



SUMAQ

Irene Gutiérrez

SUMAQ

peruvian fusion cuisine *by Irene Gutiérrez*

GESCHMACK, FARBE UND GERUCH.

Sumaq, was im einheimischen peruanischen Dialekt köstlich, reichhaltig, schön bedeutet.

Sumaq erinnert mich persönlich an meine Kindheit, an die reichen Aromen, die wir als Familie in meinem bescheidenen Zuhause genossen haben, und mit der gleichen Demut und Liebe wird in Sumaq jedes Gericht mit voller und liebevoller Hingabe zubereitet, ohne Produkte aus verschiedenen Orten außer Acht zu lassen, wie mein geliebtes Peru und andere Länder. Als Koch und Besitzer bin ich begeistert davon, wie ich in meinen Gerichten einen Teil von mir zeigen und sie mit viel Geschmack, Farbe und Geruch präsentieren kann.

Geschmack, welchen ich kreierte mit der Dankbarkeit für alle die mir Arbeit geben. Farbe, für die Freude an einem schönen Ort zu sein.
Geruch, der mich in meine Kindheit zurückversetzt und mich in der Küche am Leben und glücklich hält.

Die Gerichte, die ich anbiete, werden mit viel Gefühl kreiert und zubereitet, denn Sie sind der Grund für Sumaq.

by Irene Gutiérrez

APERITIFS UND COCKTAILS

PISCO SOUR

Seine delikate Mischung aus Pisco (Traubenbrand), Gelee-sirup, Augustbitter, Meringe und Limettensaft hat den Pisco Sour zu einem Cocktail mit Peruanischer Flagge gemacht

12 - Klein 9 - Kathedrale 16

MARACUYÁ SOUR 12

MANGO SOUR 12

CHICHA MORADA SOUR

Chicha Morada (lila Maisgetränk aus den Anden), Pisco, Gelee-Sirup, Meringe und Limettensaft

12 - Klein 9 - Kathedrale 16

FRESA SOUR 12

KLASSISCHE COCKTAILS

Mojito 12

Margarita 12

Piña colada 12

Daiquiri 12

Expresso Martini 12

Negroni 12

Aperol Spritz 12

Campari Soda 10

Vermut Muntaner 7

Martini Riserva Speciale 7

Martini clásico 6

Vermut Entroido - Blanco 7

Sangría 11

Sangría Cava 11

Tinto de verano 9

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Pisco Sour 9

Virgin Mojito 9

Virgin Piña Colada 10

San Francisco 10

DEGUSTATIONSMENÜ

Handgemachter knuspriger Snack mit feiner Chullpi-Maiscreme
und Ají Panca

Leche de Tigre mit einem Mini-Spieß aus gemischter Jalea

Austern „a la Chalaca“ mit Ají-Amarillo-Emulsion

Tartar vom roten Almadraba-Thunfischbauch, sanft im
Ceviche-Stil mariniert

Frisch flambiertes Taco vom Iberico-Schweinenacken mit Ají
Limo und feinen süß-sauren Nuancen

Goldbraun und knusprig gebackene gefüllte Kartoffel mit
Garnelenragout und Ají-Mirasol-Sauce

Langsam gegarter Churrasco-Lingot in seinem eigenen Jus,
begleitet von cremigem Weizen mit Anticucho-Sauce

Kalte Airampo-Suppe mit Limetteneis und gewürzten Früchten

98 p.p
Getränke nicht inbegriffen

VORSPEISEN

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 28

*Die Leidenschaft aller
In Butter und Parmesan flambiert.
In ihrer Schale serviert und mit
einer köstlichen gratinierten
Limettencreme überzogen*

Option ohne Gluten

IBERICO-SECRETO-TAQUITOS 25

*Oh, wie Leeecker!
Gewürfeltes und flambiertes
Iberico-Secreto, serviert mit
Avocado, Süßkartoffeltexturen und
roter Zwiebel.*

Option ohne Gluten

OKTOPUS CAUSA 25

*Unsere Ursprünge
Gepresste violette Kartoffel,
gefüllt mit Oktopus, Avocado und
Tomate, bedeckt mit einer Creme
aus Botija-Oliven.*

Option ohne Gluten

KNUSPRIGE GARNELE 25

*So schmeckt mein Glück
In Kataifi-Teig gewickelt und
frittiert, mit exotischer Creme
überzogen. Serviert auf einer
Avocado-Mango-Mousse*

DUMPLINGS 22

*Geschmack und Zartheit für dich
Dumplings mit geschmortem
Rindfleisch, reduziertem Jus,
glasierter Süßkartoffel, Avocado
und Criolla-Zwiebeln*

GEFÜLLTE YUCCA 28

*Der Grund meiner Liebe
Mit gezupfter Iberico-
Schweineschulter gefüllte Yucca,
knusprig in Panko paniert und auf
Rocoto-Trüffel-Sauce serviert.*

IBERICO-ROLLEN 21

*Der Grund meiner Liebe
Knusprige Rollen mit Iberico-
Schweineschulter, serviert mit
Süßkartoffel, Minze und Zitrus-
Criolla. Unsere Interpretation des
traditionellen peruanischen Pan
con Chicharrón.*

CEVICHE

CEVICHE-SEQUENZ 35

Peru, Japan und Sumaq vereint durch Geschmack

Drei Ceviche-Variationen: klassisch mit frischem Weißfisch vom Markt, exotisch mit Lachs und Nikkei mit rotem Thunfisch

Option ohne Gluten

GF KLASSISCHES CEVICHE 28

Pures Peru

Unser klassisches Ceviche aus frischem Weißfisch vom Markt in Leche de Tigre

EXOTISCHES GEMISCHTES CEVICHE 28

Ich werde deinen Gaumen zum Leuchten bringen!

Lachs, frischer Weißfisch vom Markt, roter Thunfisch, Mango und Avocado in exotischer Leche de Tigre. Zitrisch, süß und pikant zugleich.

Option ohne Gluten

MUCHAME VOM ROTEN THUNFISCH MIT MIRASOL-CHILI-MAYONNAISE 28

Ein Geschmack, der dich zum Lächeln bringt

Gewürfelter Thunfisch, mariniert mit Oregano, Knoblauch und Soprafino-Essig, gekrönt mit Parmesan auf einem Nest aus Avocado und knusprigem Reis

Option ohne Gluten

TIRADITO VON GARNELEN AUS SÓLLER 28

Mit Seele, Herz und Gaumen kreiert

Garnelen-Tiradito in Ají-Amarillo-Leche-de-Tigre mit Criolla-Zwiebeln, Maistexturen und knuspriger Süßkartoffel

Option ohne Gluten

NIKKEI-TARTAR 28

Genieße jeden Geschmack

Nikkei-Tatar vom roten Thunfisch mit leichter Sojasauce, Ponzu, Rocotocreme, Wasabi und knusprigen Texturen

Die roh oder nicht vollständig durchgegartenen Fischprodukte wurden gemäß den geltenden Vorschriften zuvor eingefroren, um das Risiko von Anisakis zu vermeiden.

GF: Gluten frei

HAUPTGERICHTE

GF KABELJAU – DER SUMAQ-KLASSIKER 29

¡Mein Favorit!

Mit Limettencreme und Rauchöl gratiniert auf karamellisiertem Süßkartoffelpüree

GF REIS MIT MEERESFRÜCHTEN 29

¡Spüre den Geschmack von Sumaq und denke an Peru!

Cremiger Reis mit Meeresfrüchtesauce, Black-Tiger-Garnele, Oktopus, Sepia und Miesmuscheln, flambiert in Ají-Amarillo-Creme

ROTER THUNFISCH 32

Mit dem Gedanken, dass es dir gefallen wird

Flambiert in Anticucho-Sauce mit cremigem Weizen in Tintenfischtinte sowie Ají-Amarillo- und Parmesanemulsion

JUMBO-GARNELE MIT TAGLIERINI 32

Verliebe dich bei Sumaq!

Taglierini in einer Creme aus Andenkräutern mit wild gefangener Jumbo-Garnele, flambiert in Ají-Amarillo-Creme und Parmesan

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET (UNSER LOMO SALTADO) 32

Mit noch mehr Charakter als zuvor

Flammbierte Rinderfiletwürfel mit roter Zwiebel, Kirschtomaten, knusprigen Kartoffeln, Trüffel und Orangenpfeffer, serviert mit Reis

Option ohne Gluten

AUSTRALISCHES LAMMFILET 31

Für dich und mit Begeisterung zubereitet

Anticucho vom Lammfilet mit Yuquitas, Huancaína-Sauce und zitrischen Akzenten.

Option ohne Gluten

REIS MIT ENTE 31

Essen tröstet die Seele

Cremiger Reis mit Ají-Amarillo- und Koriandersauce, begleitet von Entenconfit, Magret, Foie Gras und Criolla-Sauce

CREMIGER REIS NACH AJÍ-DE-GALLINA-ART 28

Cremiger Reis, inspiriert vom klassischen Ají de Gallina, verfeinert mit einer Botija-Olivenemulsion, Parmesan und knusprigen Texturen

RINDER-CHURRASCO 31

Langsam gegarte Rinderrippe, gezupft und in Form gebracht, glasiert in ihrem eigenen Jus mit Gewürzen, Ají Amarillo, Ají Panca und Koriander, serviert auf cremigem hausgemachtem Kartoffelpüree

GF: Gluten free

by Irene Gutiérrez

NACHSPEISSEN

LIMETTEN-PIE 13

*Limettencreme und Limettenschaum mit
in Butter geröstetem Keks*

DUNKLE SCHOKOLADENTARTE 13

Option ohne Gluten

LÚCUMA-CHEESECAKE 13

DREI-MILCH-KUCHEN 13

CHOCOLÚCUMA 13

MANGO-&-PASSIONSFRUCHT-KUCHEN 13

Option ohne Gluten

GF: *Gluten frei*

BEGLEITE DEI NACHTISCH

OREMUS TOKAJI

5 Putonios, Hungría

15

NOÉ VORS 30YEARS

Pedro Ximénez, DO Jerez

15

PORTO RAMOS PINTO VINTAGE

Portugal

15

COLLE DEL RE PASSITO

Albana, Italia (Umberto Cesari)

12

EXPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café y café

12

VI DOLÇ NEGRE

*Mantonegro, Mallorca (Macià
Batlle)*

7

ALGARROBINA

Pisco, crema de leche y algarrobina

12

TERRA DOLÇA

Chardonnay y moscatel, Mallorca

7

WEINE PER GLAS	
<u>WEISSWEIN</u>	
FLOR DE VETUS 6 <i>Verdejo - Rueda</i>	
SEÑORIO DE RUBIOS 6 <i>Albariño - Rias Baixas</i>	
RACO FRED 9 <i>Malvasia, Giró y Chardonnay - Mallorca</i>	
CONDE DE SUYROT 12 <i>Malvasia - Mallorca</i>	
SA VALL MIGUEL GELABERT 12 <i>Giro blanc, viognier - Mallorca</i>	
VI D'AMOS 12 <i>Chardonnay, Riesling - Mallorca</i>	
<u>CHAMPAGNE</u>	
LOUIS ROEDERER 18 <i>Brut Premier</i>	
<u>SCHAUMWEINE</u>	
GRAMONA "LA CUVÉE" 6 <i>Corpinnat - Penedes</i>	
MARTA PASÍÓ 6 <i>Rosado - Penedes</i>	
<u>ROTWEIN</u>	
MARTINEZ LACUESTA CUVÉE 6 <i>Tempranillo - Rioja</i>	
CARMELO RODERO "9 MESES" 6 <i>Tempranillo - Ribera del Duero</i>	
SON CAULES 12 <i>Callet - Miquel Gelabert - Mallorca</i>	
ALOXE - CORTON IER CRU 26 <i>Pinot Noir - Borgoña</i>	
AMATIVO CANTELE 9 <i>Primitivo, Negroamaro - Cantele IGP Salento - Italia</i>	
DESCONFI DE LA GENTE 15 <i>Mantonegro - Ribas - Mallorca</i>	
ZUSSLIN 14 <i>Pinot noir - Alsacia</i>	
<u>ROSEWEIN</u>	
GRAMONA "MART" 6 <i>Xarel.lo Vermell - Penedés</i>	
CHÂTEAU DE SELLE 13 <i>Domaines Ott - AOC Côtes de Provence</i>	

INTERNACIONAL

Chardonnay, Jacques Prieur – Borgoña

Gewurztraminer - Alsace

Riesling - Alsace

Chardonnay - Borgoña

Chardonnay - Borgoña

Chardonnay
Cantele - Italia

Pinot Grigio
Alto Adige DOC - Italia

*Sauvignon blanc y verdejo -
Sardon del Duero*

INTIPALKA 36
Sauvignon Blanc – Perú

ROTWEIN MALLORCA 			
AN/2	36	SARMENT	33
<i>Callet, Mantonegro y Fogoneu</i>		<i>Mantonegro</i>	
ÀNIMA NEGRA	65	DESCONFIO DE LA GENTE	66
<i>Callet</i>		<i>Mantonegro - Ribas</i>	
VI D'AMOS	75	SON CAULES	55
<i>Cabernet y Merlot</i>		<i>Callet - Miquel Gelabert</i>	
SIBILA - CAN XANET	66	SANTA CATARINA	55
<i>Gorgollasa</i>		<i>Merlot</i>	
COUPAGE 110 2022	49	ESFANGARN'AMARAT	76
<i>Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>		<i>Callet, Merlot y Cab. Savignon</i>	
		CAN AXARTELL	39
		<i>Gorgollasa</i>	

ROTWEIN		OTRAS D.O	
RIOJA		ABADÍA RETUERTA 45	
		"SELECCIÓN ESPECIAL"	
		<i>Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon - Sardon del Duero</i>	
MARTINEZ LA CUESTA CUVÉE 29		ABADÍA RETUERTA 137	
<i>Tempranillo</i>		VALDEBELLÓN	
ENFUDRECIDO 52		<i>Cabernet Sauvignon - Sardon del Duero</i>	
<i>Garnacha, graciano, tempranillo</i>		AD FINES 2010 55	
SEDAL 38		<i>Pinot Noir - Penedés</i>	
<i>Garnacha, viura, tempranillo</i>		CAUS LUBIS 2006 69	
RIOJA ALTA "904" 145		<i>Merlot - Penedés</i>	
GRAN RESERVA 2015		INTERNACIONAL	
<i>Tempranillo y Graciano</i>		ZUSSLIN BOLLENBERG 2018 62	
RIBERA		<i>Pinot Noir - Alsacia</i>	
CARMELO RODERO "9 MESES" 29		ALOXE - CORTON 1ER CRU 125	
<i>Tempranillo</i>		<i>Pinot Noir - Borgoña</i>	
CARMELO RODERO CRIANZA 43		TAULETO - UMBERTO CESARI 88	
<i>Tempranillo</i>		<i>Sangiovese - Italia</i>	
PAGO VALTARREÑA 83		AMATIVO 41	
<i>Tempranillo - Carmelo Roderer</i>		<i>Primitivo, Negroamaro - Italia</i>	
EMILIO MORO 39		INTIPALKA Nº1 75	
<i>Tempranillo</i>		<i>Malbec, Tannat, Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah - Perú</i>	
MALLEOLUS 57			
<i>Tempranillo</i>			
ASTRALES17 52			
<i>Tempranillo</i>			

ROSÉWEINE UND SCHAUMWEINE

ROSEWEIN

GRAMONA "MART" 29

Xarel.lo Vermell - Penedés

CAN XANET 36

*Cabernet, Syrah, Monastrell,
Mantonegro, Gorgollassa -
Mallorca*

MINUTY M 2024 48

AOC Côtes de Provence

VI D'AMOS ROSAT 63

Carbernet y Merlot - Mallorca

AIX ROSÉ 39

*Garnacha, Cinsault y Syrah
AOC Côtes de Provence*

CHÂTEAU DE SELLE 60

*Domaines Ott - AOC Côtes
de Provence*

SON MAYOL ROSÉ 78

Merlot - Mallorca

SCHAUMWEINE_ - ESPAÑA

GRAMONA "LA CUVÉE" 32

*Xarel.lo, Macabeo, Parellada
Corpinnat - Penedes*

MARTA PASSIÓ ROSÉ 29

*Xarel.lo, Macabeo, Parellada,
Garnacha Penedes*

CHAMPAGNE

TAITTINGER 76

*Brut Réserve
Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier*

LOUIS ROEDERER 92

*Brut Premier
Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier*

TAITTINGER 95

Brut Rosé

DON PERIGNON 560

ROSÉ 2008
Pinot Noir

CRISTAL 475

*Louis Roederer
Pinot Noir, Chardonnay*

PERÚ

INTIPALKA BRUT 38

Chardonnay, Pinot Noir

<u>SPIRITUOSEN</u> <u>GIN & TONIC (6CL.)</u> Amazonian - Perú 12€ GIN'CA - Perú 12€ GIN'CA - Berries - Perú 12€ The Drunken Hourse 12€ Hendrick's 12€ Seagrams 9€ Tanqueray 9€ Pink Gin 9€	<u>RON (6CL.)</u> Zacapa 23 10€ Almiral Rodney HMS Princesa 9€ Pampero Aniversario 8€ Brugal, Barceló, Cacique... 7€
<u>WHISKY (6CL.)</u> Macallan Double Cask 12 15€ Highland Dreams 12 12€ Bellevoe 12€ Knocando 12€	<u>VODKA (6CL.)</u> Beluga 11€ Chase Marmalade 11€ Chase Rhubarb 11€ Chase Smoked 11€ Smirnoff, Absolut... 7€
<u>TEQUILA (4,5CL.)</u> Padre Premium 11€ 800 Reposado 10€ Jose Cuervo, El Jimador 4€	<u>COGNAC & BRANDY (6CL.)</u> Delamain Extra Vieux 37 - 18€ Ximenez Espinola 1948 18€ Suau 25 15€ Carlos I 11€ Duque de Alba 11€ Fernando de Castilla 9€ Calvados 10€
<u>GRAPPA (4,5CL.)</u> Poli Vespaiolo 12€ Nonino 8€	<u>LICORES (6CL.)</u> Baileys 7€ Amaro 7€ Disaronno 7€ Jagermeister 7€ Orujo 7€ Pacharán 7€ Frangélico 7€ Hierbas 7€ Hierbas Premium 12€