

Kitchen

ENTRANTES

EDAMAME 8

Habas de soja al vapor con sal en escamas y aceite de oliva virgen.

MISOSHIRU 10

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

ENSALADA AEMONO 19

Acompañada de mizuna, alga wakame, pescados y mariscos con salsa goma dare y topping de ikuras.

ENSALADA GOMA WAKAME 13

Acompañada de salsa tozasu, tomates cherry y pepino.

ENSALADA DE CANGREJO DE LAS NIEVES 22

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

CARPACCIO DE BACALAO DEL ATLÁNTICO 19

Acompañado de tomate de ramallet, olivas negras en polvo y aceite extra virgen de nuestras islas.

TÁRTARO DE ATÚN NEW STYLE 22

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.

TÁRTARO DE SALMÓN 20

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

YAKITORI ESTILO SUMAILLA 18

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

TEMPURA DE GAMBAS 21

Fina tempura de gambas black tiger acompañada con salsa tentsuyu.

GYOZAS SUMAILLA 16

Rellenas de cerdo, gambas y verduras, servidas con salsa de soja y sésamo.

PRINCIPALES

TAMAL DE CORVINA 29

Envuelta en hoja de plátano con piel de yuzu y shichimi tougarashi, acompañada de caldo de miso infusionado con bisque de gamba roja.

SALMÓN TERIYAKI 27

Salmón marinado en salsa teriyaki, acompañado de spätzle salteados con pak choi y tomates frescos.

RODABALLO A LA HUANCAÍNA 29

Acompañado de un salteado de espinacas, alcachofas y brotes de soja con salsa huancaína de leche de coco y ají amarillo.

BLACK COD MISO SAIKYO 34

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

KAMO UDON 28

Confit de pato crujiente acompañado de pasta udon y hakusai con caldo dashi de soja.

RIB EYE CON SETAS FRESCAS 33

Acompañado de setas shimeji, gírgolas y vegetales con salsa chimichurri.

SUKIYAKI ESTILO SUMAILLA 32

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

Sushi Bar

NIGIRIS (2 piezas)

Hamachi	8	Unagi	9
Salmón	7	Ventresca salmón flambeado	8
Atún	9	Ternera flambeada	8
Gambas	9	Pulpo	9
Pescado blanco	8		

NIGIRIS MORIAWASE (10 pzas.) 35

Variedad de pescados y mariscos frescos seleccionados por el chef.

SUSHI MORIAWASE 39

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

URAMAKIS

SPECIAL CALIFORNIA 21

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

HAMACHI ACEVICHADO ROLL 19

Pepino, aguacate y zanahoria, envueltos en lonchas de hamachi con salsa acevichada al ají amarillo.

EBI TEN 21

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

VEGAN ROLL 16

Aguacate, zanahoria, pepino y setas shiitakes, envueltos en cebollino y algas goma wakame, con salsa miso saikyo.

SALMÓN ABURI 20

Salmón, aguacate y espárragos, envueltos en sésamo tostado y ventresca de salmón flambeado, con spicy mayo y unagi.

SPICY TUNA 22

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

FOIE GRAS 23

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

SOFT SHELL CRAB 22

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

TEMPURIZADOS

FUTOMAKI ROLL 21

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

SUMAILLA FUTO 22

Atún bluefin marinado en toban djan y jengibre, acompañado de pepino y envuelto en tempura crujiente y salsa teriyaki.

HOSOMAKIS (6 piezas)

Salmón	8	Pepino	7
Atún	10	Aguacate	7
Unagi	10	Espárrago	7

SASHIMIS

Salmón 5 pzas. 15 **Hamachi** 5 pzas. 15

Atún 5 pzas. 16 **Atún y salmón** 6 pzas. 17

SASHIMI MORIAWASE (20 pzas.) 34

Variedad de pescados y mariscos frescos seleccionados por el chef, acompañados de daikon y hojas de shiso.

Arroz shari 6

CEVICHEs

CEVICHE VEGANO 18

Vegetales y frutas frescas maceradas con aliño de lima-yuzu, cilantro, jengibre y guindilla.

CEVICHE MARINO 22

Gamba roja, pulpo, pescado blanco y vieiras, acompañados de crema de boniato, cilantro, cebolla roja y ají limo.

SALMÓN ACEVICHADO 20

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

TATAKIS

TATAKI DE HAMACHI 21

Hamachi soasado acompañado de ensalada de alga wakame y cebolla roja, con topping de vegetales y kamcha tostada, bañado en salsa cítrica-picante.

TATAKI DE SALMÓN 19

Salmón saosado, acompañado de ensalada de berros, mango y daikon, bañado en vinagreta de soja balsámica.

TIRADITOS

TIRADITO DE LUBINA 20

Lubina acompañada de pepino, cebolla roja, huevas ikura, gajos de naranja y cilantro, con salsa dulce picante.

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN 22

Atún bluefin con salsa ponzu al ají limo, acompañado de tartar de mango y shiso perfumado con aceite de sésamo.

Sumaila

by Mauricio Farinola

Este establecimiento somete sus productos de pesca a congelación durante 48h como establece el Real Decreto 1420/2006 del Reglamento (CE) N 853/2004, en prevención del anisakis. Disponemos de información relativa al contenido de sustancias capaces de causar alergias e intolerancias alimentarias en sus productos. Solicite información a nuestro personal. Muchas gracias. IVA INCLUIDO

IVA INCLUIDO