y Merlot - Mallorca

**By Ott** 34€  
Domaines Ott - AOC Côtes de Provence

**Château de Selle** 53€  
Domaines Ott - AOC Côtes de Provence

### Prosecco

---


**Scavi & Ray Frizzante** (20cl) 6€  
Glera Traube


**Scavi & Ray Rosé** 26€  
Glera Traube, Pinot Nero

**Scavi & Ray Momento d'oro** 39€

### Cavas

---

**Gramona "La Cuvee"** 30€ // 6€   
Xarel.lo, Macabeo, Parellada  
Corpinnat - Penedes

**Marta Passió Rosé** 28€ // 6€   
Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Garnacha  
Penedes

### Champagne

---

**R.H. Coufier** 63€  
"Blanc de Blancs" Grand Cru  
Chardonnay, Pinot Noir

**Taittinger** 68€  
Brut Réserve  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Louis Roederer** 73€  
Brut Premier  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Laurent Perrier** 89€  
Cuvée Rosé Brut  
Pinot Noir



## ESPIRITUOSOS

### Gin & Tonic (6 cl.)

---

G'Vine	12€
Tanqueray N° 10	12€
London N° 1	12€
Hendrick's	12€
Brockmanns	12€
William Chase	12€
Beefeater, Seagrams, Bombay Sapphire,...	9€

### Whisky (6 cl.)

---

Macallan Double Cask 12 (Malta)	15€
Glen Farclas 15 (Malta)	12€
Highland dreams 12 (blended)	12€
Bellevoe	9€
Knocando	9€
Johnnie Walker Black label	9€
Cardhu 12	9€
J&B, Ballantines, Cuffy Sark,...	6€

### Tequila (4 cl.)

---

Padre Premium	9€
Don Julio Reposado	7€
Jose Cuervo, El Jimador...	4€

### Grappa (4 cl.)

---

Nonino	5€
Scavi & Ray Grappa Bianca	4€
Scavi & Ray Grappa Oro	4€

### Ron (6 cl.)

---

Zacapa 23	10€
Almiral Rodney HMS Princesa	9€
Pampero aniversario	8€
Brugal, Barceló, Caci que, Flor de caña, Havana 7,...	6€

### Vodka (6 cl.)

---

Beluga	9€
Chase	9€
Chase Marmalade	10€
Chase Rhubarb	10€
Chase Smoked	10€
Smirnoff, Absolut,...	6€

### Cognac & Brandy (6 cl.)

---

Delamain Extra Vieux	37€ // 18€ (3cl.)
Fernando de Castilla Único	26€ // 13€ (3cl.)
Suau 25	15€
Carlos I	9€
Duque de Alba	9€
Fernando de Castilla	8€
Calvados	8€

### Licores (6 cl.)

---

Baileys	4€
Amaro	4€
Disaronno	4€
Jagermeister	4€
Orujo	4€
Pacharán	4€
Frangélico	4€
Hierbas	4€



## Equipo Sumaq

**SUMAQ**

peruvian fusion cuisine by Irene

[restaurantesumaq.com](http://restaurantesumaq.com)