

SUMMERC Hotel & Playground



DESAYUNOS

AREPA BOYACENSE

Arepa de harina de maíz blanco, rellena de cuajada de la región.

\$7.5

CALDO DE COSTILLA

Caldo de costilla típico de la región acompañado de arepa boyacense.

\$29.0

CHANGUA TRADICIONAL

Preparación con huevos, leche, cilantro, arepa boyacense y queso.

\$26.0

PANCAKES

Masa clásica con fruta de temporada y miel.

\$30.0

DESAYUNO AMERICANO

Porción de fruta de temporada con huevos al gusto, acompañado de pan de la casa de chocolate y queso, y arepa de maíz blanca.

\$33.5

CALENTADO PAISA

Carne desmechada con sofrito de la casa, arroz, frijol y platanitos con huevo frito y arepa de maíz blanca.

\$37.0

PARFAIT

Yogurt griego con granola, miel y fruta de temporada.

\$38.0

BATIDO VERDE

Batido de apio, pepino, jengibre, espinaca, manzana verde, piña, naranja, acompañado de una porción de fruta de temporada.

\$25.0

PARA PICAR

NACHOS

Sobrebarriga desmechada y salteada en salsa criolla, acompañado de totopos de maíz, guacamole y cebolla

\$29.0

TACOS

Tres tacos de sobre barriga desmechada, en tortilla de maíz amarilla, guacamole, cebolla y cilantro.

\$33.0

CLUB SÁNDWICH

Sándwich de pechuga de pollo, tocineta, huevo, acompañado de vegetales frescos.

\$30.0

MAZORCADA SUMMER C

Maíz desgranado, salsa de la casa, trocitos de pollo, queso doble crema y cebolla crocante. \$35.0

SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO

Sándwich en pan de masa madre, con pernil de cerdo, cogollos de lechuga, tomate fresco, queso mozzarella y un toque de aderezo de miel mostaza y mayonesa. Acompañado de papas a la francesa

\$37.0

ENTRADAS

\$28.0

CANASTOS DE PATACÓN

4 Unidades de canastos de plátano verde, rellenos de sobrebarriga, sofrito de la casa, guacamole y cebolla encurtida.

\$31.0

CHICHARRON

Confitado en cocción lenta sobre una majada de yuca y arracacha, con cebolla encurtida.

\$36.0

SOPA DE TOMATE

Crema de tomates tatemados con cebolla morada,trocitos de pollo, aguacate, queso doble crema, totopos de maíz amarillo y cilantro.

\$36.5

EMPANADAS TÍPICAS

5 Unidades de empanadas típicas de carne, acompañado de ají casero.

\$37.5

CÓCTEL DE CAMARÓN

250 gr de camarones seleccionados, en salsa de la casa.

\$41.0

CEVICHE PERUANO

200 gr de merluza fresca, en leche de tigre y salsa de ají amarillo.

\$52.0

LANGOSTINOS REBOSADOS

4 Unidades de langostinos apanados en queso parmesano y coco, sobre una majada de yuca y arracacha, con salsa de tamarindo.

\$52.0



FUERTES

GORDÓN BLEU

Pechuga de pollo rellena de jamón, queso, espinaca y chimichurri, apanado en panko, acompañado de salsa de queso.

\$59.0

FETUCCINI CARBONARA

Tocineta y cebolla saltada con crema de leche, huevo, queso parmesano y tostadas de pan.

\$41.7

SANCOCHO TRIFÁSICO

Pollo, costilla de res y cerdo, con papa, yuca, mazorca, plátano y hogao; acompañado con arroz blanco, aguacate y caldo con picadillo de cebolla y cilantro.

\$58.6

TÍPICO DE LA REGIÓN

Sobrebarriga y lengua en salsa criolla.

\$57.0

LOMO SALTADO

250 gr de lomo fino saltado con cebolla y tomate al

\$69.5

CERDO AGRIDULCE

Cerdo rebosado en panko, saltado con vegetales y salsa agridulce.

\$60.0

ARROZ DEL VALLE

Trocitos de costilla de cerdo, plátano maduro, guiso de la casa con arroz parbolizado y maíz dulce.

\$51.9

COSTILLAS DE CERDO

Confitadas y glaseadas con salsa BBQ de la casa.

\$55.7

CAZUELA DE MARISCOS

Bisque de langosta, mix de mariscos, leche de coco, crema de leche acompañado de langostino crispy, aguacate y patacones.

\$70.0

ARROZ NIKKEI

Arroz saltado del mar con vegetales calientes, acompañado de un mini ceviche peruano.

\$63.5

CREMOSO DE MARISCOS

Arroz parbolizado con mejillones, calamares,

\$72.4

FILETE DE SALMÓN

250 gr de salmón en salsa de la casa al ajillo.

\$68.0

FILETE DE ATÚN ENCOSTRADO

Filete de atún encostrado de ajonjolí, acompañado de salsa

\$79.4

ROSAS DE TRUCHA

Rosas de trucha arcoíris con salsa al ajillo.

\$63.0

RABO DE TORO

Rabo de toro confitado en cocción lenta al vino tinto, acompañado de puré rústico y vegetales saltados.

\$75.0



SANCOCHO TRIFÁSICO



FILETE DE ATÚN ENCOSTRADO



PARRILLADA		HAMBURGUESAS	
PULPO A LA PARRILLA 300 gr pulpo mexicano asado acompañado de chimichurri, ensalada criolla y majada de yuca.	\$120.0	HAMBURGUESA POLLO CRISPY	
BABY BEEF 250 gr de lomo en mantequilla y finas hierbas.	\$78.6	Pollo apanado con queso, cebolla confitada, tomates y sour cream. HAMBURGUESA MEDITERRÁNEA	\$34.8
CHULETÓN 400 gr de carne de res asada a la parrilla acompañado de chimichurri.	\$78.6	Carne de res madurada, tocineta, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y huevo.	\$29.0
PARRILLADA DE LA CASA Pechuga, lomo de res y cerdo a la parrilla.	\$79.6	PIZZAS	
CHURRASCO 300 gr de churrasco asado a la parrilla acompañado de chimichurri.	\$62.0	HAWAIANA Jamón, piña caramelizada, queso mozzarella y orégano.	\$33.4
		MEXICANA	
GUARNICIONES		Pico de gallo, sobrebarriga desmechada, chips de nachos y salsa pomodoro.	\$38.4
		PEPPERONI Salsa de tomate, queso mozzarella, salami,	\$38.4
ARROZ	\$ 7.5	Salsa de tomate, queso mozzarella, salami, pimienta negra, orégano, aceite de oliva. MARGARITA	
PAPA EN CASCO	\$6.5	Champiñones, cebolla morada, pimiento, tomate, aceitunas negras, maíz dulce.	\$38.5
PAPA A LA FRANCESA PATACÓN	\$ 7.5	NAPOLITANA Con tomate, queso mozzarella, albahaca, sal y aceite.	\$34.5
AREPA BOYACENSE	\$5.4		
ENSALADA PRIMAVERA	\$6.5		
VEGETALES CALIENTES	\$7.0		
TOMATES A LA PARRILLA	\$8.8		
PAPA SOUR CREAM	\$7.0		
AGUACATE TATEMADO	\$8.8		



VEGETARIANOS

ARROZ WOK

Arroz salteado al estilo wok, con zucchini verde, zucchini amarillo, zanahoria, pimentón, cebolla, aguacate y topping de buevo

\$40.7

FETUCCINI AGRIDULCE

Fetuccini salteado con vegetales en julianas y nuggets de quinua en salsa agridulce.

\$41.5

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Preparada con mezcla de vegetales, carne de quinua y lentejas, acompañada de papas a la francesa.

\$38.6

ENSALADA SUMMER C

Mix de lechuga, tomates cherry, tomate chonto, pepino, aguacate, almendras, aceitunas, cebolla roja, durazno, parmesano y vinagreta.

\$30.0



FETUCCINI CARBONARA

MENÚ INFANTIL

MINI HAMBURGUESA

Pan artesanal mini, 80 gr de res madurada, tocineta, queso, lechuga y tomate, acompañado de papa a la francesa y postrecito.

\$25.0

NUGGETS DE PECHUGA

Acompañados con miel, papas a la francesa y postrecito.

\$30.5

FUSILINI A LA BOLOGNESA

125 gr de albóndigas en salsa napolitana, servido con pan, queso parmesano y postrecito.

\$35.5

PECHUGA DE POLLO

Media pechuga de pollo gratinado con queso tipo mozzarella, acompañado de papas a la francesa y postrecito.

\$30.0



HAMBURGUESA MEDITERRÁNEA



INTENURESTAURANTE

BEBIDAS		BEBIDAS CALIEN	ITES
AGUA MINERAL AGUA CON GAS SODA COCA COLA COCA COLA ZERO GINGER SCHWEPPES GATORADE LIMONADA NATURAL LIMONADA MANDARINO	\$9.5 \$9.5 \$7.5 \$8.5 \$8.5 \$10.0 \$9.0	AROMÁTICA DE HIERBAS AROMÁTICA DE FRUTAS AGUA DE PANELA CHOCOLATE MILO CAFÉ AMERICANO LATTE + ADICCIÓN LECHE ALMENDRAS	\$5.0 \$13.0 \$5.0 \$6.0 \$8.5 \$4.0 \$7.0 \$8.5 \$5.0
LIMONADA CEREZADA JUGOS NATURALES *Mora, maracuyá, guanabana, lulo, naranja y de temporada en agua o en leche.	\$10.0 \$12.0	CERVEZAS CLUB COLOMBIA DORADA CLUB COLOMBIA ROJA	\$10.0 \$10.0
SODAS		CLUB COLOMBIA NEGRA	\$10.0
SODA DE FRUTOS ROJOS Mora, fresa, arándanos y limon. SODA DE FRUTOS AMARILLOS Mango, maracuyá, limón mandarino y piña.	\$25.0 \$25.0	STELLA ARTOIS + MICHELADA	\$15.0 \$15.0 \$3.0 \$6.5
SODA DE MARACUYÁ	\$25.0	MALTEADAS	
SODA DE LIMÓN MANDARINO SODA DE MANGO	\$20.0 \$20.0	ICE LATTE CHOCOLATE VAINILLA FRUTOS ROJOS	\$9.5 \$22.0 \$22.0 \$22.0





CÓCTELES		LICORES	
COLOMBIANÍSIMO CANELAZO AGUARDIENTE	\$39.5 \$40.0	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AGUARDIENTE AMARILLO	\$162.0 \$186.0
MARGARITA MARACUYÁ MARGARITA FRUTOS ROJOS	\$40.0 \$40.0	BAILEYS	\$113.8
MARGARITA TRADICIONAL CUBA LIBRE	\$35.0 \$35.0	BUCHANAN'S 12 AÑOS BUCHANAN'S MASTER	\$460.0 \$545.0
MOJITO MOJITO FRUTOS ROJOS	\$35.0 \$38.0	BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$780.0
GIN TONIC GIN TONIC FRUTOS ROJOS	\$45.0 \$48.0	JACK DANIEL'S RON	\$460.0 \$150.0
PIÑA COLADA VINO CALIENTE	\$45.0 \$38.0	GINEBRA	\$270.0
COPA DE SANGRÍA JARRA DE SANGRÍA	\$38.0 \$180.0	TEQUILA JOSÉ CUERVO TEQUILA 1800 CRISTALINO	\$230.0 \$780.0
Vino tinto o rosé con mix de frutas y azúcar.		TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$580.0 \$295.0
SHOTS Y COPAS		VODKA ABSOLUT VINO FINCA DE LAS MORAS:ROSÉ	\$160.0
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO AGUARDIENTE AMARILLO	\$13.6 \$15.0	Vino tinto, Rose y blanco. VINO RESERVA	\$260.0
BUCHANAS 12 AÑOS JACK DANIELS	\$40.0 \$36.0	POLÍTICA DE DESC	CORCHE
SHOT DE BAILEYS RON	\$9.0 \$18.0		
GINEBRA TEQUILA OLMECA	\$25.0 \$20.0	DESTILADO EN CUALQUIER PRESENTACIÓN	\$140.0
TEQUILA CENTENARIO	\$25.0	VINOS EN CUALQUIER PRESENTACIÓN	\$50.0
COPA DE BAILEYS COPA DE VINO	\$21.0 \$32.0		
COPA DE SANGRIA	\$38.0		