

PESCADOS AL HORNO

LONJA DE ROBALO \$ 452

Al Horno

Con Aceite Extra Virgen, Jugo de Limón Americano, Alcaparras, Perejil, Acompañado de Setas Salteadas y Lasagna de Papa.

Mojo de Ajo

Criolla

Bañado en salsa de 3 chiles secos. Acompañado de arroz cubano.

Green Tomato

En Salsa Verde Tatemada, cama de Frijoles enteros. Con Tortillas Hechas a Mano y Mayonesa.

FILETE DE ROBALO \$ 405

Al Limón

Salteado con aceite de olivo e hinojo. Con rodajas de papa cambray y espinacas.

En Salsa Verde

Con almejas y mejillones, horneado en cazuela de barro.

Gallega

Con aceite de olivo, sal rosa del Himalaya, papa cambray y paprika.

Glaseado Thai

En tempura, bañado con salsa agri dulce sobre cama de papa paja.

Rockefeller

Al horno. Con salsa blanca de espinaca y tocino y gratinado.

Olivo-Limón

A la plancha, con jugo de lima, aceite extra virgen, alcaparras y perejil.

Filete Empanizado (Acompañado de Ensalada Verde y Tártara) \$ 380

CAMARONES

 \$ 416

CAMARONES JUNBO AL HORNO

Con Aceite Extra Virgen, Jugo de Limón Americano, Alcaparras, Perejil, Acompañado de Setas Salteadas y Lasagna de Papa.

Mojo de Ajo

Criolla Tomate

Al horno, bañado en salsa de 3 chiles secos.

Habanero-Limón

Con salsa blanca de soya, limón y un toque de salsa habanero.

Camarones Empanizados (4 piezas) \$ 329

PESCADOS DEL DÍA

(700 gr.)

Frito • Mojo • Postas \$ 534

Olivos \$ 557

Al Horno, en Salsa de Vino Tinto y Olivo. Acompañado de Jitomate, Cebolla y Aceitunas.

ATÚN & SALMÓN

Atún Soya-Limón \$ 332

Salmón Pekín (240 gr.) \$ 360

Salmón al Horno (240 gr.) (En Salsa de Alcaparras) \$ 360

SIDES: \$ 91

Arroz Fideo • Lasagna de Papa • Guacamole • Papas a la Francesa
Setas Espinacas a la Crema

LANGOSTAS

Langosta Rosarito (700 gr.) . . . \$ 1,537

Langosta San Lucas (700 gr.) . . \$ 1,590

CANGREJO



King Crab

al Natural (1 lb.) \$ 1,749

a la Mantequilla (1 lb.) . . . \$ 1,802

PULPO

Simon's \$ 424

Medallones Rostizados, sobre cama de Cuaresmeño y Aceite de Olivo. Con Ensalada de Cherry y Arúgula.

Gallega \$ 389

Medallones Cocidos, con Aceite extra virgen, Paprika y Sal Kosher. Con Papa Cambray y Arúgula.

CAMARONCITOS

En Cazuela de Barro

A la Diabla \$ 243

Con crema de chipotle; gratinados. Acompañados de tortillas de harina.

Petroleros \$ 257

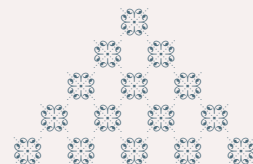
Al horno, en salsa cremosa de tinta de calamar con queso cheddar y costra de pan pita. Acompañados de tortillas de harina y guacamole.

CARNES

CARNE IMPORTADA

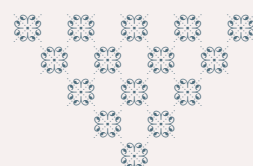
Rib Eye al Horno (400 gr.) . . . \$ 721
con Berenjena, Calabaza y Espárrago

Filete al Horno (300 gr.) . . . \$ 647
con Verduras al Grill



En *Simon's*

honramos algunos de los mejores platillos de la cocina de Fisher's y las creaciones de Don Simón.



BARRA FRESCA

Camarones <i>Simon's</i>	\$200
Camarones Torres	\$360
Camarones para pelar	\$329
Aguachile de Camarón	\$239
Aguachile de Callo de Hacha	\$354
Tuna Tower	\$234
Tuna Spring Roll (2)	\$254
Tártara de Marlin	\$254
(Marlin ahumado)	

SASHIMIS & CARPACCIOS

Sashimi de Robalo Blanco	\$244
(corte fino) al Limón • Soya Chipotle	
Sashimi de Atún (corte grueso)	\$241
Carpaccio de Caracol	\$286
Al Limón • Al Chipotle	
Carpaccio de Atún	\$216
Carpaccio de Pulpo Black	\$312
Carpaccio de Betabel	\$160
(sin mariscos)	

COCTELES & CEVICHE

Con Catsup hecha en Casa, Jitomate, Cilantro, Cebolla y Aguacate.

Coctel de Camarón	\$160
Coctel de Pulpo	\$191
Coctel de Callo de Hacha	\$244
Ceviche Peruano de Robalo	\$212
Ceviche de Atún	\$178
Ceviche en Tiras	\$233
(Robalo en cítricos y chiltepin)	

ALMEJAS & OSTIONES

Almejas Fisher's (6)	\$194
Almejas Pismo (6)	\$233
Almejas Habanero-Limón (6)	\$202
Ostiones Naturales (6)	\$191
Ostiones Fisher's (6)	\$204

OSTIONES BAJA CALIFORNIA

Ostiones Baja (6)	\$307
Ostiones Kumiai (6)	\$307
Ostiones Kumamoto (6)	\$307
Ostiones Rockefeller (6)	\$265
(al Horno)	

ANTOJITOS

Quesadilla de Camarón (1)	\$58
(Frijoles)	
Empanada Horneada Fisher's	\$89
(Cangrejo y Camarón)	
Chalupas de Chicharrón de Camarón (3)	\$174
Sopes de Chamorro de Marlin (3)	\$167
Carnitas de Atún	\$328
Burrito de Atún	\$201

TACOS

Taco de Camarón a la Diabla (1)	\$83
Tacos de Pescado (2)	\$95
Tacos Adobados (2)	\$95
Tacos de Filete de Res (2)	\$156
Tacos de Langosta (2)	\$233
Colita de Bogavante canadiense	
Tacos Mia de Langosta (2)	\$223

TOSTADAS

Tostadas de Ceviche de Robalo (3)	\$212
Tostadas de Atún Spicy (3)	\$178
Tostadas de Marlin (3)	\$172
Tostadas de Pulpo (3)	\$212

AL CENTRO

SARTÉN DE CALLO DE HACHA BOSTON	\$435
(Al horno con Tocino)	
PULPO PEKIN	\$332
Rostizado, sobre Arroz Gohan; bañado en Salsa Agri dulce. Con Pepino, Tortillas de Harina y Soya Preparada.	
BOWL DE MEJILLONES	\$413
con Almeja (para 2 personas)	
CAMARONES SERRANO	\$298
LOMOS <i>Simon's</i> (Robalo)	\$312
CAMARONES ROCK-SPICY (3)	\$318
Parrillada de Mariscos Arriera	\$401
Cazuela de Mariscos al Gratin	\$282
Tempura de Robalo	\$249
Chorizo Argentino de Atún	\$210

ENSALADAS

Verde	\$123
(Lechuga, Berro, Tocino y Vinagreta)	
Quinoa	\$149
(Berries, Albahaca, Lechuga y Aderezo)	
Betabel	\$123
(con Queso Feta, Lechuga y Aderezo)	
Griega	\$154
(con Aceituna, Queso y Vinagreta de Cítricos)	
Boston	\$223
(con Salmón Ahumado, Lump de Cangrejo y Aderezo de Aguacate)	

Sugerencias

ANGULAS

Al Olivo en cama de Aguacate	\$784
A la Bilbaina en cazuela de barro	\$784
LATA PARA LLEVAR	\$551

SALMÓN AHUMADO DE LA CASA \$254

Orden de Jamón Serrano Reserva	\$318
16 meses de maduración	

CEVICHE VERDE DE MARISCOS \$323
(con Chapulines)

BLACK COD AL HORNO EN SALSA VERDE

\$405

DORADA AL HORNO

(Pescado entero del Mediterráneo)

\$403

Pasta Alfredo con Anchoas \$307
(Anchoas del Cantábrico)

Preparado en su mesa:

Filete al sartén (Robalo) \$405
Con Aceite de Olivo, Cítricos, Enheldo y Espárrago

Ensalada César \$223

SOPAS

CLAM CHOWDER \$199
Crema de Almeja Blanca con Papa y tocino en pan campesino.

Sopa de Camarón \$245

Sopa Verde de Mariscos \$257
Al perejil y vino blanco. Con camarón, pescado, pulpo, mejillones y cangrejo.

Arroz Tumbada \$330
En caldo rojo picoso, con pulpo, cangrejo, camarón, pescado y mejillón.

ARROZ & PASTA

Arroz Blanco o Amarillo:

Arroz Fideo con Mariscos	\$257
Arroz con Camarones al Ajillo	\$223
Arroz Nevado al Curry con Camarón	\$200
Arroz Frito Shangai	\$218
Fetuccini con Mariscos	\$301
al Pomodoro • al Berro	
Fetuccini Alfredo con Salmón	\$371

El consumo de pescados y mariscos, principalmente crudos, puede representar un riesgo para la salud, dependiendo de predisposición, hábitos alimenticios y alergias; su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. LOS PLATILLOS DE ESTA CARTA SON PREPARADOS AL MOMENTO CON PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS. Todos los precios en esta carta son en Pesos Mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A. **MAYO-19**