

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

Chorito a la chalaca

Mejillón estilo Peruano

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

Anguila

Anguila sobre malanga crujiente con crema de hierbabuena y menta

Solomillo a lo pobre

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

Postre

(Bebidas no incluidas)

70€



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€

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€

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€

Causa de confit de pato a la huancaína

La causa de mi amor

Patata prensada rellena de pato confitado y aguacate, con foie en salsa de anticucho y crema huancaína

21€

Causa de pulpo

Nuestros orígenes

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

22€

Causa de langostinos

Sabor exótico

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

22€

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€



CEVICHES Y TIRADITOS

Secuencia de ceviches

Peru, Japón y Sumaq unidos por los sabores

Tres variedades de ceviches: el clásico, exótico y Nikkei

29€

Ceviche mixto exótico

¡Sacaré los colores de tu paladar!

Salmón, corvina, 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€

Choritos a la chalaca

Puro Perú!

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

19€

Nuestro ceviche clásico en su 'Leche de tigre'

¡Sumérgete en la esencia pura de Perú!

25€

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€



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

26€

Jalea de sepia acevichada

¡Enamórate degustando en Sumaq!

Tiras de sepia crujiente, sobre boniato caramelizado y leche de tigre

25€

Pulpo confitado a la huancaína

El sabor que acaricia tu paladar

Láminas de pulpo anticuchado sobre causitas de patata a la huancaína y puré de boniato

27€

Langostinos Black Tiger

El sabor intenso de Sumaq

Flambeados en ají amarillo y crema de mariscos, 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 boniato. Servido con quinoa cremosa

24€



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

28€

Taquitos de secreto ibérico

¡Ay que riiicoo!

Secreto ibérico mechado flambeado en salsa de anticucho, aguacate, texturas de boniato y cebollita criolla picante

24€

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

27€

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

27€

Solomillo de cordero y quinua

¿Nos atrevemos a probarlo?

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

28€

Confit de Pato

La comida y los sabores son amor.

Confit de pato deshuesado sobre causa de malanga y setas salteadas en crema de rocoto.

26€



POSTRES

Valle Sagrado

Por ti y para ti con ilusión

Degustación de postres acompañado de cóctel peruano de algarrobina

15€ por persona (mínimo 2 personas)

Postres

Pie de lima

Crema y espuma de lima con galleta tostada en mantequilla

11€

Café lúcuma

Café y lúcuma cremoso con crujiente de galleta y chocolate

11€

Dama Rosa

Espuma de arroz con leche y vainilla con texturas de chicha morada

11€

Pastel de chocolate negro

Para los amantes del chocolate

11€

Tarta 'tres leches'

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

11€

Helado de Lúcuma

7€

Vinos Dulces

Disznoko tokaji 15€ (4cl.)

6 Putonios - Hungría

Gramona Vi de Glass 6€ (4cl.)

Gewürztraminer - Penedés

Porto Ramos Pinto Vintage 15€ (4cl.)

Portugal

Pedro Ximénez 4€ (4cl.)

Cócteles

Expresso Martini 12€

Vodka, licor de café y café

Ruso blanco 12€

Vodka, licor de café y crema de leche

Algarrobina 12€

Pisco, crema de leche y algarrobina

Brandy Alexander 12€

Brandy, crema de cacao y crema de leche



VINOS BLANCOS

Mallorca

Foravila 28€
Chardonnay y Riesling

Quíbia 29€
Callet, Permsal Blanc, Giró Ros

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

Sa Fita 35€
Chardonnay, Muscat y Prensal Blanc

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.


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

Saint Claire 57€
Savignon Blanc - New Zealand

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

Finca Montepedroso enoteca 57€
Verdejo

Galicia

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

Cuesta de los Olivos 30€
Godello - Ribeira Sacra


Davide 33€
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

Febrer 29€ // 6€ 
Merlot y monastrell

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

AN/2 33€
Callet, Mantonegro y Fogoneu

C'an Coleto Virat 37€
Cabernet

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

Perú

Intipalka TANNAT 31€
Tannat - Perú

Ribera del Duero

Pruno 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

Pago de los Abuelos 34€
Mencía - Bierzo

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


The Chocolate Block 57
Cinsault, Grenache, Syrah - South Africa

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



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

Vinos Rosados

Amador Medrano 24€ // 6€ 
Garnacha, Tempranillo y Viura - Rioja

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

Figuere "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

Pago de los abuelos 44€
Mencia - Bierzo

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

Quartz Reef Brut 57€
Chardonnay, Pinot Noir
New Zealand



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

Tequila (4 cl.)

Padre Premium	11€
1800 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