

Sugerencias

ANGULAS

Al Olivo en cama de Aguacate \$ 690

A la Bilbaina en cazuela de barro \$ 690

BACALAO ISLANDÉS en salsa verde (250g) \$ 440

Preparado en su mesa:

Filete al sartén (Robalo) \$ 410

Con Aceite de Olivo, Cítricos, Enheldo y Espárrago

Pasta Alfredo con Anchoas \$ 265

BARRA FRESCA

Camarones *Simon's* \$ 220

Camarones Torres \$ 385

Aguachile de Camarón \$ 320

Aguachile de Callo de Hacha \$ 420

Tuna Tower \$ 280

SALMÓN AHUMADO EN CASA \$ 280

SASHIMIS & CARPACCIOS

Sashimi de Robalo Blanco (corte fino) \$ 268

al Limón • Soya Chipotle

Sashimi de Atún (corte grueso) \$ 265

Carpaccio de Caracol \$ 314

Al Limón • Al Chipotle

Carpaccio de Atún \$ 248

Carpaccio de Pulpo Black \$ 312

Carpaccio de Betabel (sin mariscos) \$ 160

COCTELES & CEVICHES

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

Ceviche Peruano de Robalo \$ 238

Coctel de Camarón \$ 176

Ceviche en Tiras (Robalo en cítricos y chiltepín) \$ 238

Ceviche Verde de Mariscos (con Chapulines) \$ 323

ALMEJAS & OSTIONES

Almejas Fisher's (6) \$ 200

Almejas Habanero-Limón (6) \$ 210

Ostiones Naturales (6) \$ 222

Ostiones Fisher's (6) \$ 222

Ostiones Rockefeller (6) \$ 265

DE BAJA CALIFORNIA

Ostiones Baja (6) \$ 284

Ostiones Kumiai (6) \$ 299

ANTOJITOS

Quesadilla de Camarón (1) (Frijoles) \$ 65

Empanada Horneada Fisher's (Cangrejo y Camarón) \$ 90

Chalupas de Chicharrón de Camarón (3) \$ 190

Sopes de Chamorro de Atún Ahumado (3) \$ 180

Carnitas de Atún \$ 328

Burrito de Atún \$ 220

TACOS

Taco de Camarón a la Diabla (1) \$ 90

Tacos de Pescado (2) \$ 104

Tacos de Langosta (2) (Colita de Bogavante canadiense) \$ 233

Tacos Mia de Langosta (2) \$ 223

TOSTADAS

Tostadas de Ceviche de Robalo (3) \$ 212

Tostadas de Atún Spicy (3) \$ 200

Tostadas de Atún Ahumado (3) \$ 190

AL CENTRO

SARTÉN DE CALLO DE HACHA BOSTON \$ 435

(Al horno con Tocino)

PULPO PEKIN (Rostizado, bañado en Salsa Agri dulce) \$ 348

BOWL DE MEJILLONES (en cazuela al vino blanco) \$ 413

(para 2 personas)

LOMOS *Simon's* (Robalo) \$ 327

CAMARONES ROCK-SPICY (3) \$ 318

SOPAS

CLAM CHOWDER \$ 200

Crema de Almeja Blanca con Papa y tocino en pan campesino.

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 \$ 282

Arroz con Camarones al Ajillo \$ 245

Fetuccini con Mariscos \$ 301

al Pomodoro • Alfredo

ENSALADAS

Verde (Lechuga, Berro, Tocino y Vinagreta) \$ 140

Quinoa (Berries, Albahaca, Lechuga y Aderezo) \$ 160

Betabel (con Queso Feta, Lechuga y Aderezo) \$ 140

Griega (con Aceituna, Queso y Vinagreta de Cítricos) \$ 160

PESCADOS AL HORNO

LONJA DE ROBALO

\$ 452

Al Horno

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

Criolla

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

Green Tomate

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

FILETE DE ROBALO

\$ 410

Al Limón

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

Glaseado Thai

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

Olivo-Limón

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

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

\$ 440

Salmón Pekin (240 gr.)

\$ 390

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

\$ 390

CAMARONES

\$ 446

CAMARONES JUMBO AL HORNO

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

Mojo de Ajo

Habanero-Limón

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

Camarones Empanizados (4 piezas) \$ 329

EXTRA SIDES:

Arroz Fideo • Lasagna de Papa • Guacamole

Papas a la Francesa • Setas • Espinacas a la Crema

\$ 100

LANGOSTAS

Langosta Rosarito (750 gr.)

\$ 1,400

Media (375 gr.)

\$ 750

CANGREJO

King Crab

al Natural (1 lb.)

\$ 1,340

a la Mantequilla (1 lb.)

\$ 1,340

PULPO

Simon's

\$ 480

Medallones Rostizados, sobre cama de Cuaresmeño y Aceite de Olivo.

Gallega

\$ 420

CAMARONCITOS

en Cazuela de Barro

A la Diabla

\$ 243

Con crema de chipotle; gratinados.

Petroleros

\$ 257

Al horno, en salsa cremosa de tinta de calamar y costra de pan pita.

CARNES

Pat LaFrieda™

MEAT PURVEYORS

Rib Eye al Horno (Importación) (400 gr.) \$ 660

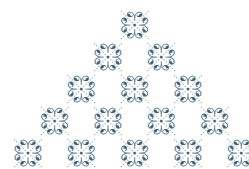
con Berenjena, Calabaza y Espárrago.

(Angus Premiere Choice)

Filete al Horno (Importación) (300 gr.) \$ 590

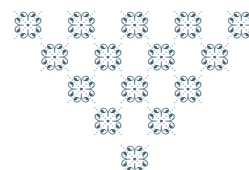
con Verduras al Grill.

(Angus Premiere Choice)



En Simon's

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



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. **OCT-19**