






Entradas

BURRATA MARGARITA Burrata con láminas de jitomate bola, pesto pistache y albahaca.	\$265
COLIFLOR ROSTIZADA  Frita con vinagreta limón, sobre espejo de mayo kosho, con cacahuete tostado, hojas de perejíl frito, queso parmesano y aceite de trufa.	\$250
COLES DE BRUSELAS  Fritas y salteadas con pimientos de colores, cebolla morada, cacahuete tostado, bañadas en salsa de naranja spicy.	\$230
TORRE DE ATÚN Mix de aguacate, mango y cubos de atún fresco marinados en ponzu, pepino persa, pistache, salsa agridulce y poro frito sobre mayo chipotle.	\$310
CARPACCO DE BETABEL  Laminado con reducción de vino tino, mayo ceniza trufada, parmesano, arúgula baby y pistache.	\$235
BOLITAS DE QUESO De queso parmesano y manchego, acompañadas de salsa tártara hecha en casa.	\$240
AGUACHILE DE CAMARON Fileteados con limón, habanero, pepino persa, cebolla morada, manzana, aguacate, aceite verde y un toque de cilantro.	\$235

Sopas

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO  Con lluvia de crema y jitomate deshidratado.	\$150
SOPA DE CEBOLLA Fondo de res con queso grouyere y croutones al ajo.	\$150

Ensaladas

SIMONETTA  Mix de lechugas, gajos de mandarina, queso de cabra, nuez caramelizada, jitomate bola y aderezo honey mustard hecho en casa.	\$180
CÉSAR  Láminas de lechuga orejona, parmesano, crutones y aderezo César hecho en casa.	\$210
BURRATA  Arúgula baby, cubos de ate de guayaba, pistache tostado y aderezo balsámico con toque de trufa.	\$280
GRIEGA  Mix de lechugas con aceite de olivo, pepino persa, queso feta, jitomate bola, aceituna negra y cebolla morada, aceite de olivo y tzatziki.	\$197
<i>Agrega pollo a la plancha (120gr) +\$89</i> <i>Agrega camarones (120gr) +\$149</i>	

Pastas

FETUCCINI TRUFADO  En salsa de quesos al tartufo, trufa de verano, parmesano y un toque de perejíl.	\$330
PAPARDELLE DE SHORT RIB 80gr Pasta al dente con short rib en su jugo, bañado en salsa roja al vodka, jitomate deshiritado y albahaca.	\$345
FUSILLI AL PESTO CON CAMARONES Fusilli con pesto cremoso, jitomate cherry confitado, camarones y queso parmesano.	\$330
CARBONARA La tradicional con panceta y queso parmesano.	\$330
RIGATONNI RAGU Rlgatonni al burro con ragú de res, gratín de parmesano y perejíl.	\$330

Todos nuestros precios incluyen IVA.
No incluye propinas.
Comer alimentos en estado crudo es responsabilidad de cada persona.

Fuertes

PULPO ROSTIZADO 200gr Adobado con puré de papa, arúgula baby, jitomate cherry, limón mediterraneo y ceniza de tortilla.	\$390
PESCA ESPECIAL 200gr Dorado con salsa amandine en cama de espinaca baby, limón mediterraneo y salsa macha.	\$340
SALMON SIMONE 200gr Salmón blackened sobre cama de risotto cremoso, espárragos asados y gotas de aceite verde.	\$340
PECHUGA ORGANICA 220gr Pechuga de pollo sousvide bañada en gravy, jocoque de semillas, arúgula baby, jitomate cherry y puré de betabel.	\$255
TACOS DE RIB EYE 200gr Cuatro taquitos de rib eye en tortilla de harina con costra de queso manchego y side de salsa verde.	\$240
STEAK AND FRIES 200gr Jugoso filete al término de elección, fileteado con mantequilla de hierbas, acompañado de papas a la francesa trufadas y cebollita cambray.	\$370
CAMARONES CRUNCHY 8 pzas Rebosados y bañados en salsa especial de mayo, miel y sriracha, puestos en cama de lechuga francesa con un toque de ajonjolí negro.	\$370
TACOS BAJA 4 pzas Tacos de pescado rebosado en tortilla de harina, con cebolla morada encurtida, aguacate y lechuga francesa.	\$260

Bowls Simonetta

BOWL ORIENTAL 120gr Pollo con salsa de naranja de la casa, arroz gohan, germen de soya, pimientos, aceite de ajonjolí, cacahuete y jicama frita.	\$265
SUPER FOOD BOWL  Mix de quinoa roja y amarilla, espinaca baby, pepino persa, cebolla morada, falafel hecho en casa, aguacate, cacahuete tostado y vinagreta de balsámico mango-vainilla.	\$255
POKE BOWL 100gr Elige atún o salmón, marinado en ponzu sobre arroz gohan, edamames asados, perlas de queso crema, aguacate, cebolla frita y mayo chipotle.	\$310
TEX MEX BOWL Arrachera marinada en salsa agridulce sobre arroz, acompañado de elote, julianas de tortilla, cubos de camote y guacamole.	\$265

Sandwiches

CLASSIC CHEESE BURGER 200gr Receta tradicional con queso cheddar, lechuga, cebolla morada, jitomate y papas a la francesa crunchy.	\$280
BACON BURGER 200gr Carne de res, queso grouyer, cebolla caramelizada, tocino y papas a la francesa con cayena y tzatziki.	\$280
GRILLED CHEESE  Sandwich de pan de masa madre, relleno de cheddar, manchego y grouyere derretidos. Acompañado de sopa de tomate (120ml) para choppear.	\$260
TUNA MELT Pan de caja brioche, atún aderezado con receta especial de la casa de mayo chipotle, cebolla, cilantro, hierbabuena y jitomate, queso cheddar derretido y aguacate. ¡Una delicia!	\$245

Soft drinks

Naranjada	\$ 55
Limonada	\$ 55
Refrescos Coca cola, coca cola light, coca cola zero, fanta, sprite, sprite zero, ciel mineral, delaware.	\$ 55
Topochico	\$ 65

Coctelería clásica

Manhattan Whisky bulleit (60 ml), vermouth rosso (30 ml), toque de angostura.	\$190
Old Fashioned Whisky bulleit (60 ml), jarabe natural y bitter de naranja.	\$190
Aperol Spritz Prosecco (60 ml), Aperol (90 ml), mineral y rodaja de naranja.	\$180
Negroni Tanqueray (30 ml), Campari (30 ml), vermouth rosso (30 ml) y rodaja de naranja.	\$200
Carajillo Café espresso y licor 43. (60 ml)	\$190
Margarita Tequila (60 ml), licor de naranja (15 ml) y jugo de limón.	\$190
Bloody Mary Smirnoff (60 ml), jugo de tomate, jugo de limón.	\$180
Mezcalita Mezcal (60 ml), Controy (30 ml), jugo de limón y jarabe natural.	\$190
Gin tonic El clásico Gin Tanqueray (60ml) con agua tonica romero y garnitura de pepino.	\$210

Cervezas

Corona	\$ 65
Victoria	\$ 65
Modelo	\$ 65
Negra Modelo	\$ 65
Stella	\$ 65
Michelob	\$ 65

Mocktails

Limonada de coco Cremosa limonada a base de coco.	\$ 75
Limonada de frambuesa Con pulpa de frambuesa hecha en casa.	\$ 75
Lavanda - limón Frappeada con infusión de lavanda.	\$ 75
Maracuyá Pulpa de maracuyá con un toque de limón	\$ 75
Priscilla Toronja, jengibre y agua con gas.	\$ 80
Frambuesa Lychee Frambuesa, lychee y agua con gas.	\$ 80

Coctelería de la casa

Sur Le Planche Cocktail de lychee con vodka Stolichnaya (45ml) y prosecco (60ml) con ligeras notas picantes.	\$210
Antitaxi Laughing Basada en espíritus fuertes como mezcal (45ml) y tequila (15ml) con una explosión de sabores citricos.	\$220
Lucky Disconnection Coctelería basada en un Gin Tonic (60ml), con sabor a moras y licor de hierbas (15ml).	\$240
Guayaba de Moscú Un gin martini inspirado en una mula de moscù con variaciones sin perder su esencia. (120ml)	\$240
Danzantes Packshot Inspirado en una mezcalita de fresa, con carbón activado e infusión de lavanda. (45ml)	\$240
Mojito Paradigmas Mojito con un delicioso ron infusionado con té de mango de marruecos. (45ml)	\$220
Avocado Spicy Delicioso coctél con Mezcal Montelobos (45ml), licor ancho reyes (15ml), aguacate y clara de huevo sabor piña.	\$240
Tequila Pleasure Paloma con base de toronja y un toque de chile serrano spicy.	\$240

Cucapa Obscura	\$ 95
Cucapa Border	\$ 95
Cucapa Kolsch	\$ 95
Clamato	+ \$35
Mix michelada	+ \$15
Mix cubano	+ \$25