



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 **Sumailla** nos encantan los platos para compartir y disfrutamos de verte en buena compañía...
¡gracias por elegir compartir esta experiencia con nosotros!

When we share dishes there is a link built between the guests, we feel comfortable, in a soothing atmosphere and we all follow implicit norms that transmit confidence and guarantee that you can taste all dishes. All in all, in **Sumailla** we are glad to offer you the chance to share dishes since we enjoy seeing you in good company...
thank you for choosing to share this experience with us!

Wenn wir Speisen teilen entsteht eine besondere Verbindung zwischen uns, es herrscht ein harmonisches Klima und wir fühlen uns geborgen. Alle folgen unausgesprochenen Regeln die gegenseitiges Vertrauen ausdrücken und sicherstellen das wir alle den Geschmack jedes Gerichtes auskosten können.
Deshalb lieben wir im **Sumailla** Gerichte zum Teilen und freuen uns dich in so guter Gesellschaft zu sehen...
Danke, dass Ihr euch entschieden habt diese Erfahrung mit uns zu teilen!

Entrantes

Sopa Misoshiru clásica

Caldo Dashi con pasta aromatizada de soja, algas wakame, tofu y cebolleta.

9

Crema de Shitakes

Setas japonesas shitakes, puerros y patatas, aromatizados con salsa de Soja.

9

Ensalada de cangrejo de las nieves

Ensalada de cangrejo de las nieves, mango, aguacate y cilantro, acompañados de brotes verdes con vinagreta de soja y yuzu.

19

Pasta soba al té verde matcha y mariscos

Ensalada tibia de pasta cha soba acompañada de gamba roja, pulpo y vieiras, con salsa de maíz dulce y miso.

18

Edamame

Habas jóvenes de soja al vapor con sal de Maldon.

7

Ensalada de Goma Wakame

Algas wakame con sésamo acompañadas de mix de tomates cherry y aliño Sunomono.

10

Ensalada Tataki de Salmón

Salmón soasado con Sichimi Togarashi acompañado de mini espinacas, tomates de verano, brotes de soja y salsa de trufa.

16

Tártaro de Salmón

Mix de salmón, aguacate, mango y cebollino, acompañados de huevas de Ikuras y vinagreta de Yuzu.

18

Tártaro de Atún New Style

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

20

Yakitori estilo Sumailla

Contra muslo de Pollo campero, setas shitakes y cebolleta, acompañado de salsa de soja dulce y sésamo.

16

Tempura Moriawase

Fina tempura de gambas black tiger, pescado y vegetales, acompañada de salsa tentsuyu.

22

Tempura de Gambas

Fina tempura de gambas black tiger acompañada de salsa tentsuyu.

18

Tártaro de Ternera estilo Nikkei

Solomillo de ternera Nikkei acompañado de salsa de huevo y mostaza Karashi Ko.

22

Principales

Salmón Teriyaki

Salmón marinado al teriyaki acompañado de Spaetzle salteados con mini pack choi.

23

Atún Bluefin Teppanyaki

Atún Bluefin al Teppanyaki acompañado de crema de boniatos con ají limo y aire de katsuobushi.

29

Lubina salvaje a la barbacoa

Lubina salvaje a la parrilla acompañada de risotto de quinua al lemongrass con shitakes y tomates confitados.

27

Black Cod Miso Saikyo

Bacalao negro del Pacífico marinado 48 horas en Miso Saikyo.

31

Rib Eye Australiano a la barbacoa

Rib eye a la parrilla acompañado de setas y salsa especial del Chef.

29

Seco de Cordero de nuestra Isla

Paletilla de cordero cocinado 24 horas a baja temperatura, acompañada de salsa de cilantro y ají amarillo con cremoso de patatas.

26

Chasu Ibérico

Secreto Ibérico marinado en salsa chasu, acompañado de berenjenas asadas y polenta grillada.

25

Sukiyaki estilo Sumailla

Lonchas de solomillo de ternera, huevos escalfados, setas Shimenji y trufa negra, acompañados de salsa Sukiyaki.

30

Sushi Bar

Special California

Cangrejo de las nieves aderezado, aguacate y pepino, envuelto en tobikko rojo y mayonesa japonesa.

18

Spicy Tuna

Atún rojo, aguacate y salsa picante kimchee, envuelto en sésamo tostado, cebollino y salsa spicymayo.

19

Crispy Tempura

Gambas black tiger en tempura, aguacate y spicy mayo envuelto en sésamo tostado y salsa de soja dulce.

18

Foie Gras Roll

Lonchas de foie gras premium, espárragos y setas al grill, envueltas en sésamo tostado y ternera trufada flambeada.

22

Salmón Aburi

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

17

Futomaki Roll

Atún, salmón noruego, espárragos, aguacate, tobikko y cilantro fresco, envuelto en crujiente de tempura bañado en salsa unagi y mayonesa de wasabi.

18

Confit Roll con Trufa Negra

Confit de pato y vegetales con salsa hoisin de trufa negra.

20

Hot Tuna

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

17

Soft Shell Crab

Cangrejo de concha blanda en tempura y aguacate, envuelto en cebollino y tobikko yuzu aderezado con dúo de salsas.

21

Nigiris (2 piezas)

| | | | |
|-----------------------|---|-----------------------|---|
| Salmón..... | 5 | Atún..... | 7 |
| Gambas..... | 7 | Pescado blanco..... | 6 |
| Unagi..... | 7 | Salmón flambeado..... | 6 |
| Ternera flambeada.... | 6 | Pulpo..... | 7 |

Sushi Moriawase

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

37

Sushi Spoon

Caballa marinada, salmón, atún, gamba roja, vieira, anguila, ikuras y pulpo.

24

Hosomakis

| | | | |
|---------------|---|----------------|---|
| Salmón..... | 7 | Atún..... | 8 |
| Pepino..... | 6 | Unagi..... | 8 |
| Aguacate..... | 6 | Espárrago..... | 6 |

Sashimis

| | | | |
|--------------------|----|--------------------------------|----|
| Salmón..... | 14 | Atún..... | 15 |
| Atún y Salmón..... | 16 | Sashimi Moriawase 20 pzas..... | 31 |

Arroz shari.....6

Tataki de Atún

Tataki de atún bluefin marinado en salsa Sanbaizu con crema de ajo blanco, polvo de olivas negras y cebolleta tierna.

18

Tataki de Ternera

Tataki de ternera a la barbacoa, acompañado de salsa de soja dulce-cítrica y cilantro

16

Tiradito New Style

Finas láminas de lubina salvaje acompañadas de huevas de salmón, pepino, cebolla roja y cilantro con salsa cítrica picante.

18

Tiradito de Salmón

Ventresca de salmón noruego, pepino, cebolla roja y cilantro, acompañada de salsa de fruta de la pasión y ají amarillo.

17

Nuestro Ceviche

Pescado blanco del día marinado en trío de cítricos y leche de tigre de gambas rojas, acompañado de camotes, cebolla roja y maíz, aromatizado con aceite de olivas arbequinas y cilantro, con toque picante.

21

Salmón Hot Acevichado

Lonchas de salmón, cilantro y aguacate, con salsa tigre de leche de coco al yuzu y chips de boniato dulce.

18