



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.

\$230

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

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

\$265

CARPACCO DE BETABEL

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

\$235

Sopas

JITOMATE ROSTIZADO

Con lluvia de crema y jitomate deshidratado.

\$150

CREMA DE ALCACHOFA

Hecha con la receta tradicional, acompañada de croutones al ajo.

\$150

Ensaladas

SIMONETTA

Mix de lechugas, supremas de mandarina, queso de cabra, nuez camaramelizada y aderezo honey mustard.

\$180

CÉSAR

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

\$210

BURRATA

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

\$210

GRIEGA

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

\$197

CORAZONES DE ALCACHOFA

Corazones de alcachofa sobre espejo de salsa suave de mostaza con costra de queso parmesano, arúgula baby, pistache tostado y jitomate cherry.

\$260

Pastas

FETUCCINI TRUFADO

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

\$330

PAPARDELLE DE SHORT RIB

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

Puré de papa

\$75

Fuertes

PULPO ROSTIZADO 300gr

\$390

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

\$350

PESCA DEL DIA 300gr

Sobre cama de endivias asadas bañadas en exquisita salsa meuniere con ralladura de limón, echalote y alcaparras.

\$280

SALMON SIMONE 200gr

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

\$255

PECHUGA ORGANICA 220gr

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

\$240

TACOS DE RIB EYE 120gr

Cuatro piezas de taco de ribeye en tortilla de harina con costra de queso manchego y espejo de salsa.

\$370

STEAK AND FRIES 200gr

Jugoso rib eye al término de elección, fileteado y acompañado de papas a la francesa trufadas, demi-glace de res y poro frito.

\$370

CAMARONES CRUNCHY 200gr

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

Bowls Simonetta

BOWL ORIENTAL

\$255

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

SUPER FOOD BOWL

\$245

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.

POKE BOWL

\$265

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

TEX MEX BOWL

\$265

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

Sandwiches

CLASSIC CHEESE BURGER 150gr

\$280

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

\$270

CEASAR SALAD 80gr

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

GRILLED CHEESE

\$250

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

*Todos los precios incluyen IVA.
No incluyen propina.*

Comer alimentos en estado crudo es responsabilidad de cada persona.

MENÚ

Bebidas

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 (45ml) y proseco(60ml) con ligera notas picantes.	
Antitaxi Laughing	\$ 220
Basada en espíritus fuertes como mezca(45ml) y tequila (15ml), con una explosión de sabores cítricos.	
Lucky Disconection	\$ 240
Cocktelería basanda 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 y té 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 ron habanna 7.	
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

SIMONETTA

BISTRO

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
Anqueray (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 jugo 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
Cocteleria clasica con agua tonica Tanquerai (60ml)	

Cucapa Obscura	\$ 95
Cucapa Border	\$ 95
Cucapa 57	\$ 95
Clamato	+\$ 35
Mix michelada	+\$ 15
Mix cubano	+\$ 25