

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 9€ //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 9€ //Catedral 16€

Cócteles Clásicos

Mojito 12€

Margarita 12€

Piña Colada 12€

Daiquiri 12€

Expreso martini 12€

Moscow mule 12€

Negroni 12€

Aperol Spritz 12€

Campari Soda 10€

Vermuth Muntaner 8€

Martini 8€

Jungle bird 12€

Sangria 11€

Sangria Cava 11€

Tinto de Verano 9€

Virgin Cócteles

Virgin Pisco Sour 9€

Virgin Mojito 9€

Virgin Piña Colada 10€

San Francisco 10€



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 y sepia

Patata amasada con ají amarillo rellena de pulpo y sepia 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)

65€



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

19€

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€

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

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€

Ceviche de vieiras

Vieiras servidas con salsa de ají amarillo, variedad de tobikos y boniato rojo. Ligeramente picante

26€

Choritos a la chalaca

Puro Perú!

Mejillones rellenos en su propia valva con cebolla roja, tomate, maiz tierno y variedad de tobikos. Aromatizado con cilantro, aceite de limón y un toque de picante

18€

Nuestro ceviche clásico en su 'Leche de tigre'

¡Sumérgete en la esencia pura de Perú!

24€

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

¡Sin perder la esencia peruana!

25€

Tiradito Nikkei

Es el sabor del amor por la cocina

Láminas gruesas de pescado en nuestra salsa ponzu con aguacate y wantán peruano

24€

Ceviche de erizo de mar

Lenguas de erizo bañadas en crema de ají limo, cilantro, zumo de lima y cebolla

28€



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

Boniatto 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

24€

Atún rojo

Pensando en que te gustará

Flambeado en salsa anticucho, crema de lima y boniatto. 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 riicoo!

Secreto ibérico mechado flambeado en salsa de anticucho, aliñado con crema de tomate de árbol andino en tortilla de trigo, aguacate, chips de boniato y cebollita criolla picante

24€ // Ud 8€

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

25€

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.

27€

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.

25€



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
11€

Café lúcuma

Café y lúcuma cremoso con crujiente de galleta y chocolate
11€

Tarta de maracuyá

Con sorbete de pisco sour
11€

Pastel de chocolate negro

Para los amantes del chocolate, pastel elaborado sin harina.
11€

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€

Vinos Dulces

Disznoko tokaji 15€ (4cl.)
6 Putonios - Hungría

Porto Ramos Pinto Vintage 15€ (4cl.)
Portugal

Gramona Vi de Glass 6€ (4cl.)
Gewürztraminer - Penedés

Pedro Ximénez 4€ (4cl.)



VINOS BLANCOS

Mallorca

Quíbia 29€
Callet, Permsal Blanc, Giró Ros

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

Sa Fita 35€
Chardonnay, Muscat y Prensall Blanc

Miquel Gelabert "Roure" 38€
Chardonnay (barrica)

Vi d'Amos Blanc 49€
Prensall 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

Meursault Clos de Mazeray 98€
Chadonnay (barrica) - Jacques Prieur -Borgoña


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

1411 Pazo de Rubianes 45€
Albariño (Ed.Limitada) - Rias Baixas

O Chao Valdesil 85€
Godello (barrica) - Valdeorras

Perú

Intipalka 31€ // 7,5€ 
Chardonnay - Perú

Intipalka 31€
Sauvignon blanc - Perú



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

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

Ribera del Duero

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

Emilio Moro 35€
Tempranillo

Pago Valtarreña 70€
Tempranillo - Carmelo Rodero

Valbuena 5º Año 185€
Tempranillo y Merlot - Vega Sicilia

Unico 395€
Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Vega Sicilia

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 Sauvignon
Sardon del Duero

Perú

Intipalka TANNAT 31€
Tannat - Perú

Intipalka Nº 1 65€
Cabernet Sauvignon, Syrah y Tannat - Perú



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. Coutier 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	12€
Knocando	12€
Johnnie Walker Black label	12€
Cardhu 12	12€
J&B, Ballantines, Cuffy Sark,...	7€

Tequila (4 cl.)

Padre Premium	11€
Don Julio Reposado	10€
Jose Cuervo, El Jimador...	4€

Grappa (4 cl.)

Nonino Special	12€
Nonino	8€
Scavi & Ray Grappa Bianca	6€
Scavi & Ray Grappa Oro	6€

Ron (6 cl.)

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

Vodka (6 cl.)

Beluga	11€
Chase	11€
Chase Marmalade	11€
Chase Rhubarb	11€
Chase Smoked	11€
Smirnoff, Absolut,...	7€

Cognac & Brandy (6 cl.)

Delamain Extra Vieux	37€ // 18€ (3cl.)
Fernando de Castilla Único	26€ // 13€ (3cl.)
Suau 25	15€
Carlos I	11€
Duque de Alba	11€
Fernando de Castilla	9€
Calvados	10€

Licores (6 cl.)

Baileys	7€
Amaro	7€
Disaronno	7€
Jagermeister	7€
Orujo	7€
Pacharán	7€
Frangélico	7€
Hierbas	7€
Hierbas Premium	12€



Equipo Sumaq

SUMAQ

peruvian fusion cuisine *by Irene*

restaurantesumaq.com