

## STARTERS & LIGHT BITES

---

### Tuna Tartare

*Yellowfin Tuna, Yuzu soy, Sriracha,  
Crispy onion.*

21

### Salmon Tartare 19

*Salmon belly, Asian pear,  
chili aioli.*

### Summer Tacos 18

*Salmon, Tuna & Market fish tacos.*

## EDAMAME YOUR DAY

---

### Spicy Edamame 9

*Sichuan pepper, Honey,  
Lemon, Garlic oil.*

### Italian Edamame 8

*Tangy orange, Bitter lemon,  
Strawberry.*

### Sumimame 7

*Lemon, Garlic, Honey.*

---

## SMALL PLATES

---

### Sumi Gyoza (5pcs) 11

*Chicken gyoza, Sumi sauce.*

### Sumi Beef Cigar (3pcs) 12

*Spiced beef, Amba, Sesame cream.*

### Chicken Skewers (3pcs) 12

*Green chili peanut sauce Roasted peanuts.*

### Chicken Karaage 12

*Fried chicken, Sweet chili glaze.*

### Crispy Wontons (5pcs) 12

*Chicken wontons, Thai chili coconut sauce, chives.*

---

### Sichuan Citrus Corn Ribs (8pcs) 18

*Crispy corn ribs, Lime, Sichuan cream.*

### Sumi Steak Tartare 18

*Prime beef, Asian pear, Gochujang puree.*

### Crispy Rice Bites 18

*Tuna or Salmon tartare, Crispy rice, Spicy aioli.*

### Rice Crisp Nachos 14

*Salmon tartare, Tuna tartare, Avocado, Sesame.*

### Thai Fried Chicken Dumplings (6pcs) 18

*Crispy chicken dumplings, Chili ginger sauce.*

---

## SALADS

### Larb Salad

*Minced chicken, Chili, Garlic,  
Basil, Rice, Crispy egg.*

12

### Hot & Sour Thai Salad

*Seasonal vegetables,  
Hot & Sour dressing.*

12

### Fresh Sharp Salad

*Seasonal vegetables,  
Herbs, Citrus dressing.*

12

## ENTRANTES Y APERITIVOS

Tuna Tartare 🌶️ 21

*Atún de aleta amarilla, salsa de soja y yuzu, sriracha y cebolla crujiente.*

Salmon Tartare 19

*Ventresca de salmón, pera asiática y alioli de chili.*

Summer Tacos 🌶️ 18

*Tacos de salmón, atún y pescado de mercado.*

## EDAMAMES PARA TU DÍA

Spicy Edamame 🌶️ 9

*Pimienta de Sichuan, miel, limón y aceite de ajo.*

Italian Edamame 8

*Naranja cítrica, limón amargo y fresa.*

Sumimame 7

*Limón, ajo y miel.*

## PEQUEÑAS CREACIONES

Sumi Gyoza (5pcs) 11

*Gyozas de pollo y salsa Sumi.*

Sumi Beef Cigar (3pcs) 🌶️ 12

*Ternera especiada, amba y crema de sésamo.*

Chicken Skewers (3pcs) 12

*Brochetas de pollo con salsa de cacahuete y chili verde, acompañadas de cacahuetes tostados.*

Chicken Karaage 🌶️ 12

*Karaage de pollo con glaseado de chili dulce*

Crispy Wontons (5pcs) 🌶️ 12

*Wontons de pollo con salsa thai de coco y chili, cebollino*

Sichuan Citrus Corn Ribs (8pcs) 18

*Costillas de maíz crujientes, lima y crema de Sichuan.*

Sumi Steak Tartare 🌶️ 18

*Ternera premium, pera asiática y puré de gochujang.*

Crispy Rice Bites 🌶️ 18

*Tartar de atún o salmón, arroz crujiente y alioli picante.*

Rice Crisp Nachos 14

*Tartar de salmón y atún, aguacate y sésamo.*

Thai Fried Chicken Dumplings (6pcs) 18

*Empanadillas de pollo crujiente con salsa de jengibre y chili.*

## ENSALADAS

Larb Salad 🌶️

*Pollo picado, chili, ajo, albahaca, arroz y huevo crujiente.*

12

Hot & Sour Thai Salad 🌶️

*Verduras de temporada con aliño thai picante*

12

Fresh Sharp Salad

*Verduras de temporada, hierbas frescas y aliño cítrico.*

12

## RAW BAR

---

<b>Summer Salmon</b>	19
<i>Salmon loin, Yuzu, Manuka honey glaze, Candied yuzu, Pecan crumb.</i>	
<b>Midnight Tuna</b> 🌶️	21
<i>Yellowfin tuna, Burnt shallot, Pickled chili.</i>	
<b>Red Snapper Kobujime</b>	20
<i>Seaweed-cured red snapper, Nori, Raspberry.</i>	
<b>Miso Jalapeño Salmon Belly</b> 🌶️	19
<i>Salmon belly, Jalapeño whipped garlic.</i>	
<b>Passion Amberjack</b>	23
<i>Amberjack, Passionfruit, Coral tuile.</i>	

## TATAKI

---

<b>Tuna Tataki</b>	18
<i>Sesame, Chives.</i>	
<b>Salmon Tataki</b>	16
<i>Light soy, Garlic, Citrus.</i>	
<b>Beef Tataki</b>	21
<i>Yuzu, Ponzu, Herbs.</i>	
<b>Amberjack Tataki</b> 🌶️	16
<i>Yuzu, Chili, Coriander.</i>	

## NIGIRI

(Prices shown per piece)

---

<b>Summer Salmon</b>	3
<i>Yuzu, Pecan crum.</i>	
<b>Tuna Loin</b> 🌶️	4
<i>Burnt shallot, Pickled chili.</i>	
<b>Seabass</b>	3
<i>Cucumber, Pickled carrot.</i>	
<b>Red Snapper</b>	4
<i>Nori, Sesame, Raspberry.</i>	
<b>Passion Amberjack</b>	5
<i>Passionfruit, Citrus.</i>	

## CHAR NIGIRI

---

<b>Blackened Seabass</b>	5
<i>Avocado, Sweet onion.</i>	
<b>Prime Fillet Kakushi-Bocho</b>	6
<i>Prime beef, Caramelized onion.</i>	
<b>Burnt Red Snapper</b>	5
<i>Peanut cream, Candied lemon.</i>	
<b>Soy Yuzu Amberjack</b>	6
<i>Soy-yuzu glaze, Coriander.</i>	
<b>Summer Salmon</b>	5
<i>Ginger, Mint, Lemongrass.</i>	
<b>The Big Bump</b> 🌶️	8
<i>Fatty tuna, Wasabi whip, Capelin caviar.</i>	

## SASHIMI

---

Salmon	Tuna	Seabass	Red Snapper	Amberjack
9	10	9	12	13

## BARRA DE CRUDOS

---

<b>Summer Salmon</b>	19
<i>Lomo de salmón, glaseado de yuzu y miel de manuka, yuzu confitado y crumble de nuez pecana</i>	
<b>Midnight Tuna</b> 🌶️	21
<i>Atún de aleta amarilla, chalota tostada y chili encurtido.</i>	
<b>Red Snapper Kobujime</b>	20
<i>Pargo curado en kombu, nori y frambuesa.</i>	
<b>Miso Jalapeño Salmon Belly</b> 🌶️	19
<i>Ventresca de salmón, crema de ajo montada con jalapeño.</i>	
<b>Passion Amberjack</b>	23
<i>Hamachi, fruta de la pasión y teja de coral.</i>	

## TATAKI

---

<b>Tuna Tataki</b>	18
<i>Sésamo y cebollino.</i>	
<b>Salmon Tataki</b>	16
<i>Soja ligera, ajo y cítricos.</i>	
<b>Beef Tataki</b>	21
<i>Yuzu, ponzu y hierbas frescas.</i>	
<b>Amberjack Tataki</b> 🌶️	16
<i>Yuzu, chili y cilantro.</i>	

## NIGIRI

(Prices shown per piece)

---

<b>Summer Salmon</b>	3
<i>Yuzu y crumble de nuez pecana.</i>	
<b>Tuna Loin</b> 🌶️	4
<i>Chalota tostada y chili encurtido.</i>	
<b>Seabass</b>	3
<i>Pepino y zanahoria encurtida.</i>	
<b>Red Snapper</b>	4
<i>Nori, sésamo y frambuesa.</i>	
<b>Passion Amberjack</b>	5
<i>Fruta de la pasión y cítricos.</i>	

## NIGIRI BRASEADO

---

<b>Blackened Seabass</b>	5
<i>Aguacate y cebolla dulce</i>	
<b>Prime Fillet Kakushi-Bocho</b>	6
<i>Solomillo de ternera y cebolla caramelizada.</i>	
<b>Burnt Red Snapper</b>	5
<i>Crema de cacahuete y limón confitado.</i>	
<b>Soy Yuzu Amberjack</b>	6
<i>Glaseado de soja y yuzu, cilantro.</i>	
<b>Summer Salmon</b>	5
<i>Jengibre, menta y citronela.</i>	
<b>The Big Bump</b> 🌶️	8
<i>Atún graso, crema de wasabi y caviar de capelán.</i>	

## SASHIMI

---

Salmon	Tuna	Seabass	Red Snapper	Amberjack
9	10	9	12	13

## SIGNATURE ROLLS

## WOK / NOODLES

<b>Salmon Spring Roll</b> <i>Salmon, Avocado, Asparagus.</i>	15	<b>Soy Beef &amp; Wok Vegetables</b> <i>Garlic, Sesame.</i>	16
<b>Spicy Tuna Roll</b> 🌶️ <i>Tuna, Spicy mayo, Cucumber.</i>	17	<b>Chicken Panang</b> 🌶️ <i>Panang curry Seasonal vegetables.</i>	16
<b>Inside-Out Avocado Roll</b> <i>Salmon, Avocado, Sesame.</i>	18	<b>Chicken Cashew</b> 🌶️ <i>Cashews, Chili, Spring onion.</i>	16
<b>Cucumber Roll</b> <i>Fried chicken, Avocado, Whipped Sriracha.</i>	12	<b>Yuzu Chicken</b> <i>Seasonal greens, Garlic, Sesame.</i>	16
<b>Crispy Chicken Roll</b> <i>Cucumber, Pickled carrot.</i>	18	<b>Stir-Fry Green</b> <i>Yuzu, Mirin, Garlic, Chives.</i>	16
<b>Sumi Fried Roll</b> 🌶️ <i>Salmon belly, Gochujang glaze.</i>	21	<b>Blackened Salmon</b> <i>Blackened salmon, Wok-fried vegetables.</i>	16

## CHEF'S SELECTIONS

RAW SELECTION	CHAR SELECTION	THE QUEEN' SCHOICE	THE KING'S CHOICE
<i>A curated journey through the Sumi Raw Bar.</i>  <i>Five premium fish preparations selected by our chef.</i>	<i>Eighteen pieces of signature char nigiri.</i>  <i>Three pieces of each creation, Showcasing the finest of our flame-kissed selections.</i>	<i>Created by you, For the table.</i>  <i>Choose six signature rolls and Sixteen nigiri from our menu. Amberjack nigiri excluded.</i>	<i>A 700g prime ribeye served alongside roasted bone marrow, Garlic confit &amp; Sumi green chimichurri.</i>  <i>Finished with your choice of house red or white wine.</i>
90	95	128	180

## ROLLS DE AUTOR

## WOK / NOODLES

<b>Salmon Spring Roll</b> <i>Salmón, aguacate y espárragos.</i>	15	<b>Soy Beef &amp; Wok Vegetables</b> <i>Ternera, ajo y sésamo.</i>	16
<b>Spicy Tuna Roll</b> 🌶️ <i>Atún, mayonesa picante y pepino.</i>	17	<b>Chicken Panang</b> 🌶️ <i>Curry Panang y verduras de temporada.</i>	16
<b>Inside-Out Avocado Roll</b> <i>Salmón, aguacate y sésamo.</i>	18	<b>Chicken Cashew</b> 🌶️ <i>Anacardos, chili y cebolleta.</i>	16
<b>Cucumber Roll</b> <i>Pollo frito, aguacate y mayonesa de sriracha.</i>	12	<b>Yuzu Chicken</b> <i>Verduras de temporada, ajo y sésamo.</i>	16
<b>Crispy Chicken Roll</b> <i>Pepino y zanahoria encurtida.</i>	18	<b>Stir-Fry Green</b> <i>Yuzu, mirin, ajo y cebollino.</i>	16
<b>Sumi Fried Roll</b> 🌶️ <i>Ventresca de salmón y glaseado de gochujang.</i>	21	<b>Blackened Salmon</b> <i>Salmón marcado y verduras salteadas al wok.</i>	16

## SUGERENCIAS DEL CHEF'S

SELECCIÓN DE CRUDOS	SELECCIÓN BRASEADA	LA ELECCIÓN DE LA REINA	LA ELECCIÓN DEL REY
<i>Cinco preparaciones premium de pescado</i>  <i>Seleccionadas por nuestro chef.</i>	<i>Dieciocho piezas de nuestros exclusivos char nigiri.</i>  <i>Tres piezas de cada creación.</i>	<i>Elige seis rolls de autor y dieciséis nigiris de nuestra carta.</i>  <i>Nigiri de Amberjack no incluido.</i>	<i>Chuletón premium de vaca de 700 g.</i> <i>Servido con tuétano asado, ajo confitado y chimichurri verde SUMI.</i>  <i>Finalizado con tu elección de vino tinto o blanco.</i>
90	95	128	180