



Cuando compartimos platos existe un vínculo entre los comensales, nos sentimos cómodos, tenemos un clima distendido y todos seguimos unas normas implícitas, que nos transmiten confianza y garantizan que todos podamos saborearlos. Por todo ello, en **Sumaila** nos encantan los platos para compartir y disfrutamos de verte en buena compañía...
¡Gracias por elegir compartir esta experiencia con nosotros!

Entrantes

Edamame ●

Habas de soja al vapor con sal en escamas.

Misoshiru ●

Caldo dashi aromatizado con pasta de soja, acompañada de algas wakame, shiitakes, tofu y cebolleta.

Ensalada de algas goma wakame ●

Acompañada de salsa de sésamo, tomates cherry y vinagreta sunomono.

Ensalada de cangrejo de las nieves ★

Acompañada de brotes verdes, aguacate, pepino, tomates cherry y mango, con vinagreta de soja y yuzu.

Ensalada tibia de vieiras ★

Acompañada de quinoa, hinojo, maíz y shiitakes, con vinagreta de shiso.

Causa limeña ★

Causa de cangrejo y aguacate con salsa de olivas negras, huevo de codorniz y copos aonori.

Yakitori estilo Sumailla

Pollo campero y setas shiitakes con salsa de soja dulce y sésamo.

Tártaro de atún new style

Atún bluefin aderezado con salsa de soja picante, sésamo y jengibre, acompañado de crema de aguacate, huevos tobikko wasabi y crujiente de pan de algas.

Tártaro de salmón

Salmón acompañado de aguacate, mango y huevas de ikuras con vinagreta de yuzu y crujiente wantán.

Tempura de gambas

Fina tempura de gambas black tiger acompañada con salsa tentsuyu.

Gyozas Sumailla

Rellenas de secreto ibérico y gambas, acompañadas de caldo de shiitake y sésamo.

Principales

Salmón teriyaki

Salmón marinado en salsa teriyaki, acompañado de spaetzle salteados con pak choi.

Rodaballo a la huancaína

Rodaballo acompañado de espinacas y alcachofas salteadas con salsa huancaína de leche de coco.

Atún bluefin teppanyaki

Atún bluefin acompañado de crema de boniato picante al ají limo y aire de katsuobushi.

Black cod miso saikyo

Bacalao negro del Pacífico marinado 48 h en pasta miso saikyo acompañado de vegetales salteados.

Lubina a la barbacoa

Lubina acompañada de risotto de quinoa al lemongrass con shiitakes y tomate confitado.

Magret de pato

Magret acompañado de crema de apio nabo y punta de espárragos, con salsa umeboshi y emulsión de hoisin.

Sukiyaki estilo Sumailla

Lonchas de solomillo de ternera y trufa negra acompañadas de fideos de arroz, vegetales y huevo escalfado con salsa sukiyaki.

Seco de cordero de nuestra isla

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, acompañada de cremoso de patatas y salsa de cilantro.

Rib eye a la barbacoa

Rib eye acompañado de setas shimeji y vegetales con salsa chimichurri.

Pulpo a las brasas

Pulpo marinado en salsa anticucho, acompañado de croquetas panko, crema de maíz dulce y alioli de olivas negras.

Sushi Bar

Nigiris (2 piezas)

Salmón.....
Atún.....
Gambas.....
Pescado blanco.....
Unagi.....
Salmón flambeado.....
Termera flambeada.....
Pulpo.....

Hosomakis (6 piezas)

Salmón.....
Atún.....
Pepino ●.....
Unagi.....
Aguacate ●.....
Espárrago ●.....
Arroz shari.....

Sashimis

Salmón 5 pzas.....
Atún 5 pzas.....
Atún y salmón 6 pzas.....
Sashimi Moriawase 20 pzas.....

Sushi Moriawase

Uramakis 8 pzas. Nigiris 6 pzas.
Hosomakis 6 pzas.....

URAMAKIS

Vegan roll ●

Aguacate, zanahoria, pepino, shiitakes y espinacas, envueltos en sésamo tostado y cebollino bañado en salsa gomadare.

Special california

Cangrejo de las nieves, aguacate y pepino, envueltos en huevas tobikko y mayonesa japonesa.

Salmon aburi

Salmón, aguacate y espárragos al grill, envueltos en sésamo tostado y ventresca de salmón flambeada con salsa unagi y spicy mayo.

Ebi ten

Gambas tigre en tempura y aguacate, envueltos en sésamo tostado con salsa unagi y spicy mayo.

Spicy tuna

Atún bluefin y aguacate, envueltos en sésamo tostado y cebollino, con salsa picante kimchee y mayonesa de ají limo.

Foie gras

Foie gras, espárragos y setas shiitakes al grill, envueltos en sésamo tostado y ternera trufada flambeada.

Sumailla roll

Spicy salmon, zanahoria y pepino, envueltos en tobikko wasabi y copos de tempura crujiente con salsa teriyaki y ají rocoto

Soft shell crab

Cangrejo en tempura con aguacate, envueltos en tobikko yuzu y cebollino, bañado en trío de salsas.

TEMPURIZADOS

Hot tuna

Tártaro de atún especiado con espárragos y cebolleta, envueltos en crujiente de tempura con salsa miso - yuzu.

Futomaki roll

Atún, salmón, espárragos, aguacate, tobikko y cilantro, envueltos en crujiente de tempura con salsa unagi - spicy mayo.

Special salmon

Salmón, unagi kabayaki, aguacate y kizami wasabi, envueltos en crujiente de tempura con salsa acevichada al chipotle ahumado.

CEVICHE

Ceviche marino

Gamba roja, pulpo, pescado blanco y vieiras, acompañados de pepino, cebolla roja y cilantro.

Salmón acevichado

Salmón acompañado de aguacate, cebolla roja y cilantro, con leche de tigre de coco, sésamo y ají amarillo, con chips de boniato.

Nuestro ceviche

Pescado blanco marinado en cítricos con leche de tigre de gamba roja, acompañado de cebolla roja, maíz y cilantro con cremoso de boniatos.

TATAKIS

Tataki de atún

Atún bluefin marinado en salsa sanbaizu, con crema de ajo blanco, polvo de olivas negras y cebolleta tierna.

Tataki de salmón

Salmón envuelto en shichimi togarashi, acompañado de guacamole y huevas ikura, bañado en vinagreta de soja.

Tataki de ternera

Rib eye a la barbacoa bañado en salsa de soja dulce cítrica, con cilantro, sésamo y brotes tiernos.

TIRADITOS

Tiradito de lubina

Lubina acompañada de pepino, cebolla roja, huevas ikura, brotes tiernos y cilantro, con salsa picante de soja y trufa.

Tiradito templado de salmón

Salmón acompañado de pasta de ajo y jengibre, con salsa de soja, sésamo y miso saikyo deshidratado.

Tiradito nikkei de atún

Atún bluefin con salsa ponzu al ají limo, acompañado de ragú de mango y shiso.

● Vegano

★ Vegano previa modificación