

# MENÚ

Desayuno y Brunch

## Lo dulce

### **YOGURT CON FRUTOS ROJOS**

Bowl de yogurt griego, frutos rojos y crumble de vainilla hecho en casa. (50gr)

### **PARFAIT DE MANZANA CHIA**

Pudín de chia en leche de almendra, cubos de manzana caramelizada, queso cottage y granola.

### **ACAI BOWL**

Base de fruta de acai congelada con toppings de platano, fresa, mango, cacao nibs y coco rallado.

### **FRENCH TOAST**

Esponjoso pan brioche sellado en mix de la casa, bañado de coulis de frutos rojos, crema batida y crumble de vainilla.

### **FLUFFY PANCAKES**

Hot cakes super esponjosos acompañados de coulis de frutos rojos, pistache, miel de maple y crema batida de la casa. (2 pzas)

\$170

\$170

\$230

\$209

\$190

## Especiales de la casa

### **OMELETTE SIMONETTA**

\$210

Omelette relleno de chilaquiles verdes y jocoque, bañado en salsa mornay de quesos.

### **HUEVOS CAZUELA**

\$185

Pochados o revueltos, bañados en salsa especial de tomate y acompañados de papa a la mantequilla con crema y queso manchego.

### **BOWL ESPECIAL SIMONE**

\$197

Bowl con huevo revuelto, papa cambray, tocino, salchicha italiana, queso cheddar, cebollín y cebolla caramelizada con un toque de salsa de tomate.

### **CHICKEN AND WAFFLES**

\$210

Pechuga estilo kentucky sobre un delicioso waffle estilo belg y maple de la casa.

### **HUEVOS BENEDICTINOS**

\$215

Huevos pochados sobre pan brioche acompañados de lomo canadiense o salmón bañados en salsa holandesa.

## Lo salado

### **AVO TOAST**

Pan de masa madre con flores de aguacate, jitomate rostizado, arúgula y un huevo pochado.

\$195

### **BAGEL DE SALMON** 80gr

Bagel de queso parmesano, queso crema de sriracha, arugula baby y salmón curado de la casa.

\$209

### **CROQUE MADAME / MONSIEUR**

Capas de pan brioche con jamón, queso gruyere bañadas en salsa mornay y a elegir, tocino o huevo.

\$230

### **AMERICAN BRIOCHE**

Sandwich de pan de camote con huevo revuelto, cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino y cebollín.

\$195

### **OMELETTE HEALTHY**

Omelette relleno de champiñón, espinaca y cebolla. Acompañado de esparragos a la plancha.

\$187

### **STEAK AND EGGS** 200gr

Jugoso rib eye al término de elección, fileteado, acompañado de dos huevos estrellados y papas cambray de la casa.

\$330

### **ENCHILADAS SUIZAS HABANERO**

\$195

Tres enchiladas rellenas de pollo, bañadas en salsa especial suiza de habanero con gratén de queso, crema y cebollitas encurtidas. (No picantes)

### **CHILAQUILES**

\$197

Tradicionales chilaquiles con pollo rojos o verdes, queso gratinado, crema y cebollitas encurtidas. Cambia el pollo por rib eye (+\$99)

### **HUEVOS AL GUSTO**

\$150

Acompañados de papas cambray de la casa con romero y frijoles. Omelette, revueltos, divorciados, rancheros.

### **GRILLED CHEESE SANDWICH**

\$250

Sandwich de pan de masa madre relleno de cheddar, manchego y queso de cabra derretidos acompañado de sopa de tomate para choppear.

### **MOLLETES**

\$168

Pan chapata con frijol refrito peruano, queso manchego derretido y proteína a elegir: chorizo, jamón o tocino.

 vegetariano

Todos nuestros precios incluyen IVA.

No incluye propinas.

Comer alimentos en estado crudo es responsabilidad de cada persona.



# SIMONETTA

BISTRO

@simonettabistromx

# MENÚ

Bebidas

SIMONETTA  
BISTRO

## Barra de café

<b>Espresso</b>	\$ 45
<b>Americano</b>	\$ 45
<b>Capuccino</b>	\$ 55
<b>Latte</b>	\$ 55
<b>Matcha latte</b>	\$ 65
<b>Chai latte</b>	\$ 65
<b>Caramel latte</b>	\$ 65
<b>Mocha</b>	\$ 65
<b>Chocolate caliente</b>	\$ 55
(Leche de almendra o soya +\$12)	
<b>Té y tisanas</b>	
(Caliente o frío) Leche +\$12	
<b>Manzanilla o menta o hierbabuena.</b>	\$ 45
<b>Honeybush amaretto</b>	\$ 75
Honeybush, trocitos de almendra, hojas de fresa, flor de malva y de girasol, saborizante natural (Amaretto). Sin cafeína.	
<b>Té negro chai</b>	\$ 75
Té negro, semillas de anís, canela, trocitos de jengibre, rooibos, pimienta negra, clavo.	
<b>Tisana Tulsi-After Lunch</b>	\$ 75
Melisa, trocitos de manzana, menta, caña dulce, manzanilla, hinojo, comino, caléndula, anís, saborizante natural de vainilla. Sin cafeína.	
<b>Tisana Frutas de Bosque</b>	\$ 75
Manzana, hibisco, escaramujo, moras, fresas, hojas de zarzamora. Sin cafeína.	
<b>Té verde Sencha y Genmaicha</b>	\$ 75
Té verde, arándanos, pétalos de rosas rojas y amarillas, crisantemo, saborizante natural de pitaya, pera y melón.	

## Jugos

<b>Jugo verde</b>	\$ 75
Jugo verde con base de toronja, espinaca, pepino, piña y apio.	
<b>Jugo de frutos rojos</b>	\$ 75
Frambuesa, fresa, cereza, arándanos, un toque de limón y jugo de naranja.	
<b>Jugo de naranja, toronja o zanahoria</b>	\$ 65
Exprimido en casa.	
<b>Refrescantes</b>	
<b>Limonada de fresa</b>	\$ 75
<b>Naranjada</b>	\$ 55
<b>Limonada</b>	\$ 55
<b>Limonada de coco</b>	\$ 75
<b>Refrescos</b>	\$ 55
Coca cola, coca cola light, coca cola zero, fanta, sprite, sprite zero, delaware.	
<b>Agua Mineral</b>	\$ 55
<b>Aqua embotellada</b>	\$ 45

## Smoothies y Shakes

<b>Very Berry Shake</b>	\$ 75
Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, fresas, frambuesas y crema de cacahuete.	
<b>Matcha Vainilla Shake</b>	\$ 75
Leche de almendra o soya, proteína láctea de vainilla, matcha orgánico y plátano.	
<b>Mango Maracuyá</b>	\$ 95
Piña, mango y maracuyá, sin azúcar añadida.	
<b>Green smoothie</b>	\$ 95
Espinaca, manzana, pepino, jengibre, apio, piña y limón, sin azúcar añadida.	