



SIMONETTA

BISTRO

Comidas y cenas

Entradas

OYSTERS

6 piezas de ostión fresco en su concha acompañado de rasurado de la casa y salsa negra habanero.

\$325

COLIFLOR ROSTIZADA

Sobre espejo de mayo kosho, con cacachuate tostado, hojas de perejil frito, queso parmesano rayado, aceite de trufa y rayadura de limón.

\$250

COLES DE BRUSELAS

Fritas, acompañadas de pimientos de colores, cebolla morada, cacachuate tostado y salsa de naranja de la casa spicy.

\$250

TORRE DE ATÚN 100gr

Mix de aguacate, mango y atún fresco marinados en ponzo y rasurado de la casa sobre mayo chipotle, pepino persa, pistache, salsa kabayaki y poro frito.

\$310

CARPACCO DE BETABEL

Con reducción de vino tinto, mayo ceniza trufada, parmesano, arúgula baby y pistache.

\$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, supremas de mandarina, queso de cabra, nuez camaramelizada y aderezo honey mustard hecho en casa.

\$180

CÉSAR

Láminas de lechuga, parmesano, crutones y aderezo césar hecho en casa.

\$210

BURRATA

Arúgula baby, aderezo balsámico trufado, cubos de ate de guayaba dulce y pistache tostado.

\$280

GRIEGA

Mix de lechugas con espinaca baby, vinagreta de balsámico, pepino persa, queso feta, alcacarras asadas, jitomate, aceituna negra y cebolla cambray.

\$197

Agrega cubos de pollo a plancha (120gr) +\$89

Agrega camarones (120gr) +\$149

Pastas

FETUCCINI TRUFADO

En salsa de quesos al tartufo, trufa de verano y parmesano.

\$330

PAPARDELLE DE SHORT RIB 80gr

Pasta al dente con short rib en salsa roja al vodka cocinada por +8hrs, parmesano y perejil.

\$330

Sides

Papas trufadas

\$115

Cubos de camote

\$75

 vegetariano

Todos los precios incluyen IVA.

No incluyen propina.

Comer alimentos en estado crudo es responsabilidad de cada persona.

Fuertes

PULPO ROSTIZADO 300gr

Con salsa especial de sriracha no picante, en cama de puré de papa chipotle, pepita tostada, ceniza de tortilla, zanahoria y arúgula baby.

\$390

PESCA ESPECIAL 250gr

Robalo sobre cama de endivias asadas, bañado en exquisita salsa meuniere con ralladura de limón, echalote y alcaparras.

\$340

SALMON SIMONE 200gr

Salmón blackened sobre cama de risotto falso cremoso, esparragos asados y gotas de aceite verde.

\$340

PECHUGA ORGÁNICA 220gr

Pechuga de pollo orgánica, sobre un espejo de cremoso balsámico, acompañado de zanahoria baby, papa romero y quenelle de jocoque de semillas.

\$255

TACOS DE RIB EYE 120gr

Cuatro taquitos de ribeye en tortilla de harina con costra de queso manchego y espejo de salsa verde.

\$240

STEAK AND FRIES 200gr

Jugoso rib eye al término de elección, fileteado y acompañado de papas a la francesa trufadas, gravy y poro frito.

\$370

CAMARONES CRUNCHY 8 pzas

Tempurizados y bañados en salsa especial de mayo, miel y sriracha, puestos en cama de lechuga francesa y ajonjolí negro.

\$370

Bowls Simonetta

BOWL ORIENTAL 120gr

Pechuga de pollo con salsa de naranja de la casa, arroz gohan, germen de soya, pimiento morrón, aceite de ajonjolí, cacahuate y jicama frita.

\$265

SUPER FOOD BOWL

Mix de quinoa roja y amarilla, espinaca baby, pepino persa, cebolla morada, falafel hecho en casa, aguacate, cacachuate tostado y vinagreta de balsámico mango-vainilla.

\$255

POKE BOWL 100gr

Elige atún o salmón, marinado en ponzo. Sobre arroz gohan, edamames asados, perlas de queso crema, aguacate, cebolla frita y mayo chipotle.

\$310

TEX MEX BOWL 120gr

Arrachera marinada en salsa agrodulce sobre arroz, acompañado de elote, julianas de tortilla, cubos de camote y guacamole.

\$265

Sandwiches

CLASSIC CHEESE BURGER 150gr

Receta tradicional con queso cheddar, lechuga, cebolla morada, jitomate y papas a la francesa crunchy.

\$280

CEASAR SALAD 80gr

Pan chapata, mix de lechugas, pechuga en cubos y parmesano aderezado con césar hecho en casa.

\$270

GRILLED CHEESE

Sandwich de pan de masa madre, relleno de cheddar, manchego y grouyere derretidos y acompañado de deliciosa crema de tomate para choppear.(120ml).

\$260

MENÚ

Bebidas



SIMONETTA

BISTRO

Soft drinks

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

Coctelería de la casa

Sur Le Planche	\$ 210
Cocktail de lychee, con vodka (Stolichnaya 45ml) y prosecco (60ml) con ligeras notas picantes.	
Antitaxi Laughing	\$ 220
Basada en espíritus fuertes como mezcal (45ml) y tequila (15ml) con una explosión de sabores cíticos.	
Lucky Disconection	\$ 240
Cocktelería basada en un Gin Tonic (60ml), con sabor a moras y licor de hierbas (15ml).	
Guayaba de Moscú	\$ 240
Un martini inspirado en una mula de moscú con variaciones sin perder su esencia. Gin (120ml)	
Danzantes Packshot	\$ 240
Inspirado en una mezcalita de fresa, con carbón activado e infusión de lavanda (45ml)	
Mojito Paradigmas	\$ 220
Mojito con un delicioso ron infusionado con té de mango de marruecos. (45ml)	
Ponche de la casa	\$ 260
Nuestra versión de un ponche, adicionando licores como Controy, Apperol y Matusalem Clásico.	
Avocado Spicy	\$ 240
Delicioso coctel con Mezcal Montelobos (45ml), licor ancho reyes (15ml), aguacate y clara de huevo sabor piña.	

Cervezas

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

Mocktails

Limonada de coco	\$ 75
Cremosa limonada a base de coco.	
Limonada de frambuesa	\$ 75
Con pulpa de frambuesa hecha en casa.	
Lavanda - limón	\$ 75
Frappeada con infusión de lavanda.	
Maracuyá	\$ 75
Pulpa de maracuyá con un toque de limón	

Coctelería clásica

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

Cucapa Obscura	\$ 95
Cucapa Border	\$ 95
Cucapa Kolsch	\$ 95
Clamato 120ml	+\$ 35
Mix michelada	+\$ 15
Mix cubano	+\$ 25

MENÚ

Destilados



SIMONETTA

BISTRÓ

Ron 60ml

Bacardi blanco	\$130
Flor de caña 7	\$140
Flor de caña 12	\$160
Matusalem clásico	\$140
Matusalem platino	\$140
Zacapa 23	\$210

Whisky 60ml

Buchanas 12	\$170
Bulleit bourbon	\$180
Chivas 12	\$190
Etiqueta negra	\$180
Etiqueta roja	\$150
Etiqueta double black	\$210
Glend fidich 12	\$250
Glend livet 18	\$400
Macallan 12	\$250
Old parr 12	\$175

Gin 60ml

Beefeater	\$160
Bombay shaphire	\$170
Hendriks	\$180
Tanqueray	\$170

Brandy 60ml

Torres 10	\$120
Torres 5	\$100

Vodka 60ml

Absolut Azul	\$120
Grey Goose	\$200
Stolichnnaya	\$120

Mezcal 60ml

Montelobos Espadin	\$180
Montelobos Ensamble	\$200
400 Conejos Espadin	\$200
400 Conejos Reposado	\$200

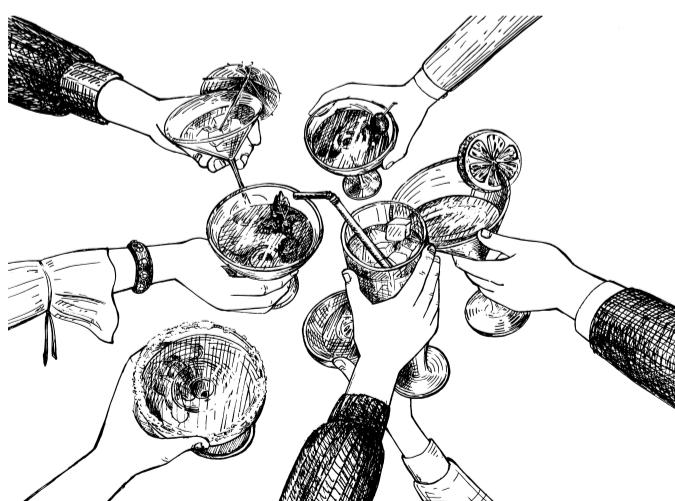
*Incluyen mezcladores

Licores 60ml

Amaretto disarono	\$130
Amaro di angostura	\$160
Ancho reyes	\$120
Anis cadenas	\$130
Aperol	\$120
Baileys	\$150
Campari	\$160
Chinchon dulce	\$150
Cinzano rosso	\$120
Cinzano extra dry	\$120
Contreau	\$100
Controy	\$100
Frangelico	\$140
Jaggermeister	\$170
Kalhua	\$110
Licor 43	\$150
Sambuca negro	\$160

Tequila 60ml

1800 blanco	\$150
1800 reposado	\$150
1800 añejo	\$170
1800 cristalino	\$200
Centenario plata	\$140
Centenario reposado	\$140
Centenario añejo	\$160
Don julio reposado	\$180
Don julio añejo	\$200
Don julio 70	\$220
Herradura blanco	\$160
Herradura reposado	\$180
Maestro tequilero doble diamante	\$220
Tradicional	\$150



Vinos

Vino Tinto

		Botella	Copa
Puzzle	Cabernet Sauvignon - Bonarda (Mendoza, Argentina)	\$875	\$185
Puzzle	Tempranillo - Bonarda (Mendoza, Argentina)	\$830	\$185
Casa Madero 3V	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot (Parras Coahuila, México)	\$950	\$210
Baron de Luze	Merlot, Cabernet Sauvignon (Bordeaux, Francia)	\$950	\$210
Castello di Verrazzano	Chianti Classico (DOCG, Italia)	\$1,100	-
Duquesa de la Victoria	Crianza (Rioja, España)	\$950	-

Vino Blanco

Puzzle	Chardonnay (Mendoza, México)	\$675	\$165
Casa Madero	Chardonnay (Parras, Coahuila, México)	\$900	\$185
Castello di Verrazzano	Chianti Chiaro (DOCG, Italia)	\$865	\$180

Vino Rosado

Casa Madero 3V	Rosado (Parras, Coahuila, México)	\$945	\$185
Torre de Tierra	Rosado (Dolores, Hidalgo, Guanajuato)	\$870	\$175

Vino Espumoso

Viña Dolores	Semi Seco (Queretaro, México)	\$685	\$165
---------------------	-------------------------------	-------	-------