

CAN SIMONETA

Restaurante

ENTRANTES

Burrata de Trufa, Pipián Verde y Anchoa

Pipas de Calabaza | Lima | Cilantro | Anchoa

21.00

Guacamole con Tortilla de Maíz azul

Totopos | Granada | Frutos Secos

18.00

Ceviche Negro con Vieiras y Caviar Beluga

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Tosta de Atún Rojo Balfegó

Guacamole | Jalapeño | Crema ácida

25.00

Steak Tartare sobre Tuétano a la Brasa

Alcaparrón | Cebolla encurtida

28.00

Jamón Gran Reserva Joselito (80grs)

Focaccia de Toamte seco

38.00

ENTRANTES CALIENTES

Taco de maíz con Solomillo de Ternera al Pastor y Piña ahumada

Solomillo de Ternera & Piña asada

26.00

"Tetela" de Maiz rellena de queso Mahones , Maíz dulce y chile Poblano

Salsa de Quelites | Crema ácida

18.00

Aguachile de Pulpo a la Brasa

Chile Pasilla | Alioli de Jalapeño

24.00



Taco "Baja California"

Gallo San Pedro Frito | Chucrut de Col | Chipotle

26.00

Arroz de Gamba Roja con Guisante Lágrima

Camarones fritos | Alioli de Perejil

32.00

NUESTROS PESCADOS

Pargo a la Talla con Ensalada Mexicana

Tortillas de maíz | Adobo verde | Adobo rojo

34.00

Lenguado al Kamado glaseado con salsa Macha de Tamarindo

Guiso de Maíz | Cacahuete | Salsa de Lima y Guindilla

36.00

Filete de Lubina a la Brasa

Recado Negro | Apionabo | Piña

36.00

Rodaballo Al Horno Estilo Mexicano (2 pax) con Currys

Patató | Coliflor

80.00

Producto de Mercado (Langosta, Gamba Roja, Ostras)

Reservar 24 h antelación

NUESTRAS CARNES

Cochinita Pibil

Tortilla de Maíz | Cebolla encurtida | Cilantro

32.00

Solomillo de Ternera al "Kamado"

Setas | Chipotle | Mantequilla noisette

36.00

Cordero con Coliflor y Mole almendrado

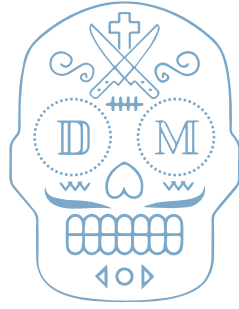
Pasas | Comino

34.00

Servicio de mesa

Pan artesanal, mantequilla casera y aceite de oliva de la Finca Can Simoneta

5.00



CAN SIMONETA
Restaurante

STARTERS

Burrata cheese, Truffel, Pipián Verde & Anchovy

Pumpkin seeds | Lime | Coriander | Anchovy

21.00

Guacamole with blue corn Tortilla

Totopos | Pomegranate | Nuts

18.00

"Ceviche Negro" with Scallops and Beluga Caviar

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Corn-Tosta of Red Tuna Balfego

Guacamole | Jalapeño | Crème Fraîche

25.00

Steak Tartare on grilled Marrow bone

Capers | pickled red Onion

28.00

Iberian Bellota Ham Gran Reserva Joselito (80grs)

Homemade Focaccia with dry Tomato

36.00

W A R M S T A R T E R S

Corn Taco with Beef tenderloin and smoked Pineapple

Guacamole | Guajillo | Axiote

26.00

"Tetela" with Mahon cheese, sweet Corn and Poblano-Chili

Chard sauce | Sour cream

18.00

Grilled octopus Aguachile

Pasilla chili | Jalapeño Mayo

24.00



Taco "Baja California"

John Dory | Cabbage sauerkraut | Chipotle | Pico de Gallo

26.00

Rice with red Prawns and teardrop pea

Fried baby prawns | Parsley Alioli

32.00

O U R F I S H

Red Snapper a la Talla with Mexican salad

Corn Tortillas | Adobo green | Adobo red

34.00

Sole filet in Kamado grilled and glazed with Tamarindo-Macha sauce

Stew of Corn | Peanuts | Lime-Chili Sauce

36.00

Grilled-Seabassfillet

Recado Negro | Celeriac | Pineapple

36.00

Turbot Mexican Style. 2 pax

Baby potatoes | Cauliflower | Celeriac puree

80.00

Baked wild John Dory Fish with garlic. 2 pax

Potatoes and Vegetables (min. 2 people) |

P.S.M. based on availability

To pre order (Lobster, Red Prawn, Oysters...

24 h before ! Contact us

O U R M E A T S

Cochinita Pibil

Corn Tortilla | Pickled Onion | Coriander

32.00

Sirloin steak on the Kamado Grill

Mushrooms | Chipotle-Chili | Noisette butter

36.00

Lamb with Cauliflower and Almond-Mole

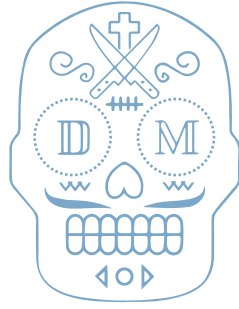
Raisins | Cumin

34.00

Table Service

Artisan bread, homemade butter and olive oil from "Finca Can Simoneta".

5.00



CAN SIMONETA
Restaurante

KALTE VORSPEISEN

Burratakäse, Trüffel, Pipian Verde & Anchovis Pipas

Kürbiskerne | Limette | Koriander | Anchovis

21.00

Guacamole mit blauer Mais Tortilla

Totopos | Granatapfel | Nüsschen

18.00

"Ceviche Negro" mit Jakobsmuscheln und Beluga Kaviar

Daikon | Mango | Salsa Macha

25.00

Mais-Tosta von rotem Thunfisch Balfego

Guacamole | Jalapeño | Crème Fraîche

25.00

Steak Tartar auf gegrilltes Knochenmark

Kapers | Rote Zwiebeln

28.00

Iberischer Schinken Gran Reserva Joselito (80grs)

Hausgemachte Focaccia mit getrocknete Tomaten

38.00

W A R M E V O R S P E I S E N

Mais Taco mit Rinderfilet al Pastor und geäucherte Ananas

Guacamole | Guajillo | Axiote

26.00

"Tetela" mit Mahonkäse, Sussmais und Poblano-Chili

Mangold Sauce | Sauercreme

18.00

Gegrillter Oktopus Aguachile

Pasilla-Chili | Jalapeño Mayo

24.00



Taco "Baja California"

Sankt Petersfisch | Sauerkraut | Chipotle-Chili | Pico de Gallo

26.00

Reis mit Rote Garnelen und Tränenerbsen

Frittierte Baby-Garnelen | Petersilian Alioli

32.00

U N S E R F I S C H

Rotbrasse a la Talla mit Mexicanischer Salat

Mais Tortillas , Adobo grün , Adobo rot

34.00

Seezungefilet in Kamado gegrilltes mit Tamarindo-Macha Sauce"

Maiseintopf | Erdnusse | Limetten-Chili Sauce

36.00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Recado Negro | Sellerie | Ananas

36.00

Steinbutt Mexicanische Art. 2 pax

Kleinekartoffeln | Blumenkohl | Selleriepüree

80.00

Gebackener wilder Sankt Petersfisch mit Knoblauch. 2 pax

Gebackener wilder Sankt Petersfisch mit Knoblauch. 2 pax

P.S.M je nach verfügbarkeit

Auf Vorbestellung (Hummer, Rote Garnel, Austern...)

24 Stunden im Voraus reservieren

U N S E R F L E I S C H

Cochinita Pibil

Mais Tortilla | Gewürz Zwiebel | Koriander

32.00

Rinderfilet vom Kamado Grill

Pilze | Chipotle-Chili | Nussbutter

36.00

Lamm mit Blumenkohl und Mandel-Mole

Rosinen | Kreuzkümmel

34.00

Tischservice

Handgemachtes Brot, Butter und Olivenöl von der Finca Can Simoneta

5.00