



SUMMER

momentos y sabores

Carta



C. San Roque, 16, 19002 Guadalajara



949 89 53 21



summerguadalajara



Summer Guadalajara



Entrantes

-Jamón ibérico de bellota	29€
-Queso manchego	23€
-Croquetas de jamón	1,90€ Unidad
-Anchoas seleccionadas al estilo artesanal	19€
-Parrillada de verduras	18€
-Carpaccio ibérico con foie y aceite de trufa blanca	18€
-Ensaladilla rusa Summer	18€
-Foie al estilo Summer con frutos rojos	18€
-Oreja a nuestro estilo provenzal y toque picante	18€
-Gambas al ajillo	17€
-Flor de alcachofas con foie rallado y trufa blanca	15€

Ensaladas

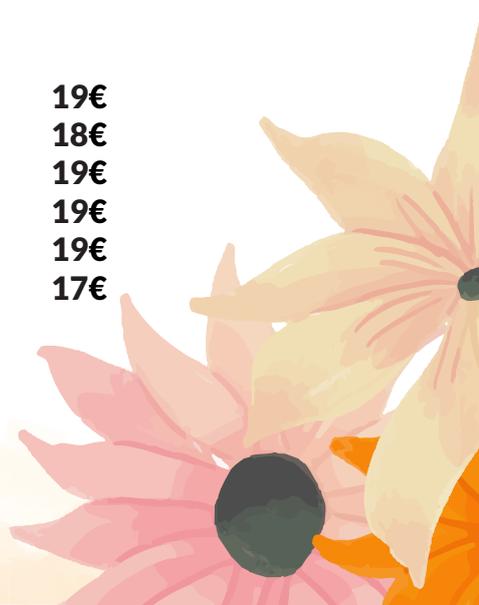
-Tomate del terreno con pimientos asados, ventresca y reducción de px	18€
-Burrata sobre canónigos, rúcula y tartar de tomate	18€
-Pollo al panko con mini rulito de cabra y vinagreta de mostaza y miel	18€
-Ensalada César	17€
-Ensalada Summer (Corazón de alcachofas, tomate, cebolla morada, aguacate y parmesano)	18€

Huevos y Patatas

-Patatas Bravas Summer	9€
-Patatas mixtas (bravas-ali oli)	9€
-Huevos rotos con jamón y flores	18€
-Huevos con gulas y gambas en aceite de trufa	20€
-Huevos fritos en aceite de trufa blanca con patatas	16€

Arroz y Pasta

-Arroz meloso con almejas y gambas	19€
-Guiso de arroz negro con chipirones y gambones	18€
-Risotto de presa, boletus y parmesano	19€
-Canelones de buey gelatinados	19€
-Linguini con salsa de mar	19€
-Paella y otros tipos de arroces (por encargo)	17€





Del Mar

-Zamburiñas gallegas 25€ 6 Unidades / 1 unidad	5€
-Pulpo a la brasa con partmentier	29€
-Calamar de potera a la andaluza con ali oli casero	20€
-Chipirones plancha con sus patitas a la andaluza espuma de mango	21€
-Sepia con su ajo y perejil	19€
-Bacalao a la riojana o pil-pil	21€
-Gambones a la plancha con su guarnición	18€
-Lubina salvaje con bilbaína de pimientos	28€
-Tataki de atún rojo con guacamole	29€
-Bonito en escabeche con pimientos asados	19€
-Salmón al horno con su salsa	20€
-Tartar de atún rojo con espuma de mango	27€



Carne

-Parrillada de carne (para dos personas)	29€
-Solomillo de buey a la parrilla con ajos fritos	28€
-Callos con garbanzos	18€
-Entrecot de buey con patatas rústicas 400gr	26€
-Carrillera ibérica guisada	22€
-Presa ibérica sobre patata rota y salsa mostaza y miel	25€
-Torreznos	19€
-Cachopo de jamón y queso (para celiacos)	28€
-Rabo de toro	19€
-Paletilla de cordero asada	27€
-Chuletillas de lechal a la parrilla	25€
-Hamburguesa Summer Smash	14€
-Steak tartar de solomillo	29€

Pastres

-Coulant caliente con vainilla bourbon	8€
-Tramantojo de huevo cocido	8€
-Tartas por porciones	8€
-Bolas de helado	2,5€





Vinos Blancos

ALBARIÑOS 22€
-Alba (Martín Codax) 28€
-Terras Gauda

RUEDA 18€
-Protos 30€
-José Pariente

GODELLO 18€
-Mara

Vinos Tintos

13€
-Summer (Pesquera) 22€
-La Planta de Arzuaga 24€
-Finca Resalso de Emilio Moro 30€
-Emilio Moro (Crianza) 37€
-Dehesa de los canónigos 47€
-Aalto

Espumosos y Semidulces

-Bésame Semidulce 14€
-Cava Peralda 18€
-Escencia 27 14€
-Moet chandon 60€
-Yllera 15€

Rioja

-Cune (Crianza) 16€
-Luis cañas (Crianza) 23€
-Marqués de Murrieta 32€

Rosados

-Clarete de luna 12€
-Gran Feudo 13€

CASTILLA Y LEÓN

-Mauro 37€

EXTREMADURA

-Habla del silencio 25€

GUADALAJARA

-992 Río Negro 20€
-Río Negro 24€

JUMILLA

-Juan Gil (Roble) 17€

