

# Comidas & cenas

## Afternoon

### Entradas

|   |       |
|---|-------|
| <b>BOLITAS DE QUESO</b> 10 pz   | \$210 |
| Rellenas queso parmesano y manchego, acompañadas de salsa tártara hecha en casa.  |       |
| <b>BURRATA DE LA CASA</b>   | \$195 |
| Burrata, jitomate cherry salteado con albahaca y sal de grano, arúgula acompañado de pan campesino.   |       |
| <b>COLIFLOR ROSTIZADA</b> V   | \$195 |
| Frita con vinagreta limón sobre espejo de mayo koshō, con cacachuate tostado, hojas de perejil frito, queso parmesano y aceite de trufa.                                  |       |
| <b>TUNA TOWER</b>   | \$285 |
| Mix de aguacate, mango y cubos de atún fresco marinados en ponzu, pepino persa, pistache, salsa agridulce y poro frito sobre mayo chipotle.                               |       |
| <b>TABAQUERA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS (2 PERSONAS)</b>  | \$450 |
| Bolitas de roquefort, rollos de queso gruyer, manchego, salami, prosciutto, frutos rojos, uvas, tostadas de pan de masa madre, nuez y mermelada de cebolla hecha en casa. |       |

### Ensaladas y bowls

|  |       |
|--|-------|
| <b>SIMONETTA</b> V   | \$195 |
| Mix de lechugas, gajos de mandarina, queso de cabra, nuez caramelizada y, aderezo honey mustard hecho en casa.   |       |
| <b>CÉSAR CON POLLO</b>   | \$230 |
| Láminas de lechuga orejona, parmesano, crutones y aderezo césar hecho en casa.<br><i>Cambia el pollo por camarón al ajo por \$99</i>                     |       |
| <b>BOWL VERDE</b> V  | \$265 |
| Pollo a la plancha sobre mix de lechugas, arúgula, espinaca, pepino persa, manzana, parmesano crujiente y vinagreta de limón amarillo.                   |       |
| <b>BOWL ORIENTAL</b>   | \$235 |
| Pollo con salsa de naranja de la casa, arroz gohan, germen de soya, pimientos, aceite de ajonjolí, cacahuate y jícama frita.                             |       |
| <b>POKE BOWL</b>   | \$265 |
| Elige atún o salmón, marinado en ponzu sobre arroz gohan, edamames asados, perlas de queso crema, aguacate, pepino persa, cebolla frita y mayo chipotle. |       |
| <b>SUPER FOOD BOWL</b> V   | \$265 |
| Salmón a la plancha con costra teriyaki sobre base de espinaca baby con quinoa, aguacate, jitomate cherry confitado y pepino persa.                      |       |

### Pastas

|   |       |
|---|-------|
| <b>PARPAREDE TRUFADO V EN SALSA DE QUESOS</b>   | \$210 |
| Papardelle al dente en salsa de queso con aceite de trufa blanca y un toque de tartufo. |       |
| <b>RIGATONNI RAGU</b>   | \$245 |
| Rigatoni al burro con ragú de res, gratín de parmesano y perejil.                       |       |
| <b>CAMARONES AL PESTO CON FUSILLI</b>   | \$253 |
| Fusilli con pesto cremoso, jitomate cherry confitado, camarones y queso parmesano.      |       |

Todos nuestros precios incluyen IVA.

No incluye propinas.

Comer alimentos en estado crudo es responsabilidad de cada persona.

 SIMONETTA  
BISTRO

V vegetariano

### All Day Brunch

|  |       |
|--|-------|
| <b>CHICKEN AND WAFFLES</b>   | \$210 |
| Pechuga estilo kentucky sobre un delicioso waffle hecho al momento y maple de la casa.   |       |
| <b>BISCOFF CARAMEL FLUFFY PANCAKES</b> 3pz   | \$250 |
| Hot cakes esponjosos con crema batida de la casa, galleta Lotus Biscoff, plátano y dulce de leche.   |       |
| <b>GRILLED CHEESE SANDWICH</b>   | \$260 |
| Sandwich de pan de masa madre, relleno de cheddar, manchego y gruyer derretidos. Acompañado de sopa de tomate (120ml) para choppear.                                       |       |
| <b>AVO TOAST</b> V   | \$210 |
| Pan de masa madre con flores de aguacate, jitomate confitado, arúgula y un huevo pochado.  |       |
| <b>BAGEL DE SALMON</b>   | \$235 |
| Bagel de parmesano con cremoso de salsa sriracha flor de salmón curado de la casa, aguacate, arúgula baby y jitomate cherry confitado.                                     |       |
| <b>AMERICAN BRIOCHE</b>  | \$215 |
| Sandwich de pan brioche con huevo revuelto, cebolla caramelizada, queso cheddar, tocino y cebollín.  |       |
| <b>CROISSANT SALADO</b>  | \$195 |
| Croissant relleno de queso gruyer, cebolla, jitomate, aguacate, lechuga y salsa tártara. Acompañado de ensalada de la casa.<br><i>A elegir: jamón de pavo o prosciutto</i> |       |

### Sopas

|  |      |
|--|------|
| <b>CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO</b> V             | \$90 |
| Con lluvia de crema y jitomate deshidratado.     |      |
| <b>SOPA DE CEBOLLA</b>                           | \$90 |
| Fondo de res con queso gruyer y crutones al ajo. |      |

### Fuertes

|  |       |
|--|-------|
| <b>TACOS DE RIB EYE</b> 4 pz   | \$245 |
| Tacos de rib eye en tortilla de harina con costra de queso manchego, cebolla morada, cilantro y side de salsa verde. |       |
| <b>TACOS BAJA</b> 4 pz   | \$230 |
| Tacos de pescado rebosado en tortilla de harina, con cebolla morada encurtida, aguacate y lechuga francesa.          |       |
| <b>BACON BURGER</b>  | \$265 |
| Con carne de res, queso cheddar, y tocino acompañada de papas a la francesa.   |       |
| <b>CHICKEN TENDER SANDWICH</b>   | \$260 |
| En Pan rústico con tenders fritos de pollo estilo kentucky, guacamole rústico y salsa tártara.                       |       |
| <b>SANDWICH ROAST BEEF</b>   | \$265 |
| En pan rústico con roast beef, cebolla caramelizada, queso gruyer y gravy de carne para choppear.                    |       |



simonettabistromx

# Bebidas

 SIMONETTA  
BISTRO

## Soft drinks

|   |       |
|---|-------|
| Naranjada   | \$ 55 |
| Limonada  | \$ 55 |
| <b>Refrescos</b>  | \$ 55 |
| Coca cola, coca cola light,<br>coca cola zero, fanta, sprite,<br>sprite zero, ciel mineral, delaware. |       |

## Coctelería clásica

|   |       |
|---|-------|
| Topochico   | \$ 65 |
| <b>Manhattan</b>  | \$190 |
| Whisky bulleit (60 ml), vermouth rosso (30 ml), toque de angostura.             |       |
| <b>Old Fashioned</b>  | \$190 |
| Whisky bulleit (60 ml), jarabe natural y bitter de naranja.                     |       |
| <b>Aperol Spritz</b>  | \$210 |
| Prosecco (60 ml), Aperol (90 ml), mineral y rodaja de naranja.                  |       |
| <b>Tinto de Verano</b>  | \$115 |
| Vino de la casa, refresco de limón y un toque de limón.                         |       |
| <b>Negroni</b>  | \$200 |
| Tanqueray (30 ml), Campari (30 ml), vermouth rosso (30 ml) y rodaja de naranja. |       |
| <b>Carajillo</b>  | \$190 |
| Café espresso y licor 43. (60 ml)   |       |
| <b>Margarita</b>  | \$190 |
| Tequila (60 ml), licor de naranja (15 ml) y jugo de limón.                      |       |
| <b>Bloody Mary</b>  | \$180 |
| Smirnoff (60 ml), jugo de tomate, jugo de limón.                                |       |
| <b>Mezcalita</b>  | \$190 |
| Mezcal (60 ml), Controy (30 ml), jugo de limón y jarabe natural.                |       |
| <b>Gin tonic</b>  | \$210 |
| El clásico Gin Tanqueray (60ml) con agua tonica, romero y garnitura de pepino.  |       |

## Cervezas

|               |        |
|---------------|--------|
| Corona        | \$ 65  |
| Victoria      | \$ 65  |
| Modelo        | \$ 65  |
| Negra Modelo  | \$ 65  |
| Stella        | \$ 65  |
| Michelob      | \$ 65  |
| Clamato       | +\$ 35 |
| Mix michelada | +\$ 15 |
| Mix cubano    | +\$ 25 |

## Mocktails

|   |       |
|---|-------|
| <b>Limonada de coco</b>                 | \$ 75 |
| Crema de coco a base de coco.           |       |
| <b>Limonada de frambuesa</b>            | \$ 75 |
| Con pulpa de frambuesa hecha en casa.   |       |
| <b>Lavanda - Limón</b>                  | \$ 75 |
| Frappeada con infusión de lavanda.      |       |
| <b>Maracuyá</b>                         | \$ 75 |
| Pulpa de maracuyá con un toque de limón |       |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Priscilla</b>            | \$ 80 |
| Soda de toronja y jengibre. |       |

## Coctelería de la casa

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sur Le Planche</b>   | \$ 210 |
| Cocktail de lychee con vodka Stolichnaya (45ml) y prosecco (60ml) con ligeras notas picantes. |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Antitaxi Laughing</b>   | \$ 220 |
| Basada en espíritus fuertes como mezcal (45ml) y tequila (15ml) con una explosión de sabores cítricos. |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Lucky Disconnection</b>   | \$ 240 |
| Coctelería basada en un Gin Tonic (60ml), con sabor a moras y licor de hierbas (15ml). |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Guayaba de Moscú</b>  | \$ 240 |
| Un gin martini inspirado en una mula de moscú con variaciones sin perder su esencia. (120ml) |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Danzantes Packshot</b>  | \$ 240 |
| Inspirado en una mezcalita de fresa, con carbón activado e infusión de lavanda. (45ml) |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Mojito Paradigmas</b>   | \$ 220 |
| Mojito con un delicioso ron infusionado con té de mango de marruecos. (45ml) |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Avocado Spicy</b>   | \$ 240 |
| Delicioso coctél con Mezcal Montelobos (45ml), licor ancho reyes (15ml), aguacate y clara de huevo sabor piña. |        |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tequila Pleasure</b>                                       | \$ 240 |
| Paloma con base de toronja y un toque de chile serrano spicy. |        |

Always a good idea!

2x1

Todos los días



\*Aplica en aperol spritz, carajillos, mimosas, margaritas y mezcalitas\*



simonettabistromx