

Küche

VORSPEISEN

EDAMAME 8

Im Dunst gegarte Sojabohnen mit Salzflöckchen und nativem Olivenöl.

MISOSHIRU 10

Mit Sojapaste aromatisierte Dashi Brühe, mit Wakame Algen, Shiitake Pilzen, Tofu und Schnittlauch.

SALAT AEMONO 19

Mit Mizuna-Kohl, Wakame-Algen, Fisch und Meeresfrüchten, Goma Dare Sesamsauce und Ikura-Kaviartopping.

SALAT GOMA WAKAME 13

Mit Tozasu-Würzsauce, Cherrytomaten und Gurken.

SCHNEEKRABBENSALAT 22

Mit grünen Sprossen, Avocado, Gurke, Kirschtomaten und Mango, mit Soja-Yuzu-Vinaigrette.

KABELJAU CARPACCIO 19

Mit "ramallet"tomaten und schwarzen oliven pulver mit mallorquinische oliven öl.

THUNFISCHTARTAR NEW STYLE 22

Roter Thun, mariniert mit scharfer Sojasauce, Sesam und Ingwer mit Avocadocreme, mit Tobikko Fischeiern, Wasabi und kuschrigem Algenbrot.

LACHSTARTAR 20

Lachs mit Avocado, Mango und Ikura Lachsrogen mit Yuzu-Vinaigrette und knusprigen Wan-Tan-Cips.

YAKITORI NACH ART VON SUMAILLA 18

Spieße vom Freilandhuhn mit Shiitake Pilzen und süßer Soja-Sesam-Sauce.

GARNELEN IM TEMPURATEIG 21

Schwarze Tigergarnelen in feinem Tempurateig mit Tentsuyu Sauce.

GYOZAS SUMAILLA 16

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse, serviert in Soja-Sesam-Sauce.

HAUPTGERICHTE

ADLERFISCH-TAMAL 29

Fischtamal eingewickelt in Bananenstaudenblätter, mit Yuzu-Schale und Shichimi Togarashi Gewürzmischung, klare Miso-Brühe und Bisque aus roten Garnelen.

LACHS TERIYAKI 27

In Teriyaki-Sauce marinierter Lachs mit in Öl geschwenkten Spätzle, Pak Choi Gemüse und frischen Tomaten.

STEINBUTT NACH ART VON HUANCAYO 29

Mit in Öl geschwenktem Blattspinat, Artischocken und Sojasprossen mit Huancaína-Kokosmilch-Sauce und Ají Amarillo (gelbem Chilipaprika).

BLACK COD MISO SAIKYO 34

Kohlenfisch aus der Pazifik, der 48 Stunden mit Miso Saikyo Sojabohnenpaste mariniert wurde, mit sautiertem Gemüse.

KAMO UDON 28

knusprige konfierte Ente mit Udon Nudeln, Hakusai (eingelegtem Kohl) und Dashi-Sojabrühe.

RIB EYE STEAK MIT FRISCHEN PILZEN 33

Mit Shimeji-Pilzen, Klapperschwämmen und Gemüse mit Chimichurri-Sauce.

SUKIYAKI NACH ART VON SUMAILLA 32

Kalbsfiletscheiben mit schwarzer Trüffel, Reismudeln, Gemüse und pochiertes Ei mit Sukiyaki Sauce.

Sushi Bar

NIGIRI (2 Stück)

Hamachi	8	Unagi	9
Lachs	7	Flambierter Lachs	8
Thunfisch	9	Flambéed steak	8
Krabben	9	Oktopus	9
Weifisch	8		

NIGIRIS MORIAWASE (10 Stück.) 35

Verschiedene vom Küchenchef sorgsam ausgewählte Fischarten und frische Meeresfrüchte.

SUSHI MORIAWASE 39

Uramakis (8 Stück.), Nigiris (6 Stück.), Hosomakis (6 Stück.)

URAMAKIS

SPECIAL CALIFORNIA 21

Schneekrabbe, Avocado und Gurken, in Tobikko Fischeiern gerollt, mit japanischer Mayonnaise.

ROLLE AUS HAMACHI NACH CEVICHE-ART 19

Gurken, Avocado und Karotten, in Hamachi-Lamellen gehüllt, mit Ceviche-Sauce und Ají Amarillo (gelbem Chilipaprika).

EBI TEN 21

Tigergarnelen im Tempurateig mit Avocado, in geröstetem Sesam gerollt, mit Unagi Sauce und Spicy Mayo

VEGANE ROLLE 16

Avocado, Karotten, Gurken und Shiitake-Pilze, eingehüllt in Schnittlauch und Goma Wakame Algen, mit Miso Saikyo Sauce.

ABURI LACHSROLLE 22

Lachs, Avocado und Spargeln, eingehüllt in geröstetem Sesam und flambiertem Bauchfleisch vom Lachs, mit Gewürzmayo und Unagi-Aal.

SPICY TUNA 23

Roter Thun mit Avocado, in geröstetem Sesam und Schnittlauch gerollt mit scharfer Kimchee Sauce und Ají Limo Mayonnaise.

FOIE GRAS 22

Stopfleber, Spargeln und Shiitake Pilze vom Grill, in geröstetem Sesam gerollt und in flambiertes getrüffeltes Kalbfleisch gehüllt.

BUTTERKREBSROLLE 22

Krebsfleisch in Tempura mit Avocado, eingerollt in Tobikko-Fischrogen mit Yuzu und benetzt mit drei verschiedenen Saucen.

GERICHTE IM TEMPURATEIG

FUTOMAKI ROLL 21

Thunfisch, Lachs, Spargeln, Avocado, Tobikko Fischeier und Koriander in knuspriger Tempurahülle mit Unagi-Spicy Mayo-Sauce.

SUMAILLA FUTO 22

In Toban Djan Chili-Bohnenpaste und Ingwer marinierter Blauflossen-Thunfisch mit Gurken, in knuspriger Tempura und mit Teriyaki-Sauce.

HOSOMAKI (6 Stück)

Lachs	8	Gurken	7
Thunfisch	10	Avocado	7
Unagi	10	Spargel	7

SASHIMI

Lachs 5 Stück.	15	Hamachi 5 Stück.	15
Thunfisch 5 Stück.	16	Thunfisch und Lachs 6 Stück.	17

SASHIMI MORIAWASE (20 Stück.) 34

Verschiedene vom Küchenchef sorgsam ausgewählte Fischarten und frische Meeresfrüchte mit Daikon-Rettich und Shiso-Blättern.

Shari-Reis 6

CEVICHE

VEGANES CEVICHE 18

Gemüse und frische Früchte in einer Marinade aus Limetten-Yuzu-Saft, Koriander, Ingwer und Pepperoni.

CEVICHE MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN 22

Mit roten Garnelen, Kraken, Weißfisch und Jakobsmuscheln, mit Süßkartoffelcreme, Koriander, roten Zwiebeln und Ají Limo (gelbem Chili).

LACHS NACH CEVICHE-ART 20

Lachs mit Avocado, roter Zwiebel und Koriander mit Leche de Tigre (Marinade) aus Kokosmilch, Sesam und Ají Amarillo mit Süßkartoffelchips.

TATAKIS

HAMACHI-TATAKI 21

Kurz angebratenes Hamachi mit Wakame-Algensalat und roten Zwiebeln, mit Gemüsetopping und gerösteten Maiskörnern, übergossen mit scharfer Zitrus-Sauce.

LACHS-TATAKI 19

Kurz angebratener Lachs mit Salat aus Brunnenkresse, Mango und Daikon-Rettich, übergossen mit Soja-Balsamessig-Marinade.

TIRADITOS (Aufgeschnittener Roher Fisch)

TIRADITO VOM WOLFSBARSCH 20

Feine Scheibchen vom rohen Wolfsbarsch mit Gurken, roten Zwiebeln, Ikura-Kaviar, Orangenspalten und Koriander in süß-scharfer Sauce.

TIRADITO NIKKEI VOM THUNFISCH 22

Feine Scheibchen vom rohen Blauflossenthunfisch in Ponzu-Sauce und Ají Limo (gelbem Chili), mit Mango-Tatar und mit Sesamöl aromatisierten Shiso-Blättern.

Sumaila

by Mauricio Farinola

Unsere Fischereierzeugnisse werden für 48 Stunden tiefgekühlt, wie es vom Real Decreto 1420/2006 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Vorbeugung vor Anisakis vorgeschrieben wird. In unserem Betrieb stehen Informationen bereit, die Sie über Inhaltsstoffe informieren, welche Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten verursachen können. Fragen Sie unser Personal. Danke
MWST. INBEGRIFFEN

WST. INBEGRIFFEN