



SUMAQ

Irene Gutiérrez

SUMAQ

peruvian fusion cuisine *by Irene Gutiérrez*

SABOR, COLOR Y OLOR

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

Sumaq, personalmente, 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 y 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 Gutiérrez

APERITIVOS Y CÓCTELES

PISCO SOUR

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

12 - Pequeño 9 - Catedral 16

MARACUYÁ SOUR 12

MANGO SOUR 12

CHICHA MORADA SOUR

Chicha morada (bebida de maíz morado de los Andes), Pisco, jarabe de goma, merengue y jugo de lima

12 - Pequeño 9 - Catedral 16

FRESA SOUR 12

CÓCTELES CLÁSICOS

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 CÓCTELES

Virgin Pisco Sour 9

Virgin Mojito 9

Virgin Piña Colada 10

San Francisco 10

MENÚ DEGUSTACIÓN



Crujiente artesanal con fina crema de maíz chullpi y ají panca

Leche de tigre acompañada de una mini brocheta de jalea mixta

Ostras a la chalaca con emulsión de ají amarillo

Tartar de ventresca de atún rojo de almadraba, suavemente marinado al estilo acevichado

Taquito de abanico ibérico flambeado al momento, con ají limo y delicados matices agridulces

Papa rellena dorada y crujiente, rellena de un guiso de gambas y servida con salsa de ají mirasol

Lingote de churrasco cocinado a fuego lento en su propio jugo, acompañado de trigo tierno cremoso aromatizado con salsa anticuchera

Sopa fría de airampo con helado de lima y frutas especiadas

98 p.p

Bebidas no incluidas

ENTRANTES

VIEIRAS GRATINADAS 28

La pasión de todos

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

Opción sin gluten

TAQUITOS DE SECRETO IBÉRICO 25

¡Ay que riicoo!

Secreto ibérico troceado y flambeado sevido con aguacate, texturas de boniato y cebollita criolla

Opción sin gluten

CAUSA DE PULPO AL OLIVO 25

Nuestros orígenes

Patata violeta prensada rellena de pulpo, aguacate y tomate cubierta con crema de olivas de botija

Opción sin gluten

LANGOSTINOS CRUJIENTES 25

Así sabe mi felicidad

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

DUMPLINGS 22

Sabor y ternura para tí

Dumplings de asado de ternera con reducción de su propio jugo, boniato glaseado, aguacate y criollita.

YUCAS RELLENAS 28

La causa de mi amor

Yucas rellenas de pluma ibérica desmechada, crujientes en panko y servidas sobre salsa de rocoto y trufa.

ROLLITOS DE PLUMA IBÉRICA 21

Rollitos crujientes rellenos de pluma ibérica acompañados de camote, hierbabuena y criolla citrica. Nuestra reinterpretación del pan con chicharrón peruano

CEVICHES

SECUENCIA DE CEVICHES 35

Perú, Japón y Sumaq unidos por los sabores

Tres variedades de ceviches: el clásico de pescado blanco de lonja, exótico de salmón y Nikkei de atún rojo

Opción sin gluten

GF CEVICHE CLÁSICO 28

Puro Perú

Nuestro ceviche clásico de pescado blanco de lonja en su leche de tigre

CEVICHE MIXTO EXÓTICO 28

¡Sacaré los colores de tu paladar!

Salmón, pescado blanco de lonja, atún rojo, mango, aguacate en leche de tigre exótica. Cítrico, dulce y picante a la vez

Opción sin gluten

MUCHAME DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE AJÍ MIRASOL 28

Te haré sonreír de puro sabor

Dados de atún aliñado con orégano, ajos y vinagre Soprafino, coronado con queso parmesano en un nido de aguacate y crujiente de arroz

Opción sin gluten

TIRADITO DE GAMBAS DE SOLLER 28

Pensado con el alma, corazón y paladar

Tiradito de gambas en leche de tigre de ají amarillo, con criollita y texturas de maíz y crujientes de boniato

Opción sin gluten

TARTAR NIKKEI 28

Disfruta de cada sabor

Tartar Nikkei de atún rojo, servido con una ligera salsa de soja, ponzu, crema de rocoto, wasabi y texturas crujientes.

Los productos de pescado servidos crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente para prevenir el riesgo de anisakis

GF: Gluten free

PRINCIPALES

GF BACALAO, EL CLÁSICO DE SUMAQ 29

¡Es mi favorito!

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

GF ARROZ CON MARISCOS 29

¡Siente el sabor de Sumaq y piensa en Perú!

Arroz cremoso con salsa de mariscos. Langostino Black Tiger, pulpo, sepia, mejillones, flambeados en crema de ají amarillo

ATÚN ROJO 32

Pensando en que te gustará

Flambeado en salsa de anticucho con trigo cremoso en tinta de calamar con emulsión de ají amarillo y queso parmesano

LANGOSTINO JUMBO CON TAGLIERINI 32

Enamorate degustando en Sumaq!

Taglierini en crema de hierbas andinas con langostino jumbo salvaje flambeado en crema de ají amarillo y queso parmesano

GF: Gluten free

PRINCIPALES

SOLOMILLO DE TERNERA (NUESTRO LOMO SALTADO) 32

Con más carácter que antes

Dados de solomillo flambeados con cebolla roja, tomate cherry y patata crujiente, trufa y pimienta de naranja, acompañado con arroz

Opción sin gluten

SOLOMILLO DE CORDERO AUSTRALIANO 31

Por ti y para ti con ilusión

Anticucho de solomillo de cordero servido con yuquitas, salsa huancaína y toques cítricos.

Opción sin gluten

ARROZ CON PATO 31

La comida reconforta el alma

Arroz cremoso en salsa de ají amarillo y cilantro acompañado con medallón de confit de pato, magret, foie y salsa criolla

CREMOSO DE ARROZ DE AJÍ DE GALLINA 28

Arroz cremoso inspirado en el clásico ají de gallina, terminado con una suave emulsión de aceitunas de botija, queso parmesano y crujientes

CHURRASCO DE TERNERA 31

Lingote de costilla de ternera cocinado a baja temperatura, deshilachado y glaseado en su propio jugo infusionado con especias, ají amarillo, panca y cilantro, servido sobre un cremoso puré de patata casero.

GF: Gluten free

POSTRES

PIE DE LIMA 13

Crema y espuma de lima con galleta tostada en mantequilla

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO 13

Opción sin gluten

CHEESECAKE DE LUCUMA 13

TARTA TRES LECHES 13

CHOCOLUCUMA 13

MANGO & PASSION FRUIT CAKE 13

Opción sin gluten

ACOMPaña TU POSTRE

OREMUS TOKAJI 15

5 Putonios, Hungría

NOÉ VORS 30YEARS 15

Pedro Ximénez, DO Jerez

PORTO RAMOS PINTO VINTAGE 15

Portugal

COLLE DEL RE PASSITO 12

Albana, Italia (Umberto Cesari)

EXPRESSO MARTINI 12

Vodka, licor de café y café

VI DOLÇ NEGRE 7

Mantonegro, Mallorca (Macià Batlle)

ALGARROBINA 12

Pisco, crema de leche y algarrobina

TERRA DOLÇA 7

Chardonnay y moscatel, Mallorca

VINOS POR COPAS	
BLANCOS	
FLOR DE VETUS	6
<i>Verdejo - Rueda</i>	
SEÑORIO DE RUBIOS	6
<i>Albariño - Rías 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>	
CHAMPAGNE	
LOUIS ROEDERER	18
<i>Brut Premier</i>	
ESPUMOSO	
GRAMONA "LA CUVÉE"	6
<i>Corpinnat - Penedes</i>	
MARTA PASIÓ	6
<i>Rosado - Penedes</i>	
TINTOS	
MARTINEZ LA CUESTA 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 1ER CRU	26
<i>Pinot Noir - Borgoña</i>	
AMATIVO CANTELE	9
<i>Primitivo, Negroamaro - Cantele</i>	
<i>IGP Salento - Italia</i>	
DESCONFI DE LA GENTE	15
<i>Mantonegro - Ribas - Mallorca</i>	
ZUSSLIN	14
<i>Pinot noir - Alsacia</i>	
ROSADOS	
GRAMONA "MART"	6
<i>Xarel·lo Vermell - Penedés</i>	
CHÂTEAU DE SELLE	13
<i>Domaines Ott - AOC Côtes de Provence</i>	

VINOS BLANCOS		GALICIA	
MALLORCA			
QUÍBIA	32	FINCA LA SOBRADA	36
<i>Callet, Premsal Blanc, Giró Ros</i>		<i>Albariño - Rias Baixas</i>	
RACO FRED	40	ORANGE REPUBLIC	37
<i>Malvasia, Giró y Chardonnay</i>		<i>Godello - Valdeorras</i>	
MIQUEL GELABERT "ROURE"	54	ENVIDIA COCHINA	50
<i>Chardonnay - Seleccin Especial</i>		<i>Albariño - Rias Baixas</i>	
ES "MUSSOL"	56	1411 PAZO DE RUBIANES	52
<i>Malvasia</i>		<i>Albariño (Ed.Limitada) - Rias Baixas</i>	
VI D'AMOS BLANC	63	GRAN VINO	
<i>Chardonnay y riesling</i>		PAZO DE BARRANTES	76
SAVALL - MIQUEL GELABERT	55	<i>Albariño - Rias Baixas</i>	
<i>Giró, Viognier, Pinot Noir (barrica)</i>		M100	46
SON MAYOL	98	<i>Albariño, loureiro y caiño blanco - Rias Baixas</i>	
<i>Sauvignon, Viognier</i>			
TORRE D'ES CANONGE	56		
<i>Giro Ros - Toni Gelabert</i>			
SON VICH	44		
<i>Viognier - Barrica</i>			
FEBRER	39		
<i>Chardonnay, Riesling, Giró Ros y Moscatel</i>			
BLANC 110 GIRO	38		
<i>Giro ros, Prensai, Moscatel</i>			
ALBAFLOR DE BINIAUMARA	171		
<i>Orange wine - Prensai y Giro Ros</i>			
<i>Botella de ceramica hecha a mano</i>			
		RUEDA	
		EL GORDO DEL CIRCO	30
		<i>Verdejo</i>	
		CAMPO ELISEO	65
		<i>Verdejo</i>	

VINOS BLANCOS			
INTERNACIONAL		OTRAS D.O.	
MEURSAULT CLOS DE MAZERAY	190	ABADIA RETUERTA "LE DOMAINE"	59
<i>Chardonnay, Jacques Prieur - Borgoña</i>		<i>Sauvignon blanc y verdejo - Sardon del Duero</i>	
TRIMBACH	49		
<i>Gewurztraminer - Alsace</i>			
ZUSSLIN	43		
<i>Riesling - Alsace</i>			
LE PIECETTE	49		
<i>Chardonnay - Borgoña</i>			
LATOUR CHABLIS	46		
<i>Chardonnay - Borgoña</i>			
TERESA MANARA VT	41	PERÚ	
<i>Chardonnay Cantele - Italia</i>			
PETER ZEMMER	43	INTIPALKA	36
<i>Pinot Grigio Alto Adige DOC - Italia</i>		<i>Chardonnay - Perú</i>	
		INTIPALKA	36
		<i>Sauvignon Blanc - Perú</i>	

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

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

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS			
VINOS ROSADOS		CHAMPAGNE	
GRAMONA "MART"	29	TAITTINGER	76
<i>Xarel.lo Vermell - Penedés</i>		<i>Brut Réserve</i>	
CAN XANET	36	<i>Chardonnay, Pinot Noir,</i>	
<i>Cabernet, Syrah, Monastrell,</i>		<i>Pinot Meunier</i>	
<i>Mantonegro, Gorgollassa -</i>			
<i>Mallorca</i>		LOUIS ROEDERER	92
MINUTY M 2024	48	<i>Brut Premier</i>	
<i>AOC Côtes de Provence</i>		<i>Chardonnay, Pinot Noir,</i>	
		<i>Pinot Meunier</i>	
VI D'AMOS ROSAT	63	TAITTINGER	95
<i>Carbernet y Merlot - Mallorca</i>		<i>Brut Rosé</i>	
AIX ROSÉ	39	DON PERIGNON	560
<i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>		ROSÉ 2008	
<i>AOC Côtes de Provence</i>		<i>Pinot Noir</i>	
CHÂTEAU DE SELLE	60	CRISTAL	475
<i>Domaines Ott - AOC Côtes</i>		<i>Louis Roederer</i>	
<i>de Provence</i>		<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
SON MAYOL ROSÉ	78		
<i>Merlot - Mallorca</i>			
ESPUMOSOS - ESPAÑA			
GRAMONA "LA CUVÉE"	32		
<i>Xarel.lo, Macabeo, Parellada</i>			
<i>Corpinnat - Penedes</i>			
MARTA PASSIÓ ROSÉ	29		
<i>Xarel.lo, Macabeo, Parellada,</i>			
<i>Garnacha Penedes</i>			
		PERÚ	
		INTIPALKA BRUT	38
		<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	

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